

UDA n. 1

LE ECCELLENZE DEL TERRITORIO LOMBARDO

Comprendente:

UDA

CONSEGNA AGLI STUDENTI

PIANO DI LAVORO

SCHEMA RELAZIONE INDIVIDUALE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

UDA

UNITA' DI APPRENDIMENTO		
Denominazione	ECCELLENZE DEL TERRITORIO LOMBARDO	
Prodotti	Prodotto finale: compilazione scheda tecnica della ricetta, ricettazione(procedimento, utensili, metodi di cottura, legame con il territorio e analisi nutrizionale) e power point sulla filiera produttiva dei prodotti tipici della zona regionale assegnata	
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	Competenze di cittadinanza: Progettare; Individuare collegamenti e relazioni. Problem solving Competenze comuni: <u>Asse matematico, scientifico tecnologico:</u> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio <u>Asse dei linguaggi:</u> Padroneggiare una lingua straniera per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. Comunicazione nelle lingue straniere: Padroneggiare una lingua straniera per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. Competenze professionali: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, economici, tecnologici; Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. Valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio. Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrata	
Disciplina	Abilità	Conoscenze
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	-applicare la qualità totale nella scelta degli ingredienti di un piatto/menu. -saper scegliere il prodotto adeguato in funzione delle esigenze del consumatore. -saper scegliere il prodotto adeguato al fine della valorizzazione del territorio e la tutela dell'ambiente	-qualità totale, filiera alimentare -esigenze del consumatore: dieta in condizioni fisiologiche e patologiche -diete e stili alimentari.
LAB. CUCINA	Ricettazione e ideazione di un piatto. Valorizzazione di prodotti legati alla tradizione lombarda.	Metodi di cottura ,marchi di qualità'

LAB. SALA	• Conoscenza delle eccellenze agroalimentari lombarde: Vini (es. Franciacorta, Valtellina Superiore, Lugana) • Abbinamenti enogastronomici • Presentare un menù a tema regionale con professionalità • Marketing territoriale Creare contenuti per promuovere prodotti locali (es. brochure, social media, presentazioni)	• Tecniche di presentazione e servizio dei piatti della tradizione lombarda • Abbinamenti enogastronomici regionali • Terminologia professionale legata alla ristorazione e ai prodotti tipici • Accoglienza e descrizione del menu territoriale al cliente
• STORIA	• Utilizzare il linguaggio specifico della disciplina, riconoscere il periodo storico di riferimento e le sue principali dinamiche storico-geografiche	Storia locale: la Lombardia
INGLESE	• Vocabulary related to typical Lombard food products and dishes (e.g. risotto alla milanese, ossobuco, polenta, panettone, taleggio cheese...). • Basic geographical and cultural information about Lombardy and its gastronomic traditions. • Structures and expressions to describe ingredients, recipes and cooking methods. • Language functions to present and promote regional specialities (e.g. introducing a dish, explain its origin, describing flavours and preparation steps).	• Describe and present Lombard culinary specialities in English, both orally and in writing. • Explain a recipe or a traditional dish using correct vocabulary and appropriate grammar. • Interact in English in professional contexts related to food service (e.g. describing dishes to guests, answering questions about ingredients or origins).
FRANCESE	Saper esporre le caratteristiche geografiche della Lombardia, con particolare riferimento ai siti di interesse storico	La Lombardie et ses spécialités culinaires: la mostarda et le nougat de Crémone, le risotto, les pizzoccheri, les fromages de Lombardie Recettes: osso buco alla milanese, sbrisolona

	Presentare i piatti tipici lombardi e proporre alcune ricette	
MATEMATICA	Raccolta, l'analisi interpretazione di dati per comprendere i fenomeni collettivi	Rappresentare i dati attraverso l'elaborazione e l'analisi dei dati con l'obiettivo di descrivere la realtà, individuare relazioni e fare previsioni.
Utenti destinatari	classe 5 ^A C	
Prerequisiti	• Capacità di organizzare lo studio e di collaborare; conoscenze dei nuclei dei programmi delle varie discipline acquisite negli anni precedenti • Storia gastronomica lombarda 800-900. • Il freddo, il calore e le temperature, gli effetti sugli alimenti. • Le tecniche di lavaggio, mondaggio, taglio e cottura di base • Le proporzioni. • LARN e fabbisogni di nutrienti. • Le tecniche di lettura per la comprensione globale (skimming) e selettiva (scanning) di un testo in lingua inglese. • Competenza grammaticale e strutturale di base.	
Fase di applicazione	INTERO ANNO SCOLASTICO	
Tempi	INTERO ANNO SCOLASTICO	
Esperienze attivate	Spiegazione individualizzate, individuazione e sintesi degli concetti chiave, continuo richiamo agli argomenti trattati.	
Metodologia	Lezione frontale, digitale, partecipata. Interpretazione e commento di documenti storici. Cooperative learning Laboratorio enogastronomico.	
Risorse umane interne esterne	I DOCENTI DEL CDC DELLE DISCIPLINE COINVOLTE	
Strumenti	Libro di testo, ricerche in web. Didattica digitale integrata. Lab. cucina.	

Valutazione	Criteri di valutazione; interesse e partecipazione alle attività; rispetto dei tempi e qualità dei compiti assegnati
--------------------	--

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

Per “consegna” si intende il documento che l'équipe dei docenti/formatori presenta agli studenti, sulla base del quale essi si attivano realizzando il prodotto nei tempi e nei modi definiti, tenendo presente anche i criteri di valutazione.

- 1^ nota:** il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto.
- 2^ nota:** l'Uda prevede dei compiti/problema che per certi versi sono “oltre misura” ovvero richiedono agli studenti competenze e loro articolazioni (conoscenze, abilità, capacità) che ancora non possiedono, ma che possono acquisire autonomamente. Ciò in forza della potenzialità del metodo laboratoriale che porta alla scoperta ed alla conquista personale del sapere.
- 3^ nota:** l'Uda mette in moto processi di apprendimento che non debbono solo rifluire nel “prodotto”, ma fornire spunti ed agganci per una ripresa dei contenuti attraverso la riflessione, l'esposizione, il consolidamento di quanto appreso.

CONSEGNA AGLI STUDENTI
Titolo UDA: L'eccellenza del territorio lombardo Cosa si chiede di fare Gli studenti saranno chiamati a svolgere un'attività di ricerca sui prodotti tipici del territorio lombardo, sulla compilazione scheda tecnica della ricetta, regionali della filiera produttiva dei prodotti tipici della zona regionale assegnata, eseguire la ricettazione secondo il modello e le modalità illustrate dai docenti. In che modo (singoli, gruppi..) lavoro in gruppo Quali prodotti scheda tecnica della ricetta, ricettazione e power point sulla filiera produttiva di un prodotto tipico del territorio Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti) Gli studenti impareranno a raccogliere informazioni significative, in modo chiaro e informativo, a comunicare in modo efficace con strumenti multimediali e non, come si usa in quasi tutte le situazioni lavorative, stimoleranno la motivazione intrinseca, svilupperanno competenze sociali e relazionali, interdisciplinari migliorando la fiducia in sé stessi e nel gruppo

dei pari.

Tempi

Intero anno scolastico

Risorse

studenti e docenti del cdc, incontri con esperti (guadagnare in salute con LILT. "cibo e salute)

Criteri di valutazione

Intermedia: valutazioni disciplinari sulle conoscenze e abilità funzionali alla realizzazione dell'UdA.

La valutazione finale dell'UDA: verrà valutata la competenza espositiva, capacità di seguire le indicazioni e di lavorare in team, di sfruttare le attività di peer to peer, riguarderà inoltre sia il processo (partecipazione, impegno, contributi individuali nelle varie fasi) sia i prodotti realizzati.

Valore della UDA in termini di valutazione della competenza mirata:

L'UdA rappresenta una componente importante della competenza più ampia di ricostruire e comunicare le proprie esperienze di studio e professionali, sia per se stessi (consolidamento e tesaurizzazione dell'esperienza svolta) sia per gli altri (documentazione utile in altre situazioni).

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: **LE ECCELLENZE DEL TERRITORIO LOMBARDO**

Coordinatore: Laboratorio dei servizi enogastronomia settore cucina

Collaboratori : storia, matematica, scienza e cultura dell'alimentazione, inglese, francese, sala, lab. cucina

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Fase di lavoro comune a tutta la classe: presentazione dell'UDA e del progetto	Utilizzo della Lim e materiale audiovisivo - software come power point e word -	Condivisione degli obiettivi, individuazione dello scopo del percorso, descrizione del prodotto da realizzare		Partecipazione attiva e domande costruttive
2	Condivisione delle regole generali per la stesura e redazione della ricetta e del format di ricettazione attività di laboratorio	laboratorio di cucina con relative attrezzature.	conoscenza del format adeguato al fine di presentare il lavoro Organizzazione del tempo e dello spazio in laboratorio per la pianificazione operativa e la realizzazione dei piatti.		Interesse e partecipazione

				anno scolastic o	
3	attività di ricerca sui prodotti tipici del territorio lombardo e la biodiversità alimentare. le filiere produttive agroalimentari e vitivinicole del territorio	Libro di testo anche digitale; siti web di settore, lim, pc materiale digitale	analisi del ruolo chiave dell'alimentazione come fattore di tutela della salute dell'individuo e della tutela dell'ambiente e della valorizzazione del territorio analisi delle filiere produttive.		interesse e partecipazione
4	compilazione scheda ricetta e format di ricetta		uso del format di ricetta adeguato e compilazione completa della scheda ricetta		formativa e sommativa nelle varie discipline Risoluzione di problemi, collaborazione, progettazione
5	Revisione dei documenti e traduzione in lingua inglese della ricetta prodotta con relativa elaborazione di P.P.P .(Power-Point Presentation).	Libro di testo anche digitale; siti web di settore, digital board, pc, dizionari digitali	utilizzo del lessico e le espressioni linguistiche necessarie per relazionare in modo appropriato la ricetta e la descrizione della filiera produttiva in forma orale e scritta.		Valutazione diffusa per contesti linguistici flessibili Risoluzione di problemi, collaborazione, progettazione
6	esposizione finale del prodotto	lim			Valutazione Interdisciplinare

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE dello studente

RELAZIONE INDIVIDUALE
Descrivi il percorso generale dell'attività
Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu
Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte
Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento
Cosa devi ancora imparare
Come valuti il lavoro da te svolto (vedi rubrica di autovalutazione)

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELL'UDA

Competenze trasversali

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		LIVELLO DI COMPETENZA
Sociale	Rispetto dei tempi	Avanzato	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità.	
		Intermedio	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione, avvalendosi di una pianificazione.	
		Base	Ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace – se pur lento - il tempo a disposizione	
		Non adeguato	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha disperso il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione.	
	Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine	Avanzato	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità	
		Medio	Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi, e li porta a termine con un certo senso di responsabilità	
		Base	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità	
		Non adeguato	Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato	
Pratica	Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Avanzato	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	
		Medio	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione	
		Base	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	
		Non adeguato	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato	
	Funzionalità	Avanzato	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità	

		Medio	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena	
		Base	Il prodotto presenta una funzionalità minima	
		Non adeguato	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità	

Competenze cognitive

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		LIVELLO DI COMPETENZA
Cognitiva	Uso del linguaggio settoriale-tecnico-professionale	Avanzato	Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali - tecnici – professionali in modo pertinente	
		Intermedio	La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali- tecnicoprofessionale da parte dell'allievo è soddisfacente	
		Base	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale-tecnicoprofessionale	
		Non adeguato	Presenta lacune nel linguaggio settoriale-tecnico-professionale	
	Completezza, pertinenza, organizzazione	Avanzato	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	
		Intermedio	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	
		Base	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	
		Non adeguato	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
	Capacità di trasferire conoscenze acquisite	Avanzato	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		Intermedio	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		Base	Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza	
		Non adeguato	Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti	
	Ricerca e gestione delle informazioni	Avanzato	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al	

			momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.	
		Intermedio	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all' interpretazione secondo una chiave di lettura	
		Base	L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	
		Non adeguato	L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo	