

***“La Lombardia: tra tradizione e innovazione”***

**Istituto Professionale Enogastronomico**

**A. OLIVETTI - MONZA**

**Anno scolastico 2025/26**

**classe 5<sup>A</sup>D**

**UNITÀ DI APPRENDIMENTO N. 1**

**CLASSE V D**

| UNITA' DI APPRENDIMENTO                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Denominazione</b>                                        | La Lombardia tra tradizione e innovazione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Prodotti</b>                                             | Il prodotto finale da realizzare consisterà nella preparazione di un piatto tipico lombardo con abbinamento del vino e di una presentazione PPT/scheda ricetta/video.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Competenze mirate Comuni/ cittadinanza professionali</b> | <p><b><u>Competenze di cittadinanza</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare collegamenti e relazioni</li> <li>• Progettare</li> </ul> <p><b><u>Competenze di scienza e cultura dell'alimentazione</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere l'evoluzione e le future prospettive professionali della figura dello chef.</li> <li>• Analizzare il cambiamento dei fabbisogni alimentari e degli stili di vita: dalla vita nelle cascine lombarde alla vita in città moderne.</li> <li>• Conoscere gli attuali stili di alimentazione e saper proporre ricette tradizionali in versione innovativa ed adeguata alle attuali esigenze nutrizionali.</li> <li>• Saper compilare una scheda ricetta.</li> </ul> <p><b><u>Competenze professionali</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Essere in grado di creare un piatto partendo dalle conoscenze pregresse, utilizzando le tecniche e le metodologie di base acquisite e creare un piatto in chiave innovativa rispettando le norme igienico-sanitarie</li> </ul>                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Disciplina                                                  | Abilità                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Conoscenze                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Lab. di Sala e vendita                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interagisce in gruppo</li> <li>• Comprende i diversi punti di vista</li> <li>• Valorizza le proprie ed altrui capacità</li> <li>• Gestisce la propria conflittualità</li> <li>• Contribuisce all'apprendimento comune</li> <li>• Contribuisce alla realizzazione delle attività collettive nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Conoscere le caratteristiche di un menù del periodo rivoluzionario interpretando le informazioni ricevute anche nelle altre discipline.                                                                                                                                 |
| Scienza e cultura dell'alimentazione                        | <p>Saper compilare una scheda ricetta..</p> <p>Saper individuare i fabbisogni nutrizionali attualmente necessari ad un adulto.</p> <p>Saper analizzare nutrizionalmente le ricette tipiche lombarde.</p> <p>Saper riproporre in una attuale versione "light" una ricetta del passato lombardo.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>Conoscere gli stili di vita del passato tipici della vita nelle cascine lombarde.</p> <p>Conoscere la dieta dell'adulto.</p> <p>Conoscere l'evoluzione della figura dello chef e le attuali competenze professionali necessarie per svolgere questa professione.</p> |
| Lab. dei servizi Enogastronomici settore Cucina             | <p>Saper riconoscere gli ingredienti da utilizzare</p> <p>Saper utilizzare le grammature giuste per piatto</p> <p>Saper realizzare la ricetta della tradizione in maniera corretta</p> <p>Saper modificare la ricetta tradizionale in chiave innovativa</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p>Conoscere le tecniche corrette per la realizzazione del piatto lombardo</p> <p>Conoscere le nuove tecniche di preparazione utilizzate oggi in cucina</p> <p>Partecipare attivamente alla realizzazione del prodotto finale richiesto</p>                             |
| <b>Utenti destinatari</b>                                   | Classe 5D – Settore Enogastronomico                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Prerequisiti</b>                                         | <p>Competenze del biennio:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere le caratteristiche tecniche e funzionali degli utensili e delle attrezzature, sapersi attenere alle regole di igiene personale, saper identificare i requisiti igienici da rispettare durante l'attività di laboratorio, saper riconoscere le possibili fonti di pericolo in cucina, saper realizzare i tagli principali delle patate e degli ortaggi, saper individuare le tecniche di cottura più appropriate agli ortaggi proposti, saper riconoscere i cereali e le diverse tipologie di farine, saper valutare la freschezza delle uova, saper realizzare semplici piatti a base di uova, saper descrivere la produzione del latte e dei suoi derivati, realizzare semplici preparazioni a base di carni e pesci e saper realizzare preparazioni di pasticceria di base.</li> <li>• Saper collocare i fenomeni nel tempo e nello spazio cogliendo il nesso tra eventi storici, situazioni ambientali e geografiche utilizzando un lessico appropriato.</li> <li>• Saper elaborare dei testi/schede tecniche approfondendo ed ampliando il proprio lessico</li> <li>• Saper ricercare in modo autonomo, con l'utilizzo dei mezzi informatici, le informazioni necessarie</li> </ul> |                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Fase di applicazione</b>          | Tutto l'anno                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Tempi</b>                         | <p>Il totale delle ore impiegate sarà di 22, così suddivise:</p> <p><b>LAB.ENOGASTRONOMIA CUCINA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 ora per spiegare il progetto e motivare gli alunni</li> <li>- 4 ore studio di ricerca in autonomia e preparazione del power point da presentare</li> <li>- 3 ore presentazione del proprio lavoro alla classe</li> </ul> <p><b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 4 ore di lezione: alimentazione</li> <li>- 2 ore per compilazione scheda ricetta.</li> </ul> <p><b>LAB. DI SALA E VENDITA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 ore: enologia di base</li> <li>- 4 ore: ricerca sulle fasi di produzione e sulle caratteristiche organolettiche delle DOCG della Lombardia</li> <li>- 2 ore: abbinamento cibo vino</li> </ul> |
| <b>Esperienze attivate</b>           | Esperienze di laboratorio, lavoro individuale e di gruppo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Metodologia</b>                   | Lezione frontale, esercitazione pratica in laboratorio, lavoro autonomo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Risorse umane interne esterne</b> | Docenti di Lab di Sala, Lab di Cucina, Scienza e cultura dell'Alimentazione,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Strumenti</b>                     | Siti web, libri di testo, articoli, schede, video, presentazione PPT, strumenti e attrezzature presenti nel laboratorio di cucina.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Valutazione</b>                   | <p>La valutazione degli studenti verterà:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. sull'esposizione della ricetta/menù realizzato e del relativo abbinamento con il vino.</li> <li>2. sulla prova pratica nella realizzazione della ricetta attraverso la produzione di un video/PPT/scheda ricetta.</li> </ol> <p>Si allega la griglia di valutazione.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

## 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: LA LOMBARDIA TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE**

##### **Cosa si chiede di fare:**

- Conoscere bene la cultura enogastronomica lombarda e l'evoluzione delle esigenze nutritive.
- Ideare un piatto con prodotti tipici delle tradizionali ricette lombarde ma in chiave innovativa.
- Dimostrare autonomia nella realizzazione di un prodotto digitale per la presentazione della propria ricetta.

**In che modo (singoli, gruppi..) :** singolarmente e in gruppi

##### **Quali prodotti :**

##### **Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti) :**

Imparare a raccogliere informazioni significative su un'esperienza svolta, a pianificare e a comunicare in modo efficace con strumenti multimediali, stimolare la motivazione intrinseca, sviluppare competenze sociali e interdisciplinari acquistando così fiducia in te stesso e nel gruppo dei pari.

**Tempi: tutto l'anno**

**Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...):** Siti web, libri di testo, articoli, schede, strumenti e attrezzature presenti nel laboratorio di cucina.

**Criteri di valutazione:** Organicità, coerenza, correttezza, creatività.

**Valore della UdA in termini di valutazione della competenza mirata (da indicare): è una componente oppure un "capolavoro"?**

L'Uda rappresenta una componente importante della competenza più ampia di ricostruire e comunicare le proprie esperienze di studio e professionali, grazie al consolidamento dell'esperienza svolta e all'utilità anche in altre situazioni.

##### **Peso della Uda in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline**

Le discipline coinvolte nello sviluppo dell'Uda, le cui conoscenze verranno valutate sono: Alimentazione , Lab. dei servizi Enogastronomici (Cucina), Lab dei servizi enogastronomici sala e vendita,

## PIANO DI LAVORO UDA

|                                                  |
|--------------------------------------------------|
| <b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO:</b>                   |
| <b>Coordinatore: Prof.ssa Banfi Maria</b>        |
| <b>Collaboratori: docenti coinvolti nell'UDA</b> |

### PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

| Fasi | Attività                                                                                                     | Strumenti                                        | Esiti                                                                                                                 | Tempi                                           | Valutazione                                                                    |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | Presentazione dell'UDA                                                                                       | Scheda da consegnare agli studenti               | Condivisione degli obiettivi, individuazione del prodotto che dovrà essere realizzato, coinvolgimento degli studenti. | 2 ore (Coordinatore UDA e docenti)              | Partecipazione ed interesse alle proposte                                      |
| 2    | Ricerca materiale                                                                                            | Video, PC, Internet                              | Autonomia nella ricerca e selezione del materiale e nel reperimento di informazioni                                   | 4 ore (docenti di sala, cucina, alimentazione)  | Valutazione dell'autonomia nella ricerca delle informazioni                    |
| 3    | Discussione delle informazioni                                                                               | PPT, discussioni, riflessioni, fotocopie, slides | Interpretazione e rielaborazione delle informazioni ricevute nei diversi ambiti                                       | 4 ore (docenti di sala, cucina, alimentazione)  | Valutazione della partecipazione                                               |
| 5    | Realizzazione pratica della ricetta e presentazione del lavoro finale attraverso un video/PPT/scheda ricetta | Video, PPT, computer, laboratorio di cucina      | Realizzare una ricetta, abbinare un vino,, esposizione attraverso un video/PPT/scheda ricetta.                        | 12 ore (docente di cucina, sala, alimentazione) | Valutazione complessiva dei lavori e della capacità di risoluzione di problemi |

### PIANO DI LAVORO UDA DIAGRAMMA DI GANTT

| Fasi | Tempi   |          |          |         |
|------|---------|----------|----------|---------|
|      | OTTOBRE | NOVEMBRE | DICEMBRE | GENNAIO |
| 1    |         |          |          |         |
| 2    |         |          |          |         |
| 3    |         |          |          |         |
| 4    |         |          |          |         |
| 5    |         |          |          |         |

**SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE dello studente**

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

**GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELL'UDA**

**Competenze trasversali**

| DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA | CRITERI                                                                    | FOCUS DELL'OSSERVAZIONE |                                                                                                                                                                                                                                            | LIVELLO DI COMPETENZA |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| <b>Sociale</b>                | 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                                                                                                                                             |                       |
| <b>Pratica</b>                | 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                                                                                                                                                                               |                       |

|  |              |              |                                                                         |  |
|--|--------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------|--|
|  | Funzionalità | Non adeguato | Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato |  |
|  |              | 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-tecnico-professionale                                                                                                                                                 |                       |
|                               |                                                     | 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 le 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<br>elementi di metodo |  |
|--|--|--|----------------------------------------------------------|--|