

UNITÀ DI APPRENDIMENTO
“BUONO COME IL PANE”
Istituto Professionale Enogastronomico
A. OLIVETTI – MONZA
Anno scolastico 2025/26
Classe 4^I

Comprendente:

UDA
CONSEGNA AGLI STUDENTI
PIANO DI LAVORO
SCHEMA RELAZIONE INDIVIDUALE
GRIGLIA DI VALUTAZIONE

UDA 4IK A.S. 2025/26

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	Buono come il pane
Prodotti	Servizio e presentazione del pane in occasioni formali e conviviali
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	Competenze chiave di cittadinanza: -Collaborare e partecipare - Comunicare Competenze europee: -competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; -competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale Competenze professionali: Produzione di 4 tipologie di pane della tradizione regionale italiana Competenze di educazione civica: Nucleo concettuale: SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ <u>Traguardo per lo sviluppo delle competenze n. 5</u> <i>Comprendere l'importanza della crescita economica e del lavoro. Conoscere le cause dello sviluppo economico e sociale in Italia ed in Europa, le diverse attività economiche. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, del decoro urbano, degli ecosistemi e delle risorse naturali per una crescita economica rispettosa dell'ambiente e per la tutela della qualità della vita.</i>

Disciplina	Abilità	Conoscenze
Italiano	-Ricerca, acquisire e selezionare informazioni provenienti da testi letterari -estrapolare informazioni sul quotidiano da testi letterari	-Il cibo e l'alimentazione tra '700 e '800 -Il cibo come specchio della nuova società (nascita della borghesia, colonie, socialità, cultura) -Il tumulto di San Martino in A.Manzoni, I Promessi Sposi, cap.XII
Storia	Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale	-Rivoluzione agricola (rotazione quadriennale) e impatto sull'alimentazione -La sterilizzazione del cibo (1795) e la conservazione in scatola (1810) -La rivoluzione industriale: l'industria conserviera -La rivolta del pane alla vigilia della Rivoluzione francese: "S'ils n'ont plus de pain, qu'ils mangent de la brioche"
Inglese	Essere in grado di riconoscere i diversi tipi di pane italiano e associare ciascuno alla sua regione di origine.	Conoscere le diverse varietà di pane tradizionali italiane, le loro caratteristiche e le loro origini regionali.

Scienze e Cultura dell'Alimentazione	<i>Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze del mercato</i>	<i>Cereali, derivati e tuberi: importanza nutrizionale del frumento e dei cereali e pseudocereali in genere; i principali processi della panificazione; il valore nutritivo del pane; le varie tipologie di pane in commercio.</i>
Lab Cucina	Le materie prime ,farine e lieviti. Le tecniche di impasto, la formatura e cottura	Conoscere e utilizzare le tecniche di produzione delle tipologie di pane più rappresentative dell'italia Creazioni di un evento con degustazione dei tipi di pane prodotti.
Tempi	Da gennaio a maggio 2026	
Esperienze attivate	Compito di realtà: evento gastronomico	

Metodologia	Lezione partecipata, lezione frontale, peer to peer, collaborative learning, flipped classroom.
Risorse umane interne esterne	Docenti, esperti legati all'attività prevista.
Strumenti	Libro di testo, video, fotocopie, documenti, tablet, digital board, slide.
Valutazione	-Le conoscenze che concorrono alla attivazione delle competenze saranno valutate dai singoli docenti di materia; -la valutazione per competenze avverrà in maniera collegiale durante la presentazione del prodotto finale (compito di realtà).

CONSEGNA AGLI STUDENTI

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UDA:

Buono come il pane

Cosa si chiede di fare:

Si chiede di riflettere sul fatto che l'abbondanza di risorse nel mondo occidentale richieda l'educazione delle nuove generazioni: alla salute, al consumo alimentare sostenibile e alle implicazioni dello spreco.

Conoscere il valore nutrizionale del pane necessita di consapevolezza sulla produzione dello stesso in ambito di sfruttamento delle risorse e delle tecniche di coltivazione

In che modo:

Gli studenti lavoreranno singolarmente e a gruppi. La fase conclusiva prevede il peer to peer e attività laboratoriale

Quali prodotti:

Realizzazione di un buffet di degustazione di tipi di pane

Che senso ha:

Gli studenti, studiando eventi storici e leggendo testi letterari che ruotano intorno al pane, apprendendo nozioni scientifiche alimentari e applicando la matematica al quotidiano, mettendo in pratica i meccanismi del servizio in sala e le tecniche antispreco in cucina rispettando le norme di sicurezza sui luoghi di lavoro, saranno in grado di raggiungere la necessaria consapevolezza proposta dal traguardo 5 delle linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica.

Tempi:

Gennaio – maggio 2026

Risorse

Docenti, personale ATA, esperti.

Criteri di valutazione:

griglia di valutazione allegata.

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: **Buono come il pane**

Coordinatore: Maria Rotonda Di Dona

Collaboratori: Consiglio di classe

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

FASI	Contenuti Delle Attività (Cosa)	Strumenti/Mo di abilità Didattiche (Dove e Come)	Persone coinvolte (Chi fa cosa)	Esiti attesi	Valutazione (in itinere e del prodotto finale)
INTRODUZIONE	- Esposizione dell'UDA e condivisione degli obiettivi con gli studenti	Presentazione in aula e in laboratorio - Condivisione e discussione con la classe - Strumenti multimediali - attrezzature	Tutti i docenti presentano - gli studenti ascoltano prendendo nota del lavoro e dei compiti da svolgere e si iscrivono alla classroom dell'UDA	Consapevolezza del lavoro da svolgere	Interesse/partecipazione - Domande flash a fine esposizione
1	Progettazione-- Organizzazione dei lavori da svolgere	Aula/digital board - Formazione di gruppi eterogenei e assegnazione dei ruoli nel gruppo - Creazione e di una classroom specifica - Creazione del diario di bordo	studenti guidati dai docenti si inseriscono nei gruppi, si iscrivono alla classroom e creano il diario di bordo	Definizione del programma di lavoro	Partecipazione e collaborazione
2	Conoscere i più diffusi tipi di pane	Aula / casa /strumenti multimediali - Lezione in aula - lavoro di gruppo e individuale in aula e a casa	Docenti e studenti - Lezione partecipata dove ciascun docente affronta gli argomenti previsti - Approfondimento in aula e a casa	Acquisizione conoscenze, abilità e competenze delle singole materie	Valutazione a gruppo e individuale Partecipazione e collaborazione
3	Sviluppare le fasi e l'organizzazione del lavoro definite nella programmazione iniziale	Aula / casa Lavoro a gruppi	Gli studenti devono essere in grado di: --individuare le tipologie di pane più diffuse in Italia come fusione di tradizione e innovazione - indicare le tipologie di pane che variano da zona a zona ma che si caratterizzano per la loro ricchezza e il sapore, anche in abbinamento con prodotti locali.	Acquisizione conoscenze, abilità e competenze delle singole materie	Valutazione a gruppo e individuale Partecipazione e collaborazione
4	Consegna e Presentazione del prodotto finale ai docenti interessati con degustazione	Casa / Aula -strumenti multimediali - Canali Social -Laboratorio di Sala	Gruppi di studenti elaborano il prodotto finito e lo consegnano su classroom	Saper Documentare le nozioni acquisite	Comunicazione Valutazione globale dei prodotti realizzati con griglia di valutazione dell'UdA.

PIANO DI LAVORO UDA
DIAGRAMMA DI GANTT

Tempi

[illegible]

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 Che 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-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 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	