

UNITÁ DI APPRENDIMENTO
“La Lombardia a tavola”
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

UNITÀ DI APPRENDIMENTO		
Denominazione	La Lombardia a tavola	
Prodotti	Elaborazione di un menù con piatti tipici della cucina Lombarda e preparazione del risotto giallo	
Competenze mirate Comuni, di cittadinanza o professionali	Competenze di cittadinanza: -Collaborare e partecipare -acquisire e interpretare l'informazione Competenze europee: -competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie; -competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; -competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale Competenze comuni: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, economici - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali e regionali. Comunicazione nelle lingue straniere: utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi; ampliare la conoscenza del lessico riferito a situazioni di vita quotidiana, delle strutture morfosintattiche di base e degli elementi di fonetica. Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi, operativi e per la creazione di un glossario. - Competenze professionali: -pianificare e gestire l'elaborazione di un menù Lombardo - operare in equipe integrando le proprie competenze con tutte le figure professionali previste, al fine di erogare un servizio di qualità	
Disciplina	Abilità attese	Conoscenze attese
Italiano	Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati. Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di La cucina regionale in Letteratura: le tracce di un'identità gastronomica italiana che anticipa di molti secoli l'unione politica appartenenza, anche a soggetti di altre Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali. Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.	Alessandro Manzoni: il ris giallo, nei testi della libreria di casa Manzoni e la lavorazione e preparazione del risotto giallo La cucina regionale in Letteratura: le tracce di un'identità gastronomica italiana che anticipa di molti secoli l'unione politica

Matematica	Saper adattare le quantità di ingredienti a seconda del numero di commensali.	Proporzioni, percentuali, equazioni di primo grado.
Lab Cucina	conoscere alcune ricette della tradizione lombarda	Tecniche per la preparazione dei piatti
Alimentazione	Conoscenza delle varie tipologie di riso coltivate nella regione Lombardia.	Prodotti di origine vegetale; cereali, derivati e tuberi; Il riso, prodotti tipici coltivati in Lombardia.
Laboratorio di Sala	- Conoscenza dei prodotti agroalimentari della Lombardia Vini: Franciacorta DOCG, Valtellina Superiore DOCG, Lugana DOC - Abbinamenti enogastronomici tra piatti e vini lombardi - Filiera corta e valorizzazione dei produttori locali - Sostenibilità ambientale nelle scelte alimentari - Educazione al consumo consapevole dei prodotti locali - Tutela e valorizzazione del patrimonio agroalimentare italiano	- 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
Sostegno	Lavorare in gruppo	Valorizzare le differenze
Utenti destinatari		Alunni della classe <u>4IK</u> dell'IPSSEC <u>A. Olivetti</u> – Monza (MB)
Prerequisiti		Le regole per la gestione degli spazi nei laboratori e delle tecniche professionali Utilizzo in sicurezza delle attrezzature e degli strumenti in dotazione ai laboratori Uso delle tecniche e delle procedure di calcolo di base Uso del vocabolario e del linguaggio tecnico-specifico delle discipline coinvolte.
Fase di applicazione		Da febbraio a maggio 2026
Metodologia		Lezione partecipata - Lavoro di gruppo con cooperative learning, brainstorming, problem solving e lavoro autonomo

Risorse umane	Docenti di Italiano, lingue straniere, Cucina, sostegno, matematica
Strumenti	Digital Board, Laptop, PC, tablet, smartphone Canva, o altri software gratuiti o app gratuite per realizzare
Valutazione	La valutazione riguarderà la completezza del prodotto finale, la sua correttezza e l'organizzazione del processo, nonché il rispetto dei tempi e la collaborazione all'interno dei gruppi di lavoro. Saranno oggetto di valutazione le capacità comunicative ed espressive, l'uso del linguaggio tecnico professionale, le capacità di utilizzare le conoscenze acquisite. Autovalutazione dello studente attraverso una breve relazione riguardo la comprensione del compito, l'impostazione del lavoro, le conoscenze utilizzate, l'autonomia, il contributo al lavoro di gruppo, i risultati conseguiti. Valutazione intermedia: i docenti effettuano valutazioni disciplinari sulle conoscenze e abilità funzionali alla realizzazione dell'UDA. La valutazione finale dell'UDA riguarderà sia il percorso del singolo studente (partecipazione, impegno, contributi individuali nelle varie fasi) sia i prodotti realizzati del gruppo.

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UDA

“La Lombardia a tavola”

Cosa si chiede di fare

. Progettazione di un evento enogastronomico:

- ideazione di un menu di 4 portate della cucina del territorio lombardo;
- abbinamento cibo-vino;
- redazione delle ricette;
- (scelta di una ricetta da parte del docente)
- predisposizione di un ordine delle materie prime per la ricetta scelta dal docente;
- pianificazione della *mise en place* di sala per un tavolo da 5 persone;
- grafica e stampa del menu.

In che modo (singoli, gruppi..) A gruppi da 4 persone dove ognuno ha un ruolo ben definito. Prevista l'elaborazione di un diario di bordo dove annotare chi ha fatto cosa, come e quando

Quali prodotti Elaborato multimediale e realizzazione delle portate

Che senso ha (a cosa serve, per quali

apprendimenti) Tempi Da Febbraio a maggio

Risorse docenti delle discipline, istruttori tecnici e collaboratori scolastici, Laboratori e attrezzature, libri di settore, Pc/tablet/smartphone/laptop/digital board/smartphone; video di approfondimento; questionari, laboratorio di cucina.

Criteri di valutazione

Valutazione intermedia: i docenti effettuano valutazioni disciplinari sulle conoscenze e abilità funzionali alla realizzazione dell'UdA.

La valutazione finale dell'UDA riguarderà sia il percorso del singolo studente (partecipazione, impegno, contributi individuali nelle varie fasi) sia i prodotti realizzati del gruppo.

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 sé stessi (consolidamento e tesaurizzazione dell'esperienza svolta) sia per gli altri (documentazione utile in altre situazioni).

Peso della Uda in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline La valutazione dell'UDA darà luogo ai voti delle discipline coinvolte.

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: La Lombardia a tavola
Coordinatore: Prof.ssa Maria Rotonda Di Dona
Collaboratori: CDC

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

FASI	Contenuti Delle Attività (Cosa)	Strumenti/Modalità 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
	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
1	Conoscere i prodotti locali lombardi	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
2	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 la cucina lombarda come fusione di tradizione e innovazione - indicare i piatti che variano da zona a zona ma che si caratterizzano per la loro ricchezza e il sapore deciso, spesso accompagnato da ingredienti locali e stagionali.	Acquisizione conoscenze, abilità e competenze delle singole materie	Valutazione a gruppo e individuale Partecipazione e collaborazione

3	Realizzare il prodotto finale	Aula / casa / laboratori / strumenti multimediali - Lezione in aula - lavoro di gruppo e individuale in aula e a casa	Gruppi di alunni provvedono preparazione del riso giallo	Acquisizione conoscenze, abilità e competenze delle singole materie	Partecipazione e collaborazione
	Consegna e Presentazione del prodotto finale ai docenti interessati	Casa / Aula - strumenti multimediali - Canali Social	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 -
TEMPI DIAGRAMMA DI
GANTT**

TEMPI					
Fasi	Febbraio - marzo		Aprile - maggio		
1					
2					
3					
4					
5					
6					

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

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE VOTI		LIVELLO DI COMPETENZA
Sociale	Rispetto dei tempi		L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità.	
			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 pianificazione.	

Competenze trasversali

			Ha pianificato il lavoro, anche se 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.	
			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		Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità.	
			Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi, e li porta a termine con un certo senso di responsabilità.	
			Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità.	
Pratica	Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie		Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione.	
			Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione.	
			Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità.	
			Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato.	
			Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità.	

	Funzionalità		Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena.	
			Il prodotto presenta una funzionalità minima.	
			Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità.	

Competenze cognitive

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE VOTI		LIVELLO DI COMPETENZA
Cognitiva	Uso del linguaggio settoriale-tecnico-professionale		Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali, tecnici e professionali in modo pertinente.	
			La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali, tecnici e professionali da parte dell'allievo è soddisfacente.	
			Mostra di possedere un minimo lessico settoriale, tecnico e professionale.	
			Presenta lacune nel linguaggio settoriale, tecnico e professionale.	
	Completezza, pertinenza, organizzazione		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.	
			Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro.	
			Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna.	
			Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate.	
	Capacità di trasferire le conoscenze acquisite		Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti.	
			Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti.	
			Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza	

			Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti.	
	Ricerca e gestione delle informazioni		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.	
			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.	
			L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata.	
			L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo.	