



UDA STRATEGICA INTERDISCIPLINARE n. 2

Destinatari	CLASSE 3^a - ENOGASTRONOMIA servizi di CUCINA E PASTICCERIA
Titolo UdA	NONNA, IO LE TUE RICETTE LE FACCIO COSÌ
Situazione Problema Tema di riferimento dell'UDA	Dopo aver riscoperto i prodotti del territorio, le ricette della tradizione della cucina siciliana, attraverso l'utilizzo delle nuove tecniche culinarie, delle tecnologie moderne, si propone, secondo le ideologie della cucina dell'innovazione e del gourmet, i piatti della tradizione valorizzando il prodotto finale anche in un'ottica "più" salutare"
Prodotto	<u>ENOGASTRONOMIA servizi di CUCINA</u> • Realizzazione di un menu tipico siciliano, con la realizzazione di piatti rivisitati e riadattati alla cucina gourmet e anche in chiave salutistica per la prevenzione delle malattie del benessere <u>ENOGASTRONOMIA servizi di PASTICCERIA</u> • Realizzazione di un prodotto della pasticceria siciliana, utilizzando nuove tecniche e nuove metodologie anche in un'ottica di pasticceria "moderna" e salutistica per la prevenzione delle malattie del benessere
Tempistica	1 settimana dal 16/03/2026 al 20/03/2026 Ogni c.d.c, potrà valutare, in termini di ore, la quantità e la distribuzione più funzionale

Risorse umane	• Docenti interni curriculari e specializzati, assistenti alla comunicazione • Personale interno alla scuola: personale ATA
----------------------	--

Quadro Nazionale delle qualificazioni QNQ Italia	<u>Livello 3 - 4 QNQ</u>
---	---------------------------------

Codice ATECO NUP cod. (INAPP)	<u>Attività professionale</u> – I 56 Attività dei Servizi di Ristorazione <u>Figura Professionale:</u> • 5221 Cuochi in alberghi e ristoranti • 5222 Addetti alla preparazione e cottura di cibi
--	--

Risultati di apprendimento intermedi, riferiti alle competenze di AREA GENERALE	• <u>CG2</u> - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali • <u>CG5</u> - Utilizzare la lingua straniera in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale; • <u>CG7</u> - Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
--	--

Risultati di apprendimento intermedi, riferiti alle competenze di AREA DI INDIRIZZO	• <u>Competenza in uscita n° 2:</u> Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione; • <u>Competenza in uscita n° 4:</u> Predisporre prodotti, servizi e menù 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 equilibrati; • <u>Competenza in uscita n°6:</u> Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche;
--	--

Competenze riferite all'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica (allegato C - D.M. 35/2020)	• Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
--	--

Competenze chiave Europee (Raccomandazione del Consiglio dell'Unione Europea del 22/5/2018)	• Competenza alfabetica funzionale; • Competenza multilinguistica; • Competenza digitale; • Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare
--	---

Competenze per asse	ASSE DEI LINGUAGGI ○ Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici. ○ Utilizzare la lingua straniera per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze e per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni ASSE STORICO-SOCIALE ○ Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali ASSE MATEMATICO ○ Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO- PROFESSIONALE ○ Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. ○ Predisporre prodotti coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati ○ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
----------------------------	---

Prerequisiti	• I cinque gruppi alimentari; • I principi nutritivi; • Le fasi dell'attività economica; • Calcolo numerico e letterale; • Testo descrittivo e regolativo; • Conoscenze essenziali degli ingredienti/impasti basilari dei piatti/dolci tradizionali
---------------------	--

Contenuti disciplinari	<u>A SCELTA DEL CONSIGLIO DI CLASSE</u>
------------------------	---

Metodologia e strumenti (integrabili dal C.d.c.)	<u>Metodologie</u> ○ Lezione frontale (per spiegare l'Uda, introdurre le attività, presentare i contenuti) ○ Gruppi di lavoro e <i>cooperative learning</i> ○ Lavoro individuale ○ Esperienze laboratoriali di <i>role playng</i> ○ Sollecitare brainstorming (metodo decisionale di dibattito e confronto) ○ <i>Learning by doing</i> (metodologia dell'apprendere facendo) ○ Attività in laboratorio d'informatica ○ Attività laboratori linguistici ○ Visione di filmati ○ Condivisione in assetto circolare ○ Giochi di ruolo ○ Scuola scomposta ○ <i>Peer to peer</i> ○ <i>Debate</i> <u>Strumenti</u> ○ Materiale didattico e informativo (foto, immagini, ...) ○ Dizionari ○ Internet ○ Monitor interattivo ○ Stampante ○
---	--

Piano di lavoro UdA (suscettibile di modifiche da parte del C.d.c.)	Fase 1 - Presentazione dell'UdA - Condivisione del percorso e degli obiettivi dell'UdA - Divisione in gruppi di lavoro (prof.ssa/prof. coordinatrice/coordinatore) Fase 2 - Percepire - Presentazione dei contenuti disciplinari funzionali e/o da supporto al percorso UdA Fase 3 - Rappresentare - Ricerca e raccolta delle informazioni per la produzione del prodotto Fase 4 - Creare - Attività laboratoriali: fase tecnico - operativa per la realizzazione del prodotto (tutte le discipline daranno il loro supporto in termini di ore) Fase 5 - Condividere - Presentazione del prodotto
--	---

Valutazione	Criteri di valutazione di processo (vedasi griglia) • Interesse • Partecipazione • Collaborazione • Impegno • Ascolto Criteri di valutazione di prodotto (vedasi griglia) • Aderenza alla consegna • Correttezza delle informazioni • Completezza • Originalità
--------------------	--

Autovalutazione	Le/Gli allieve/i, tramite l'autovalutazione, sono chiamati a valutare il risultato del percorso. L'autovalutazione dovrà essere compilata dalle/dagli allieve/i alla fine del percorso. (vedasi scheda allegata)
------------------------	---

Per un insegnamento inclusivo dell'UDA	Principi fondamentali 1. Aver cura del clima emotivo del gruppo classe. Ciò, perché la componente emotiva condiziona la disponibilità all'apprendimento, in tutte le persone. 2. Presentare a tutto il gruppo classe gli argomenti, sviluppando un percorso didattico basato sulla gradualità e la multicanalità, perché ogni persona si attivi in maniera diversa a seconda dello stimolo con il quale viene in contatto. 3. Dare a tutti gli alunni la possibilità di dimostrare ciò che hanno appreso attraverso varie modalità: scritte, orali, grafiche, audio visive, esperienziali. Queste tre indicazioni possono essere rese concrete attraverso: <u>Clima emotivo</u> ○ Attività di promozione del gruppo in quanto tale, quali ad esempio: momenti di negoziazione e condivisione delle regole comuni, o di valutazione dello stato della coesione del gruppo; ○ Insegnamento <i>peer to peer</i> e attività di <i>cooperative learning</i>; <u>Gradualità e multicanalità</u> ○ <i>Task analysis</i>: analisi e scomposizione dell'argomento da proporre, con l'individuazione, da parte dell'insegnante di sostegno o all'autonomia delle preconoscenze da verificare ed eventualmente introdurre al gruppo, in modo che poi si possa accedere alle successive fasi dello sviluppo dell'argomento. ○ Proposta di attività didattiche sempre riferite al concreto ○ Ampio utilizzo di mappe con parole chiave, video, <i>brainstorming</i> ○ Momenti individuali per fissare le conoscenze <u>Variare le modalità di verifica</u> ○ Scelta degli obiettivi personalizzati e dei sotto – obiettivi da valutare per gli alunni della classe che fruiscono di una programmazione
--	--

	personalizzata PDP (per alunni BES) e PEI per alunni con disabilità. ○ Scelta tra le modalità di verifica scritta: <i>mapping, matching</i> (abbinamento di parole ed immagini), domande chiuse, domande aperte, esercizi per applicare regole...altre strategie sperimentate dapprima in classe ○ Scelta tra le modalità di verifica orale: esposizione con mappa, esposizione con slide, conduzione di un'attività, svolgimento di esercizi per applicare le regole. Autovalutazione inclusiva: autovalutazione con l'utilizzo degli emoticons (vedasi scheda allegata)
--	---

In allegato:

- Rubrica di autovalutazione dello studente
- Autovalutazione per un insegnamento inclusivo
- Griglia di valutazione di processo, del prodotto, della consapevolezza metacognitiva