**Unità di Apprendimento N°1**

| | |
|---|---|
| **Classe:** 4°Aeno | |
| **Titolo:** Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei | |

| | |
|---|---|
| **Periodo di svolgimento** | **I e II quadrimestre** |
| **Situazione problematica** | Il modo in cui mangi ti garantirà una buona salute? |
| **Compito di realtà/Prodotto atteso** | Gli alunni analizzeranno i principi nutritivi, valutando le necessità energetiche e prepareranno una carta d'identità del loro stato nutrizionale. Analizzeranno con spirito critico e motivato le proprie abitudini alimentari e confronteranno le proprie abitudini con i principi della dieta equilibrata. |
| **Discipline/Assi Culturali coinvolti** | Scienza dell'alimentazione, Scienze motorie, IRC, Enogastronomia cucina, Italiano |
| **Competenze trasversali da raggiungere** | • **competenza alfabetica funzionale;**<br>• competenza multilinguistica;<br>• **competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie;**<br>• c**ompetenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;**<br>• competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;<br>• competenza imprenditoriale;<br>• competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. |
| **Area competenze digitali**<br>**Riferimento DigComp 2.2** | • Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati<br>• Area 2: Comunicazione e collaborazione<br>• **Area 3: Creazione di contenuti digitali**<br>• Area 4: Sicurezza<br>• **Area 5: Risolvere problemi** |
| **Competenze digitali e livello atteso**<br>**Riferimento DigComp 2.2** | • Competenze di Area 1: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti. |

| | |
|---|---|
| | Livello di padronanza:☐ Base - ☐ Intermedio - ☐ Avanzato<br><br>• Competenze di Area 2: interagire con gli altri, condividere informazioni, collaborare attraverso le tecnologie digitali rispettando opportune norme di comportamento e proteggendo la propria e altrui reputazione online.<br><br>Livello di padronanza:☐ Base - ☐ Intermedio - ☐ Avanzato<br><br>• **Competenze di Area 3**: sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali. Capire come copyright e licenze si applicano a dati e contenuti digitali.<br><br>Livello di padronanza:☐ Base - ☐ **Intermedio** - ☐ Avanzato<br><br>• Competenze di Area 4: proteggere i dispositivi, i dati personali e la privacy, la salute, il benessere e l'ambiente quando si utilizzano le tecnologie digitali.<br><br>Livello di padronanza:☐ Base - ☐ Intermedio - ☐ Avanzato<br><br>• **Competenze di Area 5**: risolvere problemi tecnici, individuare bisogni e risposte tecnologiche, utilizzare in modo creativo le tecnologie digitali, individuare gli aspetti da migliorare, cercare opportunità di crescita personale e tenersi al passo con l'evoluzione digitale.<br><br>Livello di padronanza:☐ Base - ☐ **Intermedio** - ☐ Avanzato |
| **Ambito di applicazione competenze digitali** | Utilizzo di Canva o di altre applicazioni utili per presentare il prodotto atteso (carta d'identità stato nutrizionale) in modo creativo |
| **Competenze in uscita** | **AG2** Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.<br>**AG3** Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, |

| | |
|---|---|
| | territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo<br>**AG9** Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo<br>AI 4 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.<br>**AI1** Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti<br>AI2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita<br>**AI3** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro |
| **Competenze disciplinari da raggiungere** | **Enogastronomia cucina:**<br>Preparare dal punto di vista sostenibile un menù che tenga conto dell'equilibrio nutrizionale con una corretta organizzazione gestionale.<br>**IRC:**<br>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 S24.1<br>**Scienze motorie:**<br>Meccanismi energetici legati alle proteine e i grassi essenziali omega 3 e omega 6.<br>Dimostrare l'efficacia del proprio, movimento nel contesto richiesto salute, benessere, sicurezza e Prevenzione.<br>**Scienza dell'alimentazione:**<br>Imparare a utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico, predisponendo menu coerenti al contesto, valorizzando la presentazione dei prodotti alimentari e delle tradizioni locali, nazionali e internazionali con l'utilizzo di tecniche tradizionali e innovative<br>**Italiano:**<br>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari |

| | |
|---|---|
| | contesti<br>Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo<br>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi |
| **Conoscenze disciplinari coinvolte** | **Enogastronomia cucina:**<br>Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici.<br>Fattori di rischio professionale e ambientale.<br>Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente.<br>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP<br>Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.<br>**Scienze motorie:**<br>Conoscere i principi dell'alimentazione sportiva applicando i principi di prevenzione e sicurezza dando valore all'attività motoria e sportiva. Conoscere le conseguenze di una scorretta alimentazione. Conoscere gli stili di vita responsabili.<br>**IRC:**<br>Le diete etico religiose, profilo normativo e dimensione simbolica. La cura di sé (fisico e psiche) e il valore della persona, la cucina delle feste e la dimensione affettiva relazionale del cibo.<br>**Scienza dell'alimentazione:**<br>Elementi di chimica generale e organica.<br>Principi nutritivi: caratteristiche chimico-fisiche, classificazione, funzioni, fonti alimentari, danni da carenza e da eccesso.<br>Composizione chimica, valore calorico-nutrizionale degli alimenti e delle bevande, di piatti e menu.<br>Metabolismo basale e di attività, fabbisogni calorici e nutrizionali, gruppi alimentari e LARN per l'alimentazione equilibrata.<br>Principi di alimentazione equilibrata.<br>**Italiano:**<br>Il Barocco- Giovan Battista Marino<br>Il romanzo moderno: Cervantes<br>Galileo e la letteratura scientifica<br>Il Settecento italiano e l'Illuminismo<br>Cesare Beccaria<br>Goldoni e Parini |
| **Abilità disciplinari coinvolte** | **Enogastronomia cucina:**<br>Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati.<br>Applicare procedure per la segnalazione delle |

| | |
|---|---|
| | non conformità<br>Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili.<br>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.<br>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.<br>Garantire la tutela e la sicurezza del cliente.<br>Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.<br>**Scienze motorie:**<br>Assumere comportamenti attivi per il miglioramento dello stato di benessere psico-fisico.<br>Assumere comportamenti attivi rispetto all'alimentazione.<br>**IRC:**<br>Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale<br>**Scienza dell'alimentazione:**<br>Riconoscere le strutture e le caratteristiche delle sostanze chimiche organiche.<br>Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi.<br>Valutare l'apporto calorico-nutrizionale di piatti e menu.<br>Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.<br>Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili.<br>Individuare e valutare i principi nutritivi presenti negli alimenti e bevande in funzione di una dieta equilibrata.<br>**Italiano:**<br>Ricercare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti di vario tipo<br>Produrre testi sintatticamente ortograficamente, lessicalmente corretti<br>Produrre testi completi e approfonditi dal punto di vista dei contenuti |

| | |
|---|---|
| **Metodologie didattiche** | - brainstorming<br>- apprendimento cooperativo<br>- dibattito guidato<br>- lezione partecipata<br>- attività laboratoriale<br>- studio di caso<br>- lavoro di gruppo |
| **Materiale didattico** | Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiale specifico necessario per la realizzazione del prodotto |

**Fasi svolgimento**

| Fasi | Discipline coinvolte | Descrizione delle Attività | OTTOBRE | NOVEMBRE | DICEMBRE | GENNAIO | FEBBRAIO | MARZO | APRILE | MAGGIO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Presentazione del progetto** | IRC | Brainstorming | X | | | | | | | |
| | Scienze motorie | Dibattito guidato | X | | | | | | | |
| | Alimentazione | Brainstorming | X | | | | | | | |
| | Cucina | Brainstorming | X | X | | | | | | |
| **Organizzazione e pianificazione del lavoro** | IRC | Lezione dialogica | | X | | | | | | |
| | Alimentazione | Individuazione modalità di lavoro | X | | | | | | | |
| | Scienze motorie | Lezione dialogica | | X | | | | | | |
| | Cucina | Distribuzione dei ruoli | | X | | | | | | |
| | Italiano | Lezioni frontali e partecipate su Parini, Goldoni. Lezioni frontali e partecipate sul Settecento e sull'Illuminis | X | X | X | X | | | | |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | mo in Italia | | | | | | | | |
| **Ricerca e gestione informazioni** | Scienze motorie | Ricerca su web | | X | | | | | | |
| | IRC | Cooperative learning | | | X | | | | | |
| | Cucina | Ricerca materiali | | | X | X | | | | |
| | Aliment azione | Ricerca informazioni (libro di testo/web) | | X | X | | | | | |
| | Italiano | Il cibo nel Settecento.Ricerca e lettura di documenti | | | X | X | | | | |
| **Riflessione e rielaborazione** | Scienze motorie | Lavoro di gruppo | | | X | | | | | |
| | IRC | Riflessione e dibattito in classe | | | | X | | | | |
| | Cucina | Dibattito guidato | | | | | X | X | | |
| | Aliment azione | Rielaborazione delle informazioni/ approfondimenti | | | X | X | | | | |
| | Italiano | Organizzazione e riflessione sui materiali trovati. Dibattito e confronto in classe | | | X | X | X | | | |
| **Realizzazione del prodotto** | Scienze motorie | **Carta di identità dello stato nutrizionale degli studenti** | | | | X | | | | |
| | Cucina | | | | | | | | X | X |
| | IRC | | | | | X | | | | |
| | Aliment azione | | | | | X | | | | |

**Valutazione del processo**

| RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO | | |
|---|---|---|
| **INDICATORI** | **DESCRITTORI** | **LIVELLI** |
| **Ricerca e gestione delle informazioni** | Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con metodo autonomo, ordinato ed efficace | A |
| | Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con un metodo ordinato e autonomo | B |
| | Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni essenziali secondo uno schema operativo dato | C |
| | Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni in modo discontinuo e disordinato | D |
| | Non è in grado di raccogliere ed organizzare le informazioni | E |
| **Rielaborazione ed approfondimento** | Esplora e approfondisce oltre il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande | A |
| | Esplora e approfondisce oltre il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema | B |
| | Approfondisce e rielabora in minima parte il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema, solo se sollecitato | C |
| | Rielabora e approfondisce se guidato | D |
| | Non rielabora e non approfondisce | E |
| **Pianificazione e gestione del tempo** | Esegue una pianificazione dettagliata e gestisce sapientemente il tempo | A |
| | Pianifica e gestisce il tempo in modo efficace | B |

| | | |
|---|---|---|
| | Pianifica e gestisce il tempo in modo accettabile | C |
| | Pianifica ma gestisce il tempo con difficoltà | D |
| | Non riesce a pianificare e gestire il tempo | E |

**Valutazione del prodotto**

| RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO | | |
|---|---|---|
| **INDICATORI** | **DESCRITTORI** | **LIVELLI** |
| **Uso delle conoscenze apprese per la realizzazione del prodotto** | Utilizza in maniera completa le conoscenze apprese e approfondite per ideare e realizzare il prodotto | A |
| | Utilizza discretamente le conoscenze apprese per pianificare e realizzare il prodotto | B |
| | Utilizza in modo essenziale le conoscenze apprese per realizzare il prodotto | C |
| | Utilizza parzialmente le conoscenze apprese per realizzare un semplice prodotto | D |
| | Le conoscenze non sono adeguate perla realizzazione del prodotto | E |
| **Utilizzo di strumenti digitali per realizzare il prodotto e per comunicare gli esiti** | Crea e modifica nuovi contenuti; integra e rielabora le conoscenze e i contenuti digitali. Utilizza creativamente le tecnologie e realizza il prodotto in modo efficace | A |
| | Crea e modifica nuovi contenuti; utilizza in maniera abbastanza creativa le tecnologie per realizzare il prodotto e per comunicare gli esiti. Realizza un prodotto ben strutturato | B |

| | | |
|---|---|---|
| | Con il supporto del gruppo o dei docenti crea e modifica nuovi contenuti; utilizza in maniera essenziale le tecnologie per realizzare il lavoro e per comunicarne gli esiti. Realizza un prodotto semplice, ma corretto | C |
| | Solo se guidato e supportato da compagni o docenti crea, modifica nuovi contenuti ed utilizza le tecnologie per realizzare il lavoro e per comunicarne gli esiti. Realizza il prodotto con delle imprecisioni esecutive | D |
| | Anche se guidato non è in grado di utilizzare le tecnologie per la realizzazione del lavoro | E |
| **Esposizione orale/presentazione del prodotto** | Espone in modo chiaro ed esauriente, usando un linguaggio ricco e articolato, con termini settoriali tecnico-professionali pertinenti | A |
| | Espone in modo abbastanza chiaro e preciso. La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali tecnico-professionali, è soddisfacente | B |
| | Espone in modo non sempre chiaro e preciso. Mostra di possedere un lessico settoriale tecnico-professionale essenziale | C |
| | Espone in modo impreciso. Presenta qualche lacuna nel linguaggio settoriale tecnico-professionale | D |
| | Espone in modo confuso e presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale | E |