Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it
mirh02000x@istruzione.it
mirh02000x@pec.istruzione.it

Unità di Apprendimento N°1

Classe: 4° BENO
Titolo: Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei

Periodo di svolgimento:	I quadrimestre
Situazione problema	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 un decalogo o una mini guida anche in lingua francese per un'alimentazione sana e/o una valutazione critica motivata confrontando le proprie abitudini alimentari con i principi della dieta equilibrata.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Scienza e cultura dell'alimentazione, scienze motorie, IRC, francese, italiano, cucina.
Competenze trasversali da raggiungere	(da scegliere tra le 8 competenze chiave europee -non più di 2/3 per UdA) ☐ X competenza alfabetica funzionale; ☐ X competenza multilinguistica; ☐ X competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie; ☐ competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; ☐ competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; ☐ competenza imprenditoriale; ☐ competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. **(tali competenze non saranno oggetto di valutazione diretta, ma verranno valutate attraverso le "Competenze base" presenti sul registro elettronico)**
Area competenze digitali Riferimento DigComp 2.2 (indicare quali aree saranno privilegiate)	☐ **X Area 1**: Alfabetizzazione su informazione e dati ☐ Area 2: Comunicazione e collaborazione ☐ **X Area 3**: Creazione di contenuti digitali ☐ Area 4: Sicurezza ☐ Area 5: Risolvere problemi
Competenze digitali e livello atteso Riferimento DigComp 2.2 (Indicare quali competenze saranno privilegiate ed il livello di padronanza atteso - *cfr. pag. 9 e segg. DigComp 2.2, pag 71)*	☐ <u>Competenze di Area 1</u>: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti. Livello di padronanza: ☐ Base - **X** Intermedio - ☐ Avanzato ☐ <u>Competenze di Area 2</u>: interagire con gli altri,

	condividere informazioni, collaborare attraverso le tecnologie digitali rispettando opportune norme di comportamento e proteggendo la propria ed altrui reputazione online. Livello di padronanza: ☐ Base - ☐ Intermedio - ☐ Avanzato ☐ Competenze di Area 3: sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali. Capire come copyright e licenze si applicano a dati e contenuti digitali. Livello di padronanza: ☐ Base - **X** Intermedio - ☐ Avanzato ☐ 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. Livello di padronanza: ☐ Base - ☐ Intermedio - ☐ Avanzato ☐ 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. Livello di padronanza: ☐ Base - ☐ Intermedio - ☐ Avanzato
Ambito di applicazione competenze digitali (dettagliare quali operazioni o compiti saranno svolti in pratica e seguendo le tematiche dell'UdA per raggiungere le competenze)	Buon uso della videoscrittura con eventuale inserimento di tabelle.
Competenze in uscita (AG – AI)	AG3 (Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche…) AG5 -Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi AG9 (Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea…) AG11 (Applicare le disposizioni legislative in materia di salute …) AI 4 (Predisporre prodotti, servizi, menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela…) AG2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.

	AI1: utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti. AI3: applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza sui luoghi di lavoro.
Competenze disciplinari da raggiungere	**IRC:** 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 **Francese** Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi **Scienza e cultura dell'alimentazione** Predisporre prodotti, servizi, menù coerenti col contesto e le esigenze della clientela in relazione a specifici stili alimentari favorendo la diffusione di stili di vita equilibrati **Scienze motorie:** Meccanismi energetici legati alle proteine e ai grassi essenziali omega 3 e omega 6. Dimostrare l'efficacia del proprio movimento nel contesto richiesto. Salute , benessere, sicurezza e prevenzione. **Italiano:** Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi **Cucina**: enogastronomia e cucina: preparare dal punto di vista sostenibile un menù che tenga conto dell'equilibrio nutrizionale con una corretta organizzazione gestionale.
Conoscenze disciplinari coinvolte	**IRC:** 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. **Francese** Abitudini alimentari francesi I pasti del giorno equilibrati Le diete eticoreligiose Diete alimentari. **Scienza e cultura dell'alimentazione** Principi nutritivi: classificazione, funzioni, fabbisogno, carenze ed eccessi Fabbisogno energetico giornaliero

	LARN, peso ideale, classificazione degli alimenti Alimentazione equilibrata Linee guida **Scienze motorie** 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. **Italiano:** L'alimentazione tra il Seicento e l'Ottocento. **Enogastronomia e Cucina:** qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici. Fattori di rischio professionale ed ambientale. Normativa volta a tutela e sicurezza del cliente. Normativa igienico – sanitaria e procedure di autocontrollo HACCP.
Abilità disciplinari coinvolte	**IRC:** Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale **Scienza e cultura dell'alimentazione** Descrivere differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale Calcolare il fabbisogno energetico giornaliero utilizzando le tabelle per il metabolismo basale e i livelli di attività fisica. Ripartire il fabbisogno energetico in macronutrienti. Riconoscere la funzione dell'alimentazione come strumento per il benessere della persona. Individuare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute. Classificare gli alimenti in base alla loro funzione prevalente, secondo le loro caratteristiche nutrizionali. Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale **Francese** Ricercare informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi utilizzando i linguaggi settoriali relativi al proprio percorso di studi per interagire in diversi ambiti e contesti professionali **Scienze motorie** Assumere comportamenti attivi per il miglioramento dello stato di benessere psico-fisico. Assumere comportamenti attivi rispetto

	all'alimentazione **Italiano** Ricercare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti di vario tipo Produrre testi sintatticamente ortograficamente, lessicalmente corretti Produrre testi completi e approfonditi dal punto di vista dei contenuti **Enogastronomia e cucina:** utilizzare metodi, attrezzature, mezzi per la gestione delle produzioni e assicurare standard di qualità appropriati. Applicare le norme per la tutela e la sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani e diversamente abili.
Metodologie didattiche	- brainstorming - apprendimento cooperativo - dibattito guidato - lezione partecipata - attività laboratoriale - studio di caso
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

(le fasi per le singole discipline potranno essere parallele o concatenate ma comunque dovranno svolgersi entro l'arco di tempo indicato per l'UdA)

Fasi	Discipline coinvolte	Descrizione delle Attività	Ottobre/ Novembre	Dicembre /Gennaio	Febbraio/ Marzo	Aprile/Maggio
Presentazione del progetto	**IRC**	Brainstorming	X			
	Scienza e cultura dell'alimentazione	Analisi di alcuni pasti (criteri per una dieta sana)	X			

	Enogastronomia e cucina	Brainstorming	X			
Organizzazione e pianificazione del lavoro	**IRC**	Lezione dialogica		X		
	Francese	Lettura di testi brevi	X	X		
	scienze motorie	discussione guidata	X			
	Scienza e cultura dell'alimentazione	Trattazione dei prerequisiti: contenuto calorico e valutazione nutrizionale	X			
	Italiano	Lezione partecipata sulla alimentazione tra il Seicento e L'Ottocento		X	X	
	Enogastronomia e cucina	Distribuzione dei ruoli	X			
Ricerca e gestione informazioni	**IRC**	Cooperative learning			X	
	scienze motorie	utilizzo siti web classe capovolta		X	X	
	Italiano	Gruppi di lavoro: cosa mangiano generalmente gli adolescenti italiani oggi?			X	

		Ricerca di informazioni sul web; scrivere un testo espositivo con relativa bibliografia				
	Francese	Ricerca informazioni su altri testi/ video		X		
	Scienza e cultura dell'alimentazione	Valutazione nutrizionale dei pasti principali Principi di una dieta equilibrata		X	X	
	Enogastronomia e cucina	Ricerca materiali		X		
Riflessione e rielaborazione	**IRC**	Riflessione e dibattito in classe				X
	Francese	Dibattito guidato			X	X
	Scienze motorie	dibattito				X
	Italiano	Gruppi di lavoro: attualizzare due testi a scelta tra quelli studiati riscrivendoli con un linguaggio giovanile				X

	Enogastronomia e cucina	Dibattito guidato			X	
	Scienza e cultura dell'alimentazione	Discussione sul lavoro effettuato				X
Realizzazione del prodotto	**Francese**	Menu settimanale equilibrato				X
	Scienza e cultura dell'alimentazione	Relazione scritta: confronto propria dieta e alimentazione equilibrata				X
	Scienze motorie	piano settimanale motorio				X
	Enogastronomia e cucina	Presentazione lavoro				X

Valutazione del processo (griglia fornita come esempio)

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 applicando personali strategie di ricerca e gestione delle conoscenze.	4
	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con un metodo ordinato e autonomo.	3
	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni essenziali secondo uno schema operativo dato.	2
	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni in modo discontinuo e disordinato.	1
Utilizzo di strumenti digitali per reperire informazioni utili al lavoro	Utilizza con autonomia di ricerca e strumenti digitali per reperire informazioni utili e pertinenti alla realizzazione del lavoro	4
	Ricava informazioni utili e pertinenti da motori di ricerca e strumenti digitali indicati dal gruppo o dai docenti	3
	Ricava alcune informazioni da strumenti digitali indicati dai docenti o dal gruppo, con il loro supporto.	2
	Utilizza le informazioni ricavate da altri in modo esecutivo	1
Pianificazione del lavoro e rispetto dei tempi	Dopo aver analizzato la consegna, pianifica in autonomia le fasi del lavoro e rispetta i tempi organizzandosi in modo efficace	4
	Dopo il confronto col gruppo, mette a punto una buona pianificazione del lavoro, rispettando sostanzialmente i tempi.	3
	Segue la pianificazione messa a punto dal gruppo e ha bisogno della sollecitazione e del supporto del gruppo per rispettare i tempi di consegna.	2

Valutazione del prodotto (griglia fornita come esempio)

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
INDICATORI	**DESCRITTORI**	**LIVELLI**
Utilizzo del linguaggio tecnico specifico	Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione, è stato utilizzato in modo pertinente e corretto il linguaggio specifico richiesto.	4
	Nella realizzazione del prodotto si è utilizzato un linguaggio corretto, con l'utilizzo dei termini specifici essenziali	3
	Nella realizzazione del prodotto si è utilizzato un linguaggio standard, privo di termini specifici.	2
	Nella realizzazione del prodotto il linguaggio utilizzato è essenziale, privo di riferimenti tecnici specifici, non sempre preciso ed esplicativo.	1
Correttezza, completezza	Il prodotto è completo in tutte le sue parti, correttamente eseguito e pienamente rispondente a tutti i parametri della consegna, con soluzioni originali.	4
	Il prodotto è correttamente eseguito e completo, rispondente in modo sufficiente ai parametri della consegna.	3
	Il prodotto è sostanzialmente corretto, pur presentando incompletezze in alcune parti.	2
	Il prodotto è incompleto ed eseguito in modo sommario.	1
	Espone in modo chiaro ed esauriente, usando un linguaggio ricco earticolato, con termini settoriali tecnico-professionali pertinenti.	4
	Espone in modo abbastanza chiaro e preciso. La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali tecnico-professionali, è soddisfacente.	3

Esposizione orale	Espone in modo poco chiaro e poco preciso. Mostra di possedere un minimo lessico settoriale tecnico-professionale.	2
	Espone in modo confuso e impreciso. Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale.	1