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° BPD**
Titolo	**Dimmi come 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 straniera per un'alimentazione sana intorno a cui sviluppare il percorso formativo
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Scienze dell'alimentazione, scienze motorie, IRC, chimica, lingua francese, pasticceria, storia.
Competenze trasversali da raggiungere	**● competenza multilinguistica;** **● competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie;** **● competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.**
Area competenze digitali Riferimento DigComp 2.2 (indicare quali aree saranno privilegiate)	☐ 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)*	☐ Competenze di Area 1: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti. Livello di padronanza: ☐ Base - ☐ Intermedio - ☐ Avanzato ☐ Competenze di Area 2: 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)	Consegnare il proprio elaborato creando un prodotto multimediale
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…)
Competenze disciplinari da raggiungere	**Enogastronomia pasticceria**: Conoscenza di pani e dolci tipici della tradizione internazionale. 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 **Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari:** Analizzare le trasformazioni della materia e saper leggere

	e bilanciare un'equazione chimica **Scienze motorie** Meccanismi energetici legati alle proteine e i grassi essenziali omega 3 e omega 6. Dimostrare l'efficacia del proprio movimento nel contesto richiesto Salute, benessere, sicurezza e prevenzione. **Francese** Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi **Storia** Riconoscere in relazione all'alimentazione le trasformazioni intervenute nel corso del tempo inserendole correttamente nel contesto politico, sociale e culturale.
Conoscenze disciplinari coinvolte	**Enogastronomia pasticceria**: Qualità ed etichettatura dei prodotti dolciari di panificazione. Fattori di rischio professionale e ambientale. Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente. Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP Modificazione della ricetta per aumentare il valore nutrizionale e preparazione di dolci con valorizzazione degli aspetti nutrizionali **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 e diete alimentari. Inglese Abitudini alimentari: i pasti principali con particolare riferimento alla prima colazione **Scienza e cultura della alimentazione** Fabbisogno energetico giornaliero, LARN, peso ideale, classificazione degli alimenti in base ai principi nutritivi contenuti Alimentazione equilibrata Linee guida Principi nutritivi: classificazione, funzioni, fabbisogno, carenze ed eccessi **Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari** Struttura dell'atomo. Definizione di elemento, composto e molecola. Simboli chimici degli elementi. La Tavola Periodica.. Legami chimici. Acidi e basi, misura dell'acidità:pH . **Storia** L'alimentazione attraverso i secoli: Luci e ombre della civiltà europea del Seicento. Il Settecento: la ragione scintilla delle rivoluzioni. L'Ottocento: dal concetto di nazione alla sua degenerazione nel XIX secolo.

	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.
Abilità disciplinari coinvolte	**Enogastronomia pasticceria** Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati. Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili. 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. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente. Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio. Preparazione di dolci con valorizzazione degli aspetti nutrizionali **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. **Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari** Misurare con cartine indicatrici il pH di liquidi alimentari e prodotti per la pulizia

	Storia Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale.
Metodologie didattiche	- 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	PERIODO	PERIODO	PERIODO	PERIODO
Presentazione del progetto	**Pasticceria** **IRC** **Francese** **Scienza e cultura dell'alimentazione** **Scienze motorie** **Analisi e controllo chimico dei prodotti alimentari** **Storia**	Presentazione di casi problematici	Ottobre X	novembre	dicembre	gennaio

Organizzazione e pianificazione del lavoro	**Pasticceria** **IRC** **Scienza e cultura dell'alimentazione** **Scienze motorie** **Analisi e controllo chimico dei prodotti alimentari** **Storia**	Divisione in gruppi				
	Francese	Lettura di testi brevi	X	X		
Ricerca e gestione informazioni	**Pasticceria** **IRC** **Francese** **Scienze degli alimenti** **Scienze motorie** **Analisi e controllo chimico dei prodotti alimentari**	Ricerca informazioni su altri testi/ video		X		

	Storia					
Riflessione e rielaborazione	**Pasticceria** **IRC** **Francese** **Scienze degli alimenti** **Scienze motorie** **Analisi e controllo chimico dei prodotti alimentari** **Storia**	Dibattito guidato Analisi della propria alimentazione settimanale Attività di laboratorio: misurazione pH di alimenti			X	
Realizzazione del prodotto	**Pasticceria** **IRC** **Francese** **Scienze degli alimenti** **Scienze motorie** **Analisi e controllo chimico dei prodotti alimentari**	Presentazione di un menu settimanale equilibrato				X

	Storia					

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 applicando personali strategie di ricerca e gestione delle conoscenze.	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 ricerca nessuna informazione	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
	Non approfondisce e ricerca solo qualche informazione	D

	Non rielabora né approfondisce.	E
Interazione orizzontale (con compagni)	Assume volentieri incarichi e li porta a termine con notevole senso di responsabilità. Coopera con il gruppo all'interno del quale è di supporto agli altri e valorizza i contributi altrui.	A
	Assume incarichi e li porta a termine con apprezzabile senso di responsabilità cooperando con il gruppo in modo costante e propositivo.	B
	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare e porta a termine gli incarichi con discontinuità.	C
	Coopera solo con qualcuno e non porta a termine gli incarichi	D
	Non collabora con nessuno	E

Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
INDICATORI	**DESCRITTORI**	**LIVELLI**
Esecuzione del prodotto	Il prodotto si presenta pienamente funzionale ed efficace dal punto divista pratico, estetico e della convenienza, contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica.	A
	Il prodotto presenta precisione esecutiva ed è funzionale ed efficace dal punto di vista pratico, contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna e le collega tra loro.	B
	Il prodotto presenta imprecisioni esecutive che ne limitano la funzionalità al minimo, contiene le parti e le informazioni di base utili a sviluppare la consegna.	C
	Il prodotto presenta scorrettezze esecutive che ne compromettono la funzionalità; le parti e le informazioni non sono collegate.	D
	Non esegue alcun prodotto	E
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie con precisione, destrezza ed efficienza. Ha trovato soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione.	A

Utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Ha trovato soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione.	B
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità.	C
	Ha fatto uso di gli strumenti e le tecnologie in modo inadeguato.	D
	Non ha utilizzato nessuno strumento	E
Esposizione orale	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 poco chiaro e poco preciso. Mostra di possedere un minimo lessico settoriale tecnico-professionale.	C
	Espone in modo confuso e impreciso. Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale.	D
	Non fa nessuna esposizione	E