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

MOD 317/UD

Unità di Apprendimento N°1

Classe: 4BSV
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 straniera per un'alimentazione sana di soggetti di vario tipo (es.sportivi, sedentar**i ecc.)**
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Scienze e cultura dell'alimentazione, scienze motorie, IRC, francese, **I**nglese
Competenze trasversali da raggiungere	- da scegliere tra le 8 competenze chiave europee (non più di 2/3 per UdA): • competenza alfabetica funzionale; **X** competenza multilinguistica; • competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie; **X** competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; **X** 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)*	**x Competenze di Area 1: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti.** **Livello di padronanza: ☐ Base - X 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)	**Ricerca materiale sul web, prestando attenzione alle fonti.** **Produzione di un decalogo riguardo le diete e gli stili di vita più salutari su google documenti in un drive condiviso.**

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…)

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

Competenze disciplinari da raggiungere	**Enogastronomia cucina** Conoscenza della cucina orientale e delle diverse fasi per la realizzazione di piatti che utilizzino come prodotto il pesce crudo. **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 S24.1 **Francese: Conoscere le diverse abitudini alimentari in base alla posizione geografica, alla cultura, alla religione e alle esigenze di salute delle persone.** **Inglese :Conoscere le diverse abitudini alimentari in base alla posizione geografica, alla cultura, alla religione e alle esigenze di salute delle persone.** **Scienze e cultura dell'alimentazione** Predisporre prodotti,servizi,menu' coerenti col contesto e le esigenze della clientela in relazione a specifici stili alimentari favorendo la diffusione di stili di vita equilibrati **Scienza e cultura dell' alimentazione** **Principi nutritivi: classificazione, funzioni, fabbisogno, carenze ed eccessi** **Fabbisogno energetico giornaliero** **LARN, peso ideale, classificazione degli alimenti in base ai principi nutritivi contenuti** **Alimentazione equilibrata** **Linee guida** **Scienze Motorie** **conoscere i principali meccanismi energetici e il loro funzionamento nelle varie attività sportive.** **dimostrare l'efficienza del proprio movimento nel contesto richiesto** **salute, benessere, sicurezza e prevenzione**

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

Conoscenze disciplinari coinvolte	**Enogastronomia cucina**: ● Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici. ● Fattori di rischio professionale e ambientale. ● Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente. Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP ● Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali ● Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente. **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 etico religiose, diete alimentari** **Inglese** **abitudini alimentari inglesi,i pasti del giorno equilibrati, le diete etico religiose, dieta mediterranea, vegetariana, macrobiotica e abitudini salutari.** **Scienze Motorie** **I principi dell'alimentazione sportiva e i principi di prevenzione e sicurezza nell'attività motorie.** **Conoscere le conseguenze di una scorretta alimentazione.** **Quali sono gli stili di vita responsabili e applicazione**

Abilità disciplinari coinvolte	**Enogastronomia cucina** ● 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. **IRC:** Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale S24.1.4 **Scienze e cultura dell'alimentazione** Descrivere differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale S29.1.3 L4 Calcolare il fabbisogno energetico giornaliero utilizzando le tabelle per il metabolismo basale e i livelli di attività fisica. Ripartire il fabbisogno energetico in macronutrienti. S29.1.5 L4 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. S 29.1.6 Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di

	vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale S29.1.1 **Francese** ● Ricercare informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale S21.4.2 ● 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 S21.4.11 **Inglese** **ricercare informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale, quotidiano, sociale, o professionale.** **Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi utilizzando 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**
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)

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

Fasi	Discipline coinvolte	Descrizione delle Attività	PERIODO Ott./nov.	PERIODO NOV./DIC.	PERIODO GENN. /FEBBR.	PERIODO MARZO/APR.
Presentazione del progetto	**Inglese**	Ricerca materiali in digitale	x			
	IRC	spiegazione delle diete religiose con particolare attenzione al mondo orientale e di conseguenza al vegetarianesimo. L'importanza del cibo nelle feste religiose	x			
	Scienze motorie	Presentazione progetto	x			
	Scienze e cultura dell'alimentazione	Presentazione del progetto	X			
Organizzazione e pianificazione del lavoro	**Inglese**	Spiegazione e organizzazione materiali		X		
	IRC	partendo da testi sacri e non si analizzeranno le diete nelle religioni e l'eticità del cibo				
	Scienze e cultura dell'alimentazione	Trattazione dei prerequisiti		X		

	Scienze Motorie	Spiegazioni abbinate all'attività fisica				
	Francese	Presentazione del progetto. Lettura di testi brevi		X		
Ricerca e gestione informazioni	**Inglese**	Lettura di testi brevi su materiale multimediale		x		
	IRC	la base della ricerca saranno testi, ma si useranno anche documentari e film		x		
	Scienze e cultura dell'alimentazione	studio e ricerca dei contenuti dell'argomento affrontato		x		
	Francese	Ricerca informazioni su altri testi/ video		x		
	Scienze Motorie	ricerca sul web		x		
Riflessione e rielaborazione	**Inglese**	la riflessione avverrà tramite il dialogo e le domande/spunti degli studenti stessi			x	

	IRC	la riflessione avverrà tramite il dialogo e le domande/spunti degli studenti stessi			x	
	Scienze e cultura dell'alimentazione	Discussione sul lavoro effettuato			x	
	Scienze Motorie	tavola rotonda sul materiale trovato			x	
	Francese	Discussione sul materiale reperito			x	
Realizzazione del prodotto	**Francese, Scienze degli alimenti, IRC, Inglese, Scienze Motorie**	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 di soggetti di vario tipo.				X

Valutazione del processo

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

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 nè organizza le informazioni	E
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	A
	Ricava informazioni utili e pertinenti da motori di ricerca e strumenti digitali indicati dal gruppo o dai docenti	B
	Ricava alcune informazioni da strumenti digitali indicati dai docenti o dal gruppo, con il loro supporto.	C
	Utilizza le informazioni ricavate da altri in modo esecutivo	D
	Non utilizza gli strumenti digitali per reperire informazioni utili al lavoro	E
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	A
	Dopo il confronto col gruppo, mette a punto una buona pianificazione del lavoro, rispettando sostanzialmente i tempi.	B
	Segue la pianificazione messa a punto dal gruppo e ha bisogno della sollecitazione e del supporto del gruppo per rispettare i tempi di consegna.	C

	La pianificazione è ancora disordinata e richiede un supporto.	D
	Non pianifica e non rispetta i tempi di lavoro	E

Valutazione del prodotto

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.	A
	Nella realizzazione del prodotto si è utilizzato un linguaggio corretto, con l'utilizzo dei termini specifici essenziali	B
	Nella realizzazione del prodotto si è utilizzato un linguaggio standard, privo di termini specifici.	C
	Nella realizzazione del prodotto il linguaggio utilizzato è essenziale, privo di riferimenti tecnici specifici, non sempre preciso ed esplicativo.	D
	Non è in grado di utilizzare il linguaggio tecnico specifico neanche in modo elementare	E
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.	A
	Il prodotto è correttamente eseguito e completo, rispondente in modo sufficiente ai parametri della consegna.	B

	Il prodotto è sostanzialmente corretto, pur presentando incompletezze in alcune parti.	C
	Il prodotto è incompleto ed eseguito in modo sommario.	D
	Non partecipa all'esecuzione del prodotto	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 espone il prodotto	E