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° 5

Classe: 1A
Titolo: "L'importanza della prima colazione"

Periodo di svolgimento:	I e II quadrimestre
Situazione problema	Nonostante la rilevanza riconosciuta alla prima colazione, moltissimi adolescenti al mattino non si nutrono in modo adeguato. Tu stesso spesso la salti pensando che, per attivarsi, basti un caffè la mattina. La scorsa settimana, però, a scuola, verso le 9.30, durante l'ora di scienze motorie non ti sei sentito bene, hai perso le tue energie. Non sarebbe meglio dare la giusta importanza a questo pasto?
Compito di realtà/Prodotto atteso	Dopo aver valutato l'utilità di questo pasto nell'ambito della giornata, gli allievi analizzeranno diversi esempi di prima colazione, ideeranno e realizzeranno una corretta prima colazione.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Alimentazione, scienze integrate, sala, scienze motorie, cucina
Competenze trasversali da raggiungere	• competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie • competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare
Area competenze digitali Riferimento DigComp 2.2	**Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati** **Area 2: Comunicazione e collaborazione** Area 3: Creazione di contenuti digitali Area 4: Sicurezza Area 5: Risolvere problemi
Competenze digitali e livello atteso Riferimento DigComp 2.2	**<u>Competenze di Area 1</u>: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti.** Livello di padronanza: **X Base** - 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: **X 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 - 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	Ricerca di informazioni online e loro rielaborazione in Word e PowerPoint, utilizzo chat per comunicazione e scambio materiale
Competenze in uscita (AG – AI)	**AG9:** Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea. **AG11** Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con attenzione alla sicurezza e tutela della salute**.** **AG12** Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi **AI1** utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiere; **AI4** Predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
Competenze disciplinari da raggiungere	**Lab. SALA e Lab. CUCINA:** • Applicare tecniche di base di lavorazione e commercializzazione dei prodotti e servizi ristorativi, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.

	• Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. **SCIENZE DEGLI ALIMENTI:** predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. **SCIENZE INTEGRATE:** osservare descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità. Utilizzare la corretta terminologia di settore. **SCIENZE MOTORIE:** salute, benessere, sicurezza e prevenzione.
Conoscenze disciplinari coinvolte	**Lab. SALA:** • il laboratorio di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili; • tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande analcoliche e alcoliche; • il laboratorio di sala: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili; • tecniche di base di sala: mise en place e stili di servizio, ciclo cliente. **Lab. CUCINA:** • elementi di organizzazione aziendale e del lavoro: attrezzature e strumenti, risorse umane e tecnologiche. • Controllo della produzione/lavorazione/ commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento. • Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci. • Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto e consumo: i fattori economici, sociali e culturali. • Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento, con particolare attenzione alla eco sostenibilità **SCIENZE DEGLI ALIMENTI:** macro e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni e fabbisogno, fonti alimentari. Effetti da carenza e eccesso.

	SCIENZE INTEGRATE: reazioni chimiche endoergoniche ed esoergoniche. **SCIENZE MOTORIE:** conoscenze elementari delle fonti energetiche.
Abilità disciplinari coinvolte	**Lab. SALA:** • identificare attrezzature e utensili di uso comune • provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature • utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar • Identificare attrezzature e utensili di uso comune • Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento e utilizzo ordinario delle attrezzature • Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio e di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di sala. • presentarsi in modo professionale **Lab. CUCINA:** • applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato. • identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. • utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. • individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi • riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera **SCIENZE DEGLI ALIMENTI:** • individuare i principi nutritivi contenuti nelle diverse classi di alimenti. • descrivere differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale • individuare analogie e differenze tra i diversi alimenti **SCIENZE INTEGRATE:** riconoscere le reazioni chimiche negli alimenti e negli esseri viventi. **SCIENZE MOTORIE:** adottare principi alimentari sani e nutrizionalmente adatti adatti a supportare l'attività fisica
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

FASI	DISCIPLINA	ATTIVITÀ	OTT/ NOV	DIC/ GEN	FEB/ MAR	APR/ MAG
Presentazione del progetto	CUCINA	Presentazione dell'UDA, descrizione delle competenze da raggiungere del prodotto finale.	X			
	SALA	Presentazione dell'UDA: descrizione delle competenze da raggiungere e del prodotto finale.	X			
	ALIMENTAZIONE	Presentazione del progetto	X			
	SC. MOTORIE	Presentazione UDA	X			
	SC. INTEGRATE	Presentazione della chimica nell'alimentazione	X			
Organizzazione e pianificazione del lavoro	CUCINA	Suddivisione in gruppi, il primo si occuperà delle colazioni continentali, il secondo delle colazioni inglesi, il terzo gruppo delle colazioni internazionali		X		
	SALA	Suddivisione in due gruppi con approfondimento sui prodotti serviti nella colazione continentale e nella colazione anglosassone.			X	X
	ALIMENTAZIONE	Creazione dei gruppi di lavoro		X		
	SC. MOTORIE	Creazione dei gruppi di lavoro				
	SC. INTEGRATE	Suddivisione in piccoli gruppi due/tre studenti	X			
Ricerca e gestione informazioni	CUCINA	Realizzazione di diverse offerte food durante la prima colazione		X		
	SALA	Realizzazione di diverse offerte food and beverage da offrire durante la colazione con particolare attenzione alla caffetteria.			X	X
	ALIMENTAZIONE	Individuazione di diversi tipi di colazione			X	
	SC. MOTORIE	cooperative learning				
	SC. INTEGRATE	Ricerca e studio delle informazioni necessarie tramite libro di testo e video	X			
Riflessione e rielaborazione	CUCINA	Verifica intermedia volta alla valutazione dei processi, mediante attività pratiche e test strutturati			X	

	SALA	Verifica intermedia volta alla valutazione dei processi, mediante attività pratiche e test strutturati.			X	X
	ALIMENTAZIONE	Confronto nutrizionale tra i diversi tipi di colazione			X	
	SC. MOTORIE	Dibattito guidato				X
	SC. INTEGRATE	Analisi delle informazioni raccolte	X			
Realizzazione del prodotto	CUCINA SALA ALIMENTAZIONE SC. MOTORIE SC. INTEGRATE	Realizzazione di prodotti da prima colazione e relativo servizio, tenendo conto dell'aspetto nutrizionale, rispetto al quale verrà redatta una tabella relativa ai valori nutrizionali; consigli per una buona prima colazione prima di una prestazione sportiva.				X

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
Indicatori	**Descrittori**	**Livelli**
Organizzazione del proprio apprendimento	Lo studente accede alle informazioni, le valuta e le organizza efficacemente in maniera autonoma, mostrando capacità di recupero quando necessario.	A
	Lo studente accede alle informazioni, le valuta e le organizza in maniera per lo più autonoma, mostrando capacità di recupero quando necessario.	B
	Lo studente riesce ad accedere autonomamente alle informazioni, anche se a volte mostra qualche difficoltà nella loro valutazione e organizzazione, per cui necessita dell'aiuto del docente.	C
	Lo studente non sempre riesce ad accedere autonomamente alle informazioni, mostrando, inoltre, delle difficoltà nella loro valutazione e organizzazione, per cui spesso necessita dell'aiuto del docente.	D
	Lo studente non riesce ad accedere autonomamente alle informazioni e ha, inoltre, difficoltà nella loro valutazione e organizzazione, per cui necessita del costante aiuto del docente.	E
	Lo studente attiva collegamenti tra concetti appartenenti anche a diversi ambiti disciplinari. Inoltre, formula autonomamente ipotesi rispetto a	A

Capacità di fare collegamenti	contesti non noti e utilizza sempre in modo appropriato il linguaggio scientifico.	
	Lo studente attiva collegamenti tra concetti appartenenti anche a diversi ambiti disciplinari. Guidato dal docente, inoltre, formula ipotesi rispetto a contesti non noti e utilizza il linguaggio scientifico per lo più in modo appropriato.	B
	Lo studente fa collegamenti tra semplici concetti appartenenti anche a diversi ambiti disciplinari, ma utilizza un linguaggio scientifico non sempre appropriato.	C
	Lo studente riesce a fare qualche collegamento tra concetti semplici di un unico ambito disciplinare solo se guidato e stimolato dal docente. Non utilizza, inoltre, un linguaggio scientifico appropriato.	D
	Lo studente non riesce a fare collegamenti tra semplici concetti seppure appartenenti a un unico ambito disciplinare. Non utilizza, inoltre, un linguaggio scientifico appropriato.	E
Capacità di lavorare in gruppo	L'alunno coordina il proprio lavoro con quello degli altri membri del gruppo autonomamente. Partecipa in modo attivo, propositivo e costruttivo alla realizzazione del prodotto, utilizzando in modo efficace ed efficiente conoscenze, abilità e competenze già acquisite, anche digitali.	A
	L'alunno riesce a coordinare il suo lavoro con quello degli altri membri del gruppo. Partecipa in modo attivo e propositivo alla realizzazione del prodotto, sfruttando conoscenze, abilità e competenze già acquisite, anche digitali.	B
	Anche se fa fatica a capire come coordinare il suo lavoro con quello degli altri, per cui a volte è necessario l'intervento dell'insegnante, partecipa in modo attivo alla realizzazione del prodotto.	C
	L'alunno è spesso di impedimento al lavoro del gruppo o si estrania, fornendo sporadici contributi alla realizzazione del prodotto finale e solo se sollecitato dall'insegnante.	D

	L'alunno è di impedimento al lavoro del gruppo o si estrania completamente, non fornendo alcun contributo alla realizzazione del prodotto finale, nonostante la sollecitazione continua dell'insegnante.	E

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
INDICATORI	**DESCRITTORI**	**LIVELLI**
Completezza	Il prodotto presentato è completo, molto approfondito e coerente con la consegna. Tale lavoro mostra un'ottima comprensione e una efficace acquisizione di conoscenze, abilità e competenze relative alla tematica affrontata.	A
	Il prodotto presentato, coerente con la consegna, è completo e abbastanza approfondito, soprattutto in alcune parti. Tale lavoro mostra una buona comprensione e una idonea acquisizione di conoscenze, abilità e competenze relative alla tematica affrontata.	B
	Il prodotto presentato è completo e, anche se carente o poco approfondito in alcune parti, soddisfa sufficientemente le richieste. Tale lavoro mostra una soddisfacente comprensione e una idonea acquisizione di conoscenze relative alla tematica affrontata.	C
	Gli studenti presentano il prodotto in modo incompleto, per lo più non coerente con la consegna e superficiale. La comprensione e l'acquisizione di conoscenze relative alla tematica affrontata non sono soddisfacenti.	D
	Gli studenti non presentano il prodotto o lo presentano in modo incompleto, non coerente con la consegna e assolutamente superficiale. La tematica affrontata non è stata compresa.	E
	Gli alunni costruiscono una presentazione del prodotto completa e accattivante. Espongono in modo chiaro, comprensibile e convincente, utilizzando un linguaggio scientifico appropriato.	A

Esposizione del prodotto	Gli alunni costruiscono una presentazione del prodotto completa e soddisfacente. Espongono in modo semplice ma chiaro e comprensibile, utilizzando un linguaggio scientifico per lo più appropriato.	B
	Gli alunni costruiscono una presentazione del prodotto completa ma, anche se l'esposizione è chiara, usano solo raramente un adeguato linguaggio scientifico.	C
	La presentazione del prodotto è incompleta, l'esposizione in alcuni passaggi non è chiara e il linguaggio scientifico solo raramente è utilizzato in maniera corretta.	D
	La presentazione del prodotto è incompleta, l'esposizione in alcuni passaggi non è chiara e il linguaggio scientifico solo raramente è utilizzato in maniera corretta.	E