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 1 D	
Titolo	**L'importanza della prima colazione**

Periodo di svolgimento:	I quadrimestre e II quadrimestre
Situazione problema	Nonostante l'importanza riconosciuta alla prima colazione, moltissimi adolescenti non si nutrono in modo adeguato. Verrà quindi valutata l'utilità di questo pasto nell'ambito della giornata.
Compito di realtà/Prodotto atteso	Gli allievi analizzeranno diversi esempi di prima colazione, ideeranno e realizzeranno una corretta prima colazione.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Alimentazione, scienze integrate, scienze motorie, francese, cucina, sala.
Competenze trasversali da raggiungere	• **competenza alfabetica funzionale;** • **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)	• Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati • **X 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 - • Intermedio - • Avanzato • **X <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

	• X **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: • **X 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 (dettagliare quali operazioni o compiti saranno svolti in pratica e seguendo le tematiche dell'UdA per raggiungere le competenze)	Ricerca su Internet, selezione e raccolta delle informazioni su un documento word; successiva realizzazione di un documento digitale, PowerPoint, Canva….
Competenze in uscita (AG – AI)	**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. **AG11:** Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con attenzione alla sicurezza e tutela della salute**.** **AG5**: Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi **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. **AG12:** Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi
Competenze disciplinari da raggiungere	**FRANCESE** ● Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi

	ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA: ● Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio ● 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 MOTORIE**: ● Salute, benessere, sicurezza e prevenzione. **ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA:** ● Saper conoscere i vari reparti che compongono la cucina, attrezzature, metodi di cottura e taglio, il personale che compone la brigata, e le materie prime. ● Favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. **SCIENZE INTEGRATE:** ● Analizzare qualitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza (Non inserire sigle del registro elettronico nella stesura da pubblicare)
Conoscenze disciplinari coinvolte	**ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA** ● Il laboratorio di cucina: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili ● Tecniche di base di taglio, e cotture, organizzazione del lavoro, 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. ● 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 MOTORIE:** ● Conoscenze elementari delle fonti energetiche.

	FRANCESE ● Il lessico della prima colazione **SCIENZE INTEGRATE:** ● Metabolismo energetico **ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA:** ● 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
Abilità disciplinari coinvolte	**ENOGASTRONOMIA SETTORE 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:** ● Dimostrare l'efficacia del proprio movimento nel contesto richiesto. ● Saper organizzare minimamente una unità di lavoro fisico e motorio. **FRANCESE** ● Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali e fonologiche di base ● Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale

	ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA: ● 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 **SCIENZE DEGLI ALIMENTI** ● Descrivere differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale ● Individuare analogie e differenze tra i diversi alimenti
Metodologie didattiche	- apprendimento cooperativo - dibattito guidato/circle time - 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	Attività	Ott/Nov	Dic/Gen	Feb/Marz	Apr/Mag
Presentazione del progetto	Cucina, Sala, alimentazione e Scienze integrate	Presentazione del progetto	X			
	Scienze motorie	Presentazione uda	x			
Organizzazione e pianificazione del lavoro	Alimentazione Francese	Organizzazione lavoro in gruppo		x x		
	Cucina/sala	Suddivisione in gruppi di lavoro per la realizzazione dei piatti	x			

	Scienze integrate	Ricerca e studio delle informazioni necessarie tramite libro di testo e video			X	
	Francese	Ricerca lessico on line e sul libro di testo			x	
	Cucina/sala	Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiale specifico necessario per la realizzazione del prodotto		x		
	Scienze motorie	Brainstorming		x		
Riflessione e rielaborazione	Cucina/sala	apprendimento cooperativo - dibattito guidato - lezione partecipata - attività laboratoriale		x		
	Francese Alimentazione	Confronto tra diverse tipologie di colazione			x	
	Scienze motorie	Cooperative learning			x	
Realizzazione del prodotto	Cucina Sala Francese Alimentazione Scienze motorie	Realizzazione di prodotti della prima colazione, con relativo servizio e presentazione in formato digitale				x

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

Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
Indicatori	**Descrittori**	**Livelli**
Risoluzione di situazioni problematiche utilizzando contenuti e metodi delle diverse discipline	Riconosce i dati essenziali, autonomamente individua le fasi del percorso risolutivo in maniera originale , ottimizzando il procedimento	A
	Riconosce i dati essenziali, individua le fasi del percorso risolutivo, attraverso una sequenza ordinata di procedimenti logici ed efficaci.	B
	Riconosce i dati essenziali e individua le fasi del percorso risolutivo.	C
	Riconosce i dati essenziali, individua le fasi del percorso risolutivo solo se guidato	D
	Non riconosce i dati essenziali ed individua le fasi del percorso solo se guidato	E
Consapevolezza riflessiva e critica	Riflette su ciò cha ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il senso e l'importanza di ciò che ha imparato nel quadro del processo personale di formazione e crescita, che affronta in modo particolarmente critico	A
	Riflette su ciò cha ha imparato e sul proprio lavoro, cogliendo il senso di ciò che ha imparato nel quadro del processo personale di formazione e crescita, che affronta in modo critico	B
	Coglie gli aspetti essenziali di ciò cha ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	C
	Presenta un atteggiamento meramente esecutivo e non coglie il senso di ciò che ha imparato nel quadro del suo processo di crescita e formazione	D
	Non coglie il senso di ciò che ha imparato nel quadro del suo processo di crescita e formazione	E

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

Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
INDICATORI	**DESCRITTORI**	**LIVELLI**
Esecuzione del prodotto	Il prodotto si presenta pienamente funzionale ed efficace dal punto di vista 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 numerose scorrettezze esecutive che ne compromettono quasi totalmente la funzionalità; le parti e le informazioni non sono collegate.	D
	Il prodotto presenta numerose scorrettezze esecutive tanto che la funzionalità risulta totalmente compromessa; le parti e le informazioni non mai sono collegate	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
	Ha grosse difficoltà ad esporre anche in modo semplice	E