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: Prime
Titolo: L'importanza della prima colazione

Periodo di svolgimento	I e II quadrimestre
Situazione problematica	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**.** **Successivamente** ideeranno e realizzeranno una corretta prima colazione.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Alimentazione, scienze integrate, scienze motorie, lingue straniere, cucina, sala
Competenze trasversali da raggiungere	• competenza multilinguistica; • competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; • competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
Area competenze digitali Riferimento DigComp 2.2 (indicare quali aree saranno privilegiate)	**X** 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)	• Competenze di Area 1: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti. Livello di padronanza: **X** 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: **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: **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)	**Ideare e presentare con un pptx una corretta prima colazione, sottolineandone gli aspetti salutari**

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 in uscita	AI1: utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiere; AI 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro 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**.**

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	LINGUE STRANIERE: Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA: 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 INTEGRATE: Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità. 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. Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. SCIENZE MOTORIE: Salute, prevenzione e benessere.

Conoscenze disciplinari coinvolte	LABORATORIO DI 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 INTEGRATE: reazioni chimiche, reazioni endoergoniche, reazioni esoergoniche. SCIENZE MOTORIE: consumo energetico nell'attività sportiva. LINGUE STRANIERE (FRANCESE/INGLESE): Il lessico della prima colazione 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	LABORATORIO DI 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 LINGUE STRANIERE (FRANCESE/INGLESE) • 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 SCIENZE MOTORIE: Dimostrare l'efficacia del proprio movimento nel contesto richiesto. Saper organizzare minimamente una unità di lavoro fisico e motorio. LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA: **1.** Identificare attrezzature e utensili di uso comune **2.** Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature **3.** Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar **4.** Identificare attrezzature e utensili di uso comune **5.** Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature **6.** Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio e di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar SCIENZE DEGLI ALIMENTI • Descrivere differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizio

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

FASI	Discipline coinvolte	Attività	ottobre/novembre	dicembre/gennaio	febbraio/marzo	aprile/maggio
Presentazione del progetto	Scienze degli alimenti Lingue straniere	Presentazione del progetto	X		x	
	Scienze integrate	Presentazione della chimica nell'alimentazione	x			
	Enogastronomia settore cucina	Presentazione dell'UDA descrizione delle competenze da raggiungere del prodotto finale, nonché dei criteri di valutazione adottati	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

	Enogastronomia settore sala e vendita	Presentazione dell'UDA descrizione delle competenze da raggiungere del prodotto finale, nonché dei criteri di valutazione adottati	x			
	Scienze motorie	Presentazione uda	x			
Organizzazione e pianificazione del lavoro	Scienze integrate Lingue straniere	Suddivisione in piccoli gruppi due/tre studenti	x			
	Scienze motorie	Brainstorming	x			
	Enogastronomia settore cucina	Suddivisione in gruppi, il primo si occuperà delle colazioni continentali, il secondo delle colazioni inglesi, il terzo gruppo delle colazioni internazionali		x		

	Sala e vendita	Suddivisione in gruppi, il primo si occuperà delle colazioni continentali, il secondo delle colazioni inglesi, il terzo gruppo delle colazioni internazionali		x		
	Scienze dell'alimentazione	Organizzazione e pianificazione del lavoro			x	
	Scienze Motorie	Cooperative learning		x		
Ricerca e gestione informazioni	Scienze dell'alimentazione	Individuazione delle diverse tipologie di colazione		X		
	Scienze integrate Lingue straniere	Ricerca e studio delle informazioni necessarie tramite libro di testo e video		X		

	Enogastronomia settore sala e vendita	Realizzazione di diverse offerte food and beverage da offrire durante la colazione con particolare attenzione alla caffetteria		x		
	Enogastronomia settore cucina	Realizzazione di diverse offerte food durante la prima colazione		x		
	Scienze Motorie	Ricerca di materiale sul web		x		
Riflessione e rielaborazione	Alimentazione	Confronto tra diverse tipologie di colazioni sane			X	
	Scienze motorie	Dibattito guidato			x	
	Scienze integrate Lingue straniere	Analisi delle informazioni raccolte			X	
	Enogastronomia settore cucina	Verifica intermedia volta alla valutazione dei processi, mediante attività pratiche e test strutturati			x	

	Enogastronomia settore sala e vendita	Verifica intermedia volta alla valutazione dei processi, mediante attività pratiche e test strutturati			x	
Realizzazione del prodotto	Alimentazione Enogastronomia sala e vendita Enogastronomia cucina Scienze motorie Scienze integrate Lingue straniere	Realizzazione di prodotti da prima colazione con relativo servizio e presentazione in pptx				x

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 non individua le fasi del percorso	E
Consapevolezza riflessiva e	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

critica	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
Utilizzo di strumenti digitali per reperire informazioni utili al lavoro	Ricerca, organizza ed analizza le informazioni digitali, giudicarne l'affidabilità, l'importanza e lo scopo in totale autonomia.	A
	Ricerca, organizza e analizza le informazioni digitali, ne giudica l'affidabilità, l'importanza e lo scopo con l'aiuto del gruppo classe o dei docenti.	B
	Ricerca alcune informazioni digitali, le conserva, le organizza e le recupera con il supporto di compagni e docenti.	C
	Utilizza le informazioni ricavate da altri in modo essenzialmente esecutivo.	D
	Non è in grado di svolgere il compito in autonomia	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 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 diverse imprecisioni esecutive che ne limitano al minimo la funzionalità, contiene le parti e le informazioni di base utili a sviluppare la consegna.	D

	Il prodotto presenta scorrettezze esecutive tali da compromettere la funzionalità; le parti e le informazioni non 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
	Non è in grado di esporre quanto prodotto	E

Utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	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
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Ha trovato soluzione a diversi problemi tecnici con buona manualità, spirito pratico e discreta intuizione	B
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie manifestando diverse incertezze	C
	Ha fatto uso di gli strumenti e le tecnologie in modo inadeguato	D
	Non è in grado di utilizzare gli strumenti e le tecnologie	E