

Unità di Apprendimento

Classe 1 H
Titolo L'importanza della prima colazione

Periodo di svolgimento:	INTERO ANNO SCOLASTICO
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, producendo anche un esempio di menù digitale.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Alimentazione, scienze integrate, scienze motorie, francese-inglese, cucina, sala.
Competenze trasversali da raggiungere	<ul style="list-style-type: none"> • competenza digitale; • competenza imprenditoriale • competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
Area competenze digitali Riferimento DigComp 2.2 (indicare quali aree saranno privilegiate)	<ul style="list-style-type: none"> • 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

	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<p>Competenze digitali e livello atteso Riferimento DigComp 2.2</p> <p>(Indicare quali competenze saranno privilegiate ed il livello di padronanza atteso - <i>cf. pag. 9 e segg. DigComp 2.2, pag 71</i>)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Competenze di Area 1:</u> navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti. <p>Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"> • <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. <p>Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Competenze di Area 4:</u> proteggere i dispositivi, i dati personali e la privacy, la salute, il benessere e l'ambiente quando si utilizzano le tecnologie digitali. <p>Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato</p>

<p>Ambito di applicazione competenze digitali (dettagliare quali operazioni o compiti saranno svolti in pratica e seguendo le tematiche dell'UdA per raggiungere le competenze)</p>	<p>Creazione di una brochure digitale che presenti o un menù rappresentativo della corretta prima colazione e/o informazioni circa gli apporti nutrizionali, utilizzo chat e piattaforme e programmazioni digitali per comunicazione e scambio materiale.</p>
<p>Competenze in uscita (AG – AI)</p>	<p>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</p>
<p>Competenze disciplinari da raggiungere</p>	<p>FRANCESE/INGLESE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi <p>ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>SCIENZE DEGLI ALIMENTI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela,

	<p>favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati</p> <p>SCIENZE MOTORIE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • salute, benessere, sicurezza e prevenzione. <p>ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>SCIENZE INTEGRATE:</p> <p>Analizzare qualitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza</p>
<p>Conoscenze disciplinari coinvolte</p>	<p>ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA</p> <p>Il laboratorio di cucina: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili</p> <p>Tecniche di base di taglio, e cotture, organizzazione del lavoro, risorse umane e tecnologiche</p> <p>Controllo della produzione/lavorazione/commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento.</p> <p>Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci.</p> <p>Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto e consumo.</p> <p>Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento, con particolare attenzione alla eco sostenibilità</p> <p>SCIENZE DEGLI ALIMENTI:</p> <p>Macro e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni e fabbisogno, fonti alimentari. Effetti da carenza e eccesso.</p> <p>SCIENZE MOTORIE:</p> <p>conoscenze elementari delle fonti energetiche.</p> <p>FRANCESE/INGLESE</p> <p>Il lessico della prima colazione</p> <p>SCIENZE INTEGRATE:</p> <p>metabolismo energetico</p> <p>MATEMATICA:</p>

	<p>Aritmetica e algebra, elementi di geometria</p> <p>ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA:</p> <p>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</p>
<p>Abilità disciplinari coinvolte</p>	<p>ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>SCIENZE DEGLI ALIMENTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descrivere differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale. • Individuare analogie e differenze tra i diversi alimenti. <p>SCIENZE INTEGRATE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le reazioni chimiche negli alimenti e negli esseri viventi. <p>SCIENZE MOTORIE:</p> <p>adottare principi alimentari sani e nutrizionalmente adatti a supportare l'attività fisica</p> <p>FRANCESE/INGLESE</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 ordinario delle attrezzature • Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio e di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar
Metodologie didattiche	<ul style="list-style-type: none"> - apprendimento cooperativo - dibattito guidato/circle time - lezione partecipata - attività laboratoriale - studio di caso
Materiale didattico	<ul style="list-style-type: none"> - 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 ud	x			
Organizzazione e pianificazione del lavoro	Alimentazione Francese/ Inglese	Organizzazione del lavoro, in coppia o in gruppo		x		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/ Inglese	Ricerca lessico online 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	<p>apprendimento cooperativo</p> <p>- dibattito guidato</p> <p>- lezione partecipata</p> <p>- attività laboratoriale</p>		x		
	Francese/ Inglese Alimentazione	Confronto tra diverse tipologie di colazione, anche in riferimento ai paesi in cui si studia la lingua		X	x	
	Scienze motorie	cooperative learning			x	
Realizzazione del prodotto	Cucina Sala	Realizzazione multimediale. Aspetti nutrizionali delle diverse colazioni				X
	Francese Inglese Alimentazione	Realizzazione multimediale. Aspetti nutrizionali delle diverse colazioni				X
	Scienze motorie	Realizzazione multimediale. Aspetti nutrizionali delle diverse colazioni				X

Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
Indicatori	Descrittori	Livelli
Individuare collegamenti fra le varie aree disciplinari	Opera autonomamente e in modo corretto e creativo collegamenti fra le diverse aree disciplinari, anche in relazione a problematiche complesse	A
	Opera autonomamente e in modo sicuro e corretto collegamenti coerenti e completi fra le diverse aree disciplinari	B
	Opera autonomamente e in modo corretto collegamenti coerenti fra le diverse aree disciplinari	C
	Utilizza in modo parziale le conoscenze apprese e opera semplici collegamenti se guidato	D
	Non ha le conoscenze necessarie per operare collegamenti fra le varie aree disciplinari	E
Elaborazione e progettazione di un'attività	Pianifica le fasi di realizzazione di un'attività, formula ipotesi, ne prevede i probabili effetti, opera scelte consapevoli e verifica i risultati ottenuti.	A
	Individua correttamente le diverse fasi di realizzazione di un'attività, ne traccia il percorso e valuta i risultati ottenuti.	B
	Coglie le fasi essenziali nella realizzazione di un'attività: pianificazione, esecuzione e verifica dei risultati raggiunti.	C
	Coglie la sequenza delle fasi di una procedura e prevede gli effetti di una situazione se opportunamente guidato/a.	D
	Non coglie la sequenza delle fasi di una procedura.	E
Gestione del lavoro di gruppo per	Eccelle nel lavoro di squadra, guida quando necessario e comunica in modo coinvolgente.	A

procedere ad ideare un'attività comune o anche individuale	Lavora bene in gruppo, contribuisce alle discussioni e comunica in modo chiaro e convincente	B
	Collabora in modo semplice con gli altri e comunica in modo chiaro, ma non sempre efficace	C
	Lavora in gruppo se sollecitato e comunica le proprie idee in modo semplice	D
	Non collabora con i compagni e non offre contributi personali	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, contiene le parti e le informazioni di base utili a sviluppare la consegna.	C
	Il prodotto presenta imprecisioni esecutive; le parti e le informazioni non sono ben collegate.	D
	Il prodotto presenta scorrettezze esecutive e non è funzionale; le parti e le informazioni non sono collegate.	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 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 strumenti e tecnologie solo se guidato.	D
	Non è in grado di utilizzare correttamente gli strumenti e le tecnologie.	E
Esposizione orale/ presentazione del prodotto	Esponde in modo chiaro ed esauriente, usando un linguaggio ricco e articolato, con termini settoriali tecnico-professionali pertinenti.	A
	Esponde in modo abbastanza chiaro e preciso. La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali tecnico-professionali, è soddisfacente.	B
	Esponde in modo non sempre chiaro e preciso. Mostra di possedere un lessico settoriale tecnico-professionale essenziale.	C
	Esponde in modo impreciso. Presenta qualche lacuna nel linguaggio settoriale tecnico-professionale.	D
	Esponde in modo confuso e presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale.	E

Creatività	Formula con fluidità idee nuove e personali, elabora modalità innovative di lavoro, realizza produzioni con personalità e traccia connessioni alternative tra pensieri e oggetti.	A
	Formula idee e apporta contributi personali al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza personali e coglie connessioni originali tra pensieri e oggetti.	B
	Propone idee, contributi e collegamenti semplici tra pensieri e oggetti, mettendo in atto procedure note per la realizzazione del prodotto.	C
	Propone contributi molto semplici tra pensieri e oggetti, mettendo in atto procedure note per la realizzazione del prodotto.	D
	Esegue procedure messe a punto dal gruppo di lavoro senza mai apportare contributi personali.	E
