

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 | apprendimento cooperativo - dibattito guidato - lezione partecipata - attività laboratoriale | | 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 |

| | | |
|--|--|--|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |