Unità di Apprendimento N° 5

Classe: Prima I
Titolo: It's Tea time…un dolce ricordo L'importanza della prima colazione

Periodo di svolgimento	Tutto l'anno
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, ideeranno e realizzeranno una corretta prima colazione.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Alimentazione, scienze integrate, sala, scienze motorie, cucina.
Competenze trasversali da raggiungere	(da scegliere tra le 8 competenze chiave europee - non più di 2/3 per UdA) • competenza alfabetica funzionale; • competenza multilinguistica; • competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie; • **competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;** • competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; • **competenza imprenditoriale;** • 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 • 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	• Competenze di Area 1: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti. Livello di padronanza: ☐ 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 e altrui reputazione online. Livello di padronanza: ☐ 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	Creazione di un menù digitale interattivo

tematiche dell'Uda per raggiungere le competenze)	
Competenze in uscita	**AI1** Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiere. **AI4** Imparare a utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico, predisponendo menù coerenti con il contesto, valorizzando la presentazione dei prodotti alimentari e delle tradizioni locali nazionali, internazionali con l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative. **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.
Competenze disciplinari da raggiungere	**Enogastronomia settore cucina** • 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** Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione **SCIENZE MOTORIE**: salute, benessere, sicurezza e prevenzione. **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 INTEGRATE**

	Analizzare qualitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza
Conoscenze disciplinari coinvolte	**Laboratorio di Enogastronomia settore 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 motorie:** consumo energetico nell'attività sportiva. **Scienze integrate:** reazioni chimiche, reazioni endoergoniche ed esoergoniche. **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. **SCIENZE DEGLI ALIMENTI** Principi nutritivi. Macro e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni e fabbisogno, fonti alimentari. Effetti da carenza ed eccesso.
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

	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** Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici. 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 un'unità di lavoro fisico e motorio.
Metodologie didattiche	- apprendimento cooperativo - dibattito guidato - lezione dialogata - attività laboratoriale - problem solving - studio di caso
Materiale didattico	- Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiali specifici necessari per la realizzazione dei prodotti

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	ottobre	novembre	dicembre	gennaio
Presentazione del progetto	Scienze degli alimenti	Presentazione del progetto	x			
	Scienze integrate	Presentazione della chimica nella alimentazione		x		

	Enogastronomia settore cucina	Presentazione dell'UDA in slide power point, descrizione delle competenze da raggiungere del prodotto finale, nonchè dei criteri di valutazione adottati	x			
	Enogastronomia settore sala e vendita	Presentazione dell'UDA, descrizione delle competenze da raggiungere del prodotto finale, nonchè dei criteri di valutazione adottati	x			
	Scienze motorie	brainstorming	x			
Organizzazione e pianificazione del lavoro	Scienze integrate	Creazione dei gruppi di lavoro		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 di lavoro		x		
	Scienze dell'alimentazione	Creazione dei gruppi di lavoro		x		
Ricerca e gestione informazioni	Scienze dell'alimentazione	Individuazione delle diverse tipologie di colazione		x		
	Scienze integrate	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		
Riflessione e rielaborazione	Alimentazione	Confronto tra diverse tipologie di colazioni			x	
	Scienze motorie	Dibattito guidato				x

	Scienze integrate	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	Le discipline concorrono alla realizzazione del prodotto	Realizzazione di un servizio di prima colazione				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 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

Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

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

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 scorrettezze esecutive che ne compromettono la funzionalità; le parti e le informazioni non sono collegate.	D
	Competenza non raggiunta	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
	Competenza non raggiunta	E