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. 2

Classe: 2 C 2023-24	
Titolo: Corretti stili di vita - Aperitivo meneghino	

Periodo di svolgimento:	I quadrimestre /II quadrimestre
Situazione problema	*Quali azioni possiamo promuovere e intraprendere a tutti i livelli, per mantenere gli equilibri nutrizionali e ambientali?*
Compito di realtà/Prodotto atteso	Analisi della propria alimentazione partendo dalle necessità quali-quantitative, compiendo scelte che favoriscano lo sviluppo sostenibile.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Scienze motorie, scienze integrate, alimentazione, sala, cucina, tedesco.
Competenze trasversali da raggiungere	• **competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;** • **competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;**
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 (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 • **<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: • **Base** - • Intermedio - • Avanzato • <u>Competenze di Area 3</u>: sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali. Capire come copyright e licenze si applicano a dati e contenuti digitali.

	Livello di padronanza: • 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)	Utilizzo chat per comunicazione e scambio materiale, creazione di tabelle etc
Competenze in uscita (AG – AI)	**AG 1** Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerente con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. **AG 2** Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti. **AG 5** Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. **AG 9** - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea. **AI 3** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. **AI 4** - Predisporre prodotti, servizi, menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. **AI 7** Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle

	tipicità locali, e nazionali, anche in contesti internazionali, per la promozione del made in Italy. **AG 11** - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
Competenze disciplinari da raggiungere	**Enogastronomia settore cucina:** • essere consapevoli dell'importanza di una corretta alimentazione sostenibile, favorendo stili di vita equilibrati. **Enogastronomia settore sala e vendita:** Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati **Scienza degli alimenti** • Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione. **Scienze Integrate** • Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità. **Scienze Motorie** Prendere consapevolezza delle attività motorie e sportive per il benessere della persona **Tedesco** • Utilizzare la lingua per presentarsi, parlando di sé, dei propri interessi personali, interagendo anche in situazioni dialogiche.
Conoscenze disciplinari coinvolte	**Enogastronomia settore cucina:** • Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale.

- L'evoluzione degli usi e dei costumi enogastronomici del territorio di appartenenza.
- Servizi internet per la promozione enogastronomica e culturale del territorio.
- Classificazione merceologica di base delle principali categorie dei prodotti agroalimentari del territorio in funzione della loro origine.
- Produrre trasformati senza utilizzare prodotti di sintesi (conservanti e altri additivi.)
- Ricerche di mercato per ingredienti a chilometro zero.

Enogastronomia settore sala e vendita:

- Produzione territoriale a km zero ed il concetto di carbon footprint.
- Ecosolidale e gestione cooperativa della produzione.
- Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari

Scienza degli alimenti

- Metabolismo e bioenergetica: Fabbisogno energetico (Peso corporeo ideale)
- LARN
- Classificazione degli alimenti
- Linee guida per una sana alimentazione
- Alimentazione equilibrata, stili alimentari.
- Malattie correlate all'alimentazione.
- Dieta sostenibile e lotta allo spreco alimentare

Scienze integrate

- Omeostasi corporea: organizzazione, regolazione ed omeostasi del corpo umano. Apparato digerente, apparato respiratorio, apparato cardio-circolatorio, apparato escretore, apparato riproduttore, sistema immunitario ed endocrino, sistema nervoso.

	Scienze Motorie Conoscere ed applicare regole essenziali relative all'assunzione di cibo e bevande prima, durante e dopo le attività sportive. **Tedesco** • Tipi di attività sportive e abitudini alimentari • Attività e oggetti per il tempo libero
Abilità disciplinari coinvolte	**Enogastronomia settore cucina:** • acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni. • organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale e informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di lavoro. **Enogastronomia settore sala e vendita:** • Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale • Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari • Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili • Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela. **Scienza degli alimenti** • Calcolare il fabbisogno energetico giornaliero e la ripartizione in macronutrienti. • Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute.

	• Classificare gli alimenti in base alla loro funzione prevalente, secondo le loro caratteristiche nutrizionali. **Scienze integrate** • Individuare le funzioni e la fisiologia di ciascun apparato e sistema e la relazione tra gli stessi • Evidenziare il ruolo fondamentale dell'acqua nell'omeostasi corporea • Riportare in forma scritta e/o orale gli esperimenti svolti in laboratorio e/o video **Scienze Motorie** Mettere in atto abitudini igieniche ed alimentari corrette per la pratica sportiva e nella vita quotidiana **Tedesco** • Comprendere semplici messaggi scritti e orali; • Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale; • Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale.
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	Descrizione delle Attività	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio
Presentazione del progetto	**Alimentazione**	Brainstorming sui nutrienti	X				
	Scienze motorie	Discussione guidata		x	x		
	Scienze integrate	Presentazione del progetto				X	
	Cucina Sala	Presentazione del progetto	x				
Organizzazione e pianificazione del lavoro	**Alimentazione**	Redazione di un diario alimentare e calcolo del proprio IMC	X				
	Scienze motorie	Misurazione, peso, altezza e calcolo I.M.C.		X	X		
	Cucina Sala	Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili. Elementi di eco-gastronomia Principi di ecoturismo Concetti di sostenibilità e certificazione.		x			
Ricerca e gestione informazioni	**Alimentazione**	analisi della propria alimentazione	x	x			
	Scienze integrate	RICERCA INFORMAZIONI sulla catena alimentare e riciclo rifiuti					x
	Scienze motorie	Internet linee guida per una sana alimentazione		x	x		
	Cucina Sala	Acquisire ed interpretare le informazioni. Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.			x		

Riflessione e rielaborazione	**Cucina Sala**	Rielaborare l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi. Collaborare applicando la giusta sequenza operativa curandone l'aspetto comunicativo			x		
	Scienze integrate	Dibattito con domande					x
	Scienze motorie	Dibattito con domande		x	x		
	Alimentazione	Creazione di un elenco multimediale con consigli per un'alimentazione sostenibile		X			
Realizzazione del prodotto	**Alimentazione**	Presentazione individuale del lavoro di analisi fatto e delle proposte di sostenibilità			X		
	Scienze integrate	Proposta di recupero/smaltimento dei rifiuti nella nostra scuola					x
	Scienze motorie	Scheda personale con dati antropometrici			x		
	Cucina Sala	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari e relativo servizio.			x	x	

Fasi	Discipline coinvolte	Descrizione Delle Attività	OTTOBRE-NOVEMBRE	DICEMBRE - GENNAIO	FEBBRAIO-MARZO	APRILE - MAGGIO
Presentazione del progetto	Diritto	VISIONE VIDEO E BRAINSTORMING			X	
	ITALIANO STORIA	VISIONE VIDEO E BRAINSTORMING		x		
	TIC	VISIONE VIDEO E BRAINSTORMING	X			
	ALIMENTAZIONE	Brainstorming sui nutrienti	X			
	Tedesco	Brainstorming	X			
	Scienze motorie	Visione di un video con relativa discussione	x			
	IRC	Spiegazione del concetto di libertà di culto e delle garanzie costituzionali in proposito. Analisi dei limiti imposti in alcuni casi dal laicismo come in Francia		x		
Organizzazione e pianificazione del lavoro	DIRITTO	LEZIONI DIALOGATE SUI PRINCIPALI DIRITTI DEI CITTADINI CON PARTICOLARE FOCUS			X	

		SULL'ART. 21, E INTRODUZIONE DEL PRODOTTO FINALE DA REALIZZARE.				
	ITALIANO STORIA	LEZIONI DIALOGATE		x		
	TIC	Individuazione e modalità di lavoro (individuale/di gruppo) e lezione dialogata sulla realizzazione di presentazioni multimediali con PowerPoint	X			
	IRC	Lezioni dialogate sui testi proposti			x	
	ALIMENTAZIONE	Redazione di un diario alimentare e calcolo del proprio IMC	X			
	SCIENZE MOTORIE	Attività di arbitraggio	x	x	x	
	TEDESCO	Lettura e comprensione di brevi testi		x		

Ricerca e gestione informazioni	DIRITTO	Ricerca sul sito del MIUR di materiale informativo sul fenomeno del cyberbullismo e sulle differenze con il bullismo. Ricerca a gruppi sulle diverse tipologie di cyberbullismo.		x	x	
	ITALIANO	Ricerca della terminologia, riflessione lessicale			x	
	TIC	Ricerca sul web delle norme comportamentali da osservare nell'ambito dell'utilizzo delle tecnologie digitali e del fenomeno del bullismo e cyberbullismo.		X		
	TEDESCO	Visione di materiali audiovisivi		x		

	ALIMENTAZIONE	Analisi della propria alimentazione	X	X		
	SCIENZE MOTORIE	Internet quotidiani settimanali	x	x	x	
	IRC	Riflessione sui documenti letti in classe, spiegati e forniti attraverso fotocopie o vario materiale didattico				
Riflessione e rielaborazione	ITALIANO STORIA	Condivisione e rielaborazione dei risultati delle ricerche.			x	
	TIC	Riflessione sull'argomento e organizzazione del materiale ricercato			X	
	TEDESCO	Riflessioni sui materiali analizzati			x	
	DIRITTO	Riflessioni sui materiali analizzati			X	
	ALIMENTAZIONE	Creazione di un elenco multimediale con i consigli per un'alimentazi	X			

		one e sostenibile				
	SCIENZE MOTORIE	Dibattito e domande fisse			x	
	IRC	Riflessioni sui materiali analizzati				
Realizzazione del prodotto	**TEDESCO**	Produzione di un breve testo				
	TIC	Realizzazione di presentazioni o testi multimediali efficaci				
	ITALIANO STORIA	Realizzazione di presentazioni multimediali				
	Scienze degli alimenti	Presentazione individuale del lavoro di analisi fatto e delle proposte per la sostenibilità		X		
	SCIENZE MOTORIE	Produzione di un testo breve			x	
	IRC	Consegna di un questionario con domande aperte e				

		chiuse sui temi trattati				
	DIRITTO	Condivisione del lavoro				X

Valutazione del processo

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

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
Indicatori	**Descrittori**	**Livelli**
Conoscenza di sé	È pienamente consapevole delle proprie capacità e dei propri punti deboli e li sa gestire	A
	È consapevole delle proprie capacità e dei propri punti deboli e li sa gestire quasi sempre	B
	Riconosce generalmente le proprie risorse e capacità e inizia a saperli gestire	C
	Si avvia a identificare punti di forza e di debolezza e cerca di gestirli	D
	Non riflette sulle proprie capacità e debolezze e non prova a gestirle	E
Rielaborazione ed approfondimento	Esplora e approfondisce oltre il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande	A
	Esplora e approfondisce il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema.	B
	Approfondisce e rielabora in minima parte il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema.	C
	Esegue il compito se sollecitato a farlo. Non approfondisce o rielabora.	D
	Non esegue il compito nemmeno se sollecitato	E
Assolvere agli obblighi scolastici	Assolve in modo attivo e responsabile gli obblighi scolastici	A
	Assolve in modo regolare e responsabile gli obblighi scolastici	B
	Assolve in modo regolare gli obblighi scolastici	C
	Assolve in modo discontinuo gli obblighi scolastici	D
	Non assolve agli obblighi scolastici	E

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

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.	4
	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.	3
	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.	2
	Il prodotto presenta scorrettezze esecutive che ne compromettono la funzionalità; le parti e le informazioni non sono collegate.	1
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.	4
	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.	3
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità.	2
	Ha fatto uso di strumenti e di tecnologie in modo inadeguato.	1
Esposizione orale	Espone in modo chiaro ed esauriente, usando un linguaggio ricco e articolato, con termini settoriali tecnico-professionali pertinenti.	4
	Espone in modo abbastanza chiaro e preciso. La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali tecnico-professionali, è soddisfacente.	3
	Espone in modo poco chiaro e poco preciso. Mostra di possedere un minimo lessico settoriale tecnico-professionale.	2

	Espone in modo confuso e impreciso. Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale.	1

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.	4
	Formula idee e apporta contributi personali al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza personali e coglie connessioni originali tra pensieri e oggetti.	3
	Propone idee, contributi e collegamenti semplici tra pensieri e oggetti, mettendo in atto procedure note per la realizzazione del prodotto.	2
	Esegue procedure e idee messe a punto dal gruppo di lavoro senza apportare contributi personali e non esprime collegamenti tra pensieri e oggetti.	1