Unità di Apprendimento N°2

Classe: Seconda E	
Titolo: Corretti stili di vita	

Periodo di svolgimento	**I-II quadrimestre**
Situazione problematica	Quali azioni possiamo promuovere e intraprendere a tutti i livelli, per mantenere gli equilibri nutrizionali e ambientali?
Compito di realtà/Prodotto atteso	Partendo dall'analisi della propria alimentazione tenendo conto delle necessità quali-quantitative, è opportuno attuare un menù rispettoso dell'ambiente. Ma come è possibile ideare un menù che tenga conto del fabbisogno energetico e della sostenibilità?
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Scienze motorie, scienze integrate, alimentazione, sala, cucina, educazione civica
Competenze trasversali da raggiungere	• 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.
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: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 e 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:☐ 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)	Predisposizione di un elenco multimediale contenente i consigli per un'alimentazione sostenibile
Competenze in uscita	**AG2** Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti

	AI4 - Predisporre prodotti, servizi, menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela **AG11** - 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 **AI3** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro **AI7** Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, e nazionali, anche in contesti internazionali, per la promozione del made in Italy. **AG9** - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea.
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. il sistema HACCP nei luoghi di lavoro **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
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:** L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie del settore di riferimento. Terminologia tecnica di settore. Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. **Scienza degli alimenti** Metabolismo e bioenergetica. Fabbisogno energetico (Peso corporeo ideale). La digestione dei principi nutritivi. 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, respiratorio, cardio circolatorio escretore e riproduttivo. Sistema immunitario, endocrine, nervoso. **Scienze Motorie** Conoscere ed applicare regole essenziali relative all'assunzione di cibo e bevande prima, durante e dopo le attività sportive.
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. Ripartire il fabbisogno energetico in macronutrienti. **Scienze integrate** Individuale 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
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	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		
	Scienze integrate	Definizione degli			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			
	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.	X	X			

		Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.					
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	X			
	Scienze integrate	Dibattito con domande					x
	Scienze motorie	Dibattito con domande		x	x		
	Alimentazione	Creazione di un elenco multimediale con i consigli per un'alimentazione sostenibile			x		
Realizzazione del prodotto	**Tutte le discipline concorrono alla realizzazione**	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

Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
Indicatori	**Descrittori**	**Livelli**
Ricerca e gestione delle informazioni	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con metodo autonomo, ordinato ed efficace applicando personali strategie di ricerca e gestione delle conoscenze	A
	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con un metodo ordinato e autonomo	B
	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni essenziali secondo uno schema operativo dato	C
	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni in modo discontinuo e disordinato, anche con uno schema operativo dato	D
	Non ricerca, raccoglie e organizza le informazioni anche se sollecitato e guidato dal docente, non completa l'attività	E
Fa ipotesi, raccoglie dati, sa arrivare alle conclusioni	Possiede conoscenze complete e approfondite ed è in grado di ricavare da ricerca personale informazioni utili e pertinenti a svolgere le consegna, collegandole tra loro in maniera organica.	A
	Possiede conoscenze complete ed è in grado di utilizzare informazioni utili e pertinenti a svolgere la consegna, collegandole tra loro in maniera organica.	B
	Possiede conoscenze di base ed è in grado di utilizzare informazioni di base pertinenti a svolgere la consegna.	C
	Possiede conoscenze di base, talora lacunose, che utilizza in maniera poco pertinente e frammentaria.	D
	Possiede frammentarie conoscenze di base, non è in grado di svolgere la consegna	E
Rielaborazione di conoscenze e abilità disciplinari e interdisciplinari	Lo studente applica conoscenze e abilità in modo sicuro e pienamente personale in ogni contesto	A
	Lo studente applica conoscenze ed abilità in modo corretto e sicuro in vari contesti	B
	Lo studente applica conoscenze e abilità in vari contesti in modo sostanzialmente corretto	C

	Lo studente applica conoscenze e abilità in contesti semplici, commettendo qualche errore	D
	Lo studente non appare in grado, seppur guidato, di applicare conoscenze e abilità, anche relative a processi semplificati	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 alcune imprecisioni esecutive che ne limitano la funzionalità, contiene le parti e le informazioni di base utili a sviluppare la consegna	C
	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	D
	Il prodotto presenta scorrettezze esecutive che ne compromettono la funzionalità; 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 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 con abbastanza precisione e destrezza. Ha trovato soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e sufficiente intuizione	C
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie con poca precisione e destrezza. Ha trovato soluzione ad alcuni problemi tecnici solo se guidato, mostra mediocre spirito pratico e intuizione	D
	Non mostra capacità di uso di strumenti e tecnologie. Ha trovato soluzione ad alcuni problemi tecnici solo se guidato, mostra scarso spirito pratico e intuizione	E
Esposizione del prodotto	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 chiaro e abbastanza 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 espone o espone in modo parziale, confuso e impreciso.	E