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. 1

Classe: 4AAT
Titolo: Sapori d'Europa: alimentazione sana per il benessere dei cittadini

Periodo di svolgimento:	I quadrimestre
Situazione problema	Una dieta sana e sostenibile può contribuire alla salute delle persone e al benessere delle nazioni?
Compito di realtà/Prodotto atteso	Gli alunni analizzeranno i principi nutritivi del cibo e come questo rappresenti i valori legati a cultura e tradizione. Approfondiranno le diversità delle tradizioni alimentari locali in Europa e il loro significato come elemento di coesione sociale, identitaria e di rispetto degli altri, in linea con l'Agenda 2030 e il Green Deal Europeo. Prepareranno una campagna di sensibilizzazione per la comunità scolastica che promuova scelte alimentari sane e sostenibili.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Scienze dell'alimentazione, Scienze Motorie, IRC, Lingue straniere.
Competenze trasversali da raggiungere	• **competenza multilinguistica;** • **competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;** • **competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;** • **competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.**
Area competenze digitali Riferimento DigComp 2.2	• **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 ed 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: 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	Ricerca contenuti relativi al tema dell'UdA in siti di riferimento istituzionali italiani ed europei, utilizzo file di condivisione per comunicazione e scambio materiale (Google drive) e realizzazione di un decalogo in formato digitale (Canva, Book Creator)

Competenze in uscita (AG – AI)	**AG3** Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, la connessione con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. **AG9** Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea. **AI4** Predisporre prodotti, servizi, menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela **AG5** Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
Competenze disciplinari da raggiungere	**SCIENZE DEGLI ALIMENTI** Predisporre prodotti, servizi, menù coerenti col contesto e le esigenze della clientela in relazione a specifici stili alimentari favorendo la diffusione di stili di vita equilibrati **SCIENZE MOTORIE** Salute, benessere, sicurezza. **IRC** Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali. **INGLESE/FRANCESE/TEDESCO** Conoscere gli aspetti socio-culturali dei Paesi di cui si studia la lingua in relazione all'ambito professionale. Ricercare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche, in funzione della produzione di testi scritti di vario tipo

	Elaborare prodotti multimediali (testi, immagini, suoni, ecc.), anche con tecnologie digitali.
Conoscenze disciplinari coinvolte	**SCIENZE DEGLI ALIMENTI** Alimentazione equilibrata. Linee guida. Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale. Principi nutritivi: classificazione, funzioni, fabbisogno, carenze ed eccessi. **SCIENZE MOTORIE** Comportamenti attivi per il miglioramento dello stato di benessere psico- fisico rispetto all'alimentazione. **IRC** Le diete etico religiose, profilo normativo e dimensione simbolica. La cura di sé (fisico e psiche) e il valore della persona, la cucina delle feste e la dimensione affettiva relazionale del cibo. **INGLESE/FRANCESE/TEDESCO** Abitudini e diete alimentari. Stili di vita corretti.
Abilità disciplinari coinvolte	**SCIENZE DEGLI ALIMENTI** Descrivere differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale . Individuare 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. Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale. **SCIENZE MOTORIE** Dimostrare l'efficacia del proprio movimento nel contesto richiesto.

	IRC Comprendere il cambiamento in relazione agli usi,alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale. **INGLESE/FRANCESE/TEDESCO** Ricercare informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale. Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi utilizzando i linguaggi settoriali relativi al proprio percorso di studi per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.
Metodologie didattiche	- Apprendimento cooperativo - Dibattito guidato - Lezione partecipata - Attività laboratoriale
Materiale didattico	Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiale specifico necessario per la realizzazione del prodotto

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

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	Disciplina	Attività	Ottobre/ Novembre	Dicembre/ Gennaio
Presentazione del progetto	Scienza degli alimenti	Presentazione di alcune diete equilibrate	X	
	Scienze motorie	Lettura di testi brevi di ambito alimentare	X	
	IRC	Spiegazione delle diete religiose con particolare attenzione al mondo orientale e di conseguenza al vegetarianesimo. L'importanza del cibo nelle feste religiose.	X	
	Inglese Francese/ Tedesco	Letture di testi e documenti in ambito alimentare	X	
Organizzazione e pianificazione del lavoro	Scienza degli alimenti	Indicazioni sulle informazioni da ricercare e creazione di file condivisi	X	
	Scienze motorie	Trattazione dei prerequisiti	X	
	IRC	Letture di testi sacri e non per analisi delle diete nelle religioni e l'eticità del cibo	X	
	Inglese Francese/ Tedesco	Lettura di testi brevi, grafici e visione video o ascolti di documenti audio inerenti l' argomento e creazione di file condivisi.	X	

Ricerca e gestione informazioni	Scienza degli alimenti	Ricerca sul web guidata e creazione di un dossier condiviso	X	
	Scienze motorie	Studio, ricerca e condivisione dei contenuti dell'argomento affrontato.	X	
	IRC	Ricerca informazioni su altri testi/video	x	
	Inglese Francese/ Tedesco	Ricerca informazioni su altri testi/video/podcast e condivisione delle sintesi prodotte.	X	
Riflessione e rielaborazione	Scienza degli alimenti	Dibattito guidato		X
	Scienze motorie	Interventi guidati		X
	IRC	Dibattito guidato		X
	Inglese Francese/ Tedesco	Dibattito sulle preferenze e le diverse abitudini alimentari		X
Realizzazione del prodotto	Scienza degli alimenti	Elaborazione di un menù settimanale equilibrato		X
	Scienze motorie	Indicazioni pratiche su un menu pre-gara		X
	IRC	Discussione sul lavoro effettuato		X
	Inglese Francese/ Tedesco	Realizzazione di un'infografica o breve video sulle buone abitudini alimentari		X

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

Valutazione del processo (griglia fornita come esempio)

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
Indicatori	**Descrittori**	**Livelli**
	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.	D
	Non svolge la ricerca	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 oltre il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema.	B
	Esplora il compito, ricercando semplici informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema.	C
	Approfondisce e rielabora in minima parte il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema, solo se sollecitato.	D
	Non rielabora né approfondisce.	E

Interazione orizzontale (con compagni)	Assume volentieri incarichi e li porta a termine con notevole senso di responsabilità. Coopera con il gruppo all'interno del quale è di supporto agli altri e valorizza i contributi altrui.	A
	Assume incarichi e li porta a termine con apprezzabile senso di responsabilità cooperando con il gruppo in modo costante e propositivo.	B
	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare e porta a termine gli incarichi con discontinuità.	C
	Nel gruppo di lavoro accetta saltuariamente di cooperare e porta a termine gli incarichi con discontinuità e solo se sollecitato.	D
	Non collabora col gruppo, non porta a termine gli incarichi.	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 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
	Il prodotto non viene presentato	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 con 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 gli strumenti e le tecnologie solo se guidato e sollecitato dal docente	D
	Ha fatto uso degli strumenti e delle tecnologie in modo inadeguato.	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 poco chiaro e impreciso. Mostra di avere un lessico limitato anche nel settore tecnico-professionale.	D
	Espone in modo confuso e impreciso. 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
	Esegue procedure e idee messe a punto dal gruppo di lavoro senza apportare contributi personali e non esprime collegamenti tra pensieri e oggetti.	D
	Non partecipa al lavoro del gruppo.	E