Unità di Apprendimento N° 3

Classe: 5°A eno
Titolo: Salute e benessere nella cucina globale

Periodo di svolgimento	**I e II Quadrimestre**
Situazione problematica	La cucina globale sta sostituendo la dieta mediterranea?
Compito di realtà/Prodotto atteso	Confronto nutrizionale tra un menù tipico della dieta mediterranea e un menù di tendenza (Es. cucina orientale, fast food) e relativa presentazione digitale
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Cucina, Scienze e cultura dell'alimentazione, sala, scienze motorie, lingue straniere.
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** **(Indicare quali competenze saranno privilegiate ed il livello di padronanza atteso - cfr. pag. 9 e segg. DigComp 2.2, pag 71)**	• 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 - **X 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** - **X** 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 di Whatsapp e di Google Drive per comunicare e condividere materiali, presentazione del prodotto con PowerPoint.
Competenze in uscita	**AI1** (Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, commercializzazione). **AI2** Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e

	di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. **AI4** 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. **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.

Competenze disciplinari da raggiungere	
	Enogastronomia settore cucina: • Preparare ricette di cucina regionale, etnica e piatti tipici della cucina veloce (fast food) sapendone garantire la salubrità e conoscendone i valori nutrizionali. Preparazione e realizzazione di menù. **Scienze Motorie:** • processi energetici nel corpo e integratori alimentari. **Tedesco/Inglese:** • Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi **Scienza e cultura dell'alimentazione** • 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. • Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali, locali e internazionali sia in prospettiva interculturale sia al fine della mobilità di studio e di lavoro. (Tutela delle identità delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari, agricoltura sostenibile, agricoltura familiare in Europa e nel mondo.) **Enogastronomia settore sala e vendita:** • Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. • 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 ed equilibrati.

Conoscenze disciplinari coinvolte	**Enogastronomia settore cucina:** • Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/ conservazione/ presentazione. • Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti. • Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di sapori e ingredienti. **Tedesco:** • Piramide alimentare • Principi nutritivi • Tipi di Dieta • Allergeni **Scienze Motorie:** • conoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali delle attività motorie. Conoscere la teoria e la pratica delle tecniche e dei fondamentali individuali e di squadra degli sport. Conoscere gli aspetti specifici e sociali delle problematiche alimentari. Conoscere le indicazioni dell'OMS e le più recenti indicazioni sugli stili di vita e le loro conseguenze. **Inglese:** • Abitudini alimentari corrette • La dieta mediterranea • Diverse tipologie di diete • Allergie e intolleranze Sicurezza e qualità • Contaminazioni alimentari • Conservazione del cibo • Sicurezza nei luoghi di lavoro **Scienza e cultura dell'alimentazione:** • La conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. • Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. • Concetti di sostenibilità e certificazione. • Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate al consumo di alimenti e bevande. • Stili alimentari (diete vegetariane, dieta mediterranea). • Dietoterapia relativa alle malattie legate al consumo di prodotti alimentari. • Linea guida n 13, Land grabbing.

	Enogastronomia settore sala e vendita • Classificazione merceologica dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine. • Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico. • Tecniche di allestimento della sala per servizi di banqueting e catering.
Abilità disciplinari coinvolte	**Enogastronomia settore cucina:** • Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciando in funzione del prodotto finito. • -Apportare alle ricette tradizionali di un prodotto delle variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela. • -Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato. **Tedesco:** • Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse professionale. • Produrre testi di vario tipo di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale • Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse professionale **Inglese:** • Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse professionale. • Produrre testi di vario tipo di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale • Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse professionale **Scienze motorie:** • Dimostrare l'efficacia del proprio movimento nel contesto richiesto. • Saper organizzare minimamente una unità di lavoro fisico e motorio. **Scienza e cultura dell'alimentazione:**

	• Apportare alle ricette originali delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari o prescrizioni religiose. • Riconoscere le nuove tendenze del settore. • Individuare le caratteristiche nutrizionali delle materie prime e dei prodotti finiti. • Riconoscere la funzione dell'alimentazione come strumento per il benessere della persona. • Individuare le sostanze presenti nelle materie prime che possono causare fenomeni di ipersensibilità. • Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle materie prime e dei prodotti finiti del settore enogastronomico. • Interpretare correttamente le informazioni presenti sulle etichette dei prodotti enogastronomici. • Applicare consigli per alimentazione sostenibile. **Enogastronomia settore sala e vendita:** • Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. • Definire le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento. • Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting / catering.
Metodologie didattiche	- brainstorming - apprendimento cooperativo - dibattito guidato/circle time - lezione partecipata - attività laboratoriale - studio di caso -lavoro di gruppo
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 Marzo	Aprile Maggio
Presentazione del progetto	Inglese	Presentazione dei contenuti	x			
	Scienze motorie	Brainstorming	x			
	Tedesco	Presentazione dei principi nutritivi con materiale multimediale	x			
	Scienze e cultura dell'alimentazione	Analisi dei diversi menù nei diversi stili alimentari (lavorando a gruppi)	x	x		
	Cucina	Presentazione delle attività previste in vista del prodotto finale	x			
	Sala e vendita	Presentazione dell'UDA, delle competenze, abilità e conoscenze e criteri di valutazione.	x			
Organizzazione e pianificazione del lavoro	Inglese	Pianificazione delle varie fasi di lavoro	x			
	Scienze e cultura dell'alimentazione	I diversi gruppi mettono a confronto gli stili alimentari (dibattito guidato)	x			
	Scienze motorie	Individuazione modalità di lavoro	x			
	Cucina	La classe sceglierà due menù da confrontare cucina mediterranea e orientale, per poi realizzarli in cucina.	x			
	Sala e Vendita	Divisione in 3 gruppi classe: Un gruppo si dedicherà alla ricerca delle ricette tradizionali; il secondo gruppo si occuperà della ricerca delle stesse	x	x		

		ricette in chiave innovativa; il terzo gruppo si occuperà degli abbinamenti enogastronomici				
	Tedesco	Lettura di testi di settore e confronto tra Dieta Mediterranea e abitudini alimentari dei paesi di lingua		x		
Ricerca e gestione informazioni	Inglese	Esame degli argomenti e ricerca anche sul web di materiale per approfondimento dei contenuti		x	x	
	Scienze e cultura dell'alimentazione	Ricerca di materiale audio-video a supporto		x		
	Cucina/Sala	Acquisire ed interpretare le informazioni		x	x	x
	Scienze motorie	Ricerca materiale dal web		x		
	Tedesco	Ricerca lessicale e traduzione di ricette dal punto di vista della preparazione, nutrizionale/ calorico		x		
Riflessione e rielaborazione	Scienze e cultura dell'alimentazione	Giudizio nutrizionale su brunch Apericena Happy hour e menù etnici			x	
	Inglese	Esposizione individuale degli argomenti con osservazioni personali		x	x	
	Cucina	Rielaborare l'informazione		x	x	x

		ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi				
	Scienze motorie	Riflessione ed approfondimenti sul tema e condivisione del materiale trovato			x	
	Tedesco	Restituzione dei lavori individuali e revisione in plenum			x	x
	Sala e vendita	Verifica intermedia, attività di autovalutazione			x	
Realizzazione del prodotto	Inglese	Realizzazione di un power point riguardante gli argomenti trattati			x	x
	Cucina	Realizzazione dei menu		x	x	x
	Tedesco	Presentazione delle ricette dal punto di vista nutrizionale		x		
	Scienze e cultura dell'alimentazione	Discussione guidata con difensori e accusatori dei diversi stili e modalità di consumo (processo)		x		
	Sala e Vendita	Realizzazione di un menù tradizionale in chiave innovativa, proporre adeguati abbinamenti enogastronomici secondo i criteri della scuola di pensiero italiana		x		
	Scienze Motorie	A gruppi, gli studenti dovranno creare una tabella di allenamento da somministrare ai compagni in palestra. Facendo riferimento anche a consigli alimentari				x

		per l'allenamento scelto				

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.	D
	Non ricerca, raccoglie e organizza le informazioni	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
	Approfondisce e rielabora in minima parte il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema, solo se sollecitato.	C
	Approfondisce e rielabora in minima parte il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema, solo se sollecitato e guidato	D
	Non rielabora e non approfondisce.	E
Disponibilità al confronto	Gestisce in modo positivo la conflittualità e favorisce il confronto	A
	Gestisce in modo positivo la conflittualità ed è sempre disponibile al confronto	B
	Gestisce in modo positivo la conflittualità ed è quasi sempre disponibile al confronto	C
	Cerca di gestire in modo positivo la conflittualità	D
	Non riesce a gestisce la conflittualità	E

Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
INDICATORI	**DESCRITTORI**	**Livelli**
Uso delle conoscenze apprese ed esecuzione del prodotto	Utilizza in maniera completa le conoscenze apprese e approfondite per ideare e realizzare il prodotto. Realizza il prodotto in modo pienamente funzionale ed efficace.	A
	Utilizza discretamente le conoscenze apprese per pianificare e realizzare il prodotto. Realizza il prodotto in modo funzionale.	B
	Utilizza in modo essenziale le conoscenze apprese per realizzare il prodotto. Realizza il prodotto con delle imprecisioni esecutive.	C
	Utilizza parzialmente le conoscenze apprese per realizzare un semplice prodotto. Realizza il prodotto in modo poco funzionale.	D
	Non utilizza e le conoscenze e non realizza il prodotto.	E
Utilizzo di strumenti digitali per comunicare e collaborare	È in grado di comunicare in ambienti digitali, collaborare attraverso strumenti digitali e condividere risorse con autonomia.	A
	Comunica in ambienti digitali, collabora attraverso strumenti digitali e condivide risorse con l'ausilio dei compagni e dei docenti	B
	È in grado di comunicare in ambienti digitali, collaborare e condividere alcune risorse solo con l'ausilio dei pari e dei docenti.	C
	Comunica in ambienti digitali, collabora e condivide alcune risorse solo se guidato e supportato dai docenti	D
	Non collabora e non condivide alcuna risorsa.	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
	Presenta gravi lacune nell'esposizione e nel linguaggio.	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 apporta contributi personali e non esegue le idee del gruppo.	E