



UNITÀ DI APPRENDIMENTO DEL CURRICOLO SPERIMENTALE DI ENOGASTRONOMIA SALUTISTICA

Erasmus+ project 2020-1-IT02-KA201-079674



Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

CURRICOLO SPERIMENTALE
ARTICOLAZIONE - ENOGASTRONOMIA
OPZIONE - CUCINA SALUTISTICA

Erasmus+ 2020-1-IT02-KA201-079674



Università
degli Studi
di Palermo

Premessa

Il contesto di riferimento

La finalità del progetto è innanzitutto incontrare il mondo del lavoro ed innalzare la qualità dei profili professionali in uscita dalla scuola rilanciando l'Istruzione Professionale. Quest'ultima – che ha registrato un forte calo nell'ultimo decennio – costituisce una risorsa indispensabile per offrire opportunità di istruzione e formazione qualificate, in grado di ridurre la dispersione scolastica e garantire un efficace inserimento nel mondo del lavoro.

Il contesto di riferimento della nostra Istituzione Scolastica è innanzitutto quello siciliano. Già nel 2017 “Il Sole 24 ore” scriveva: “La Sicilia è al top tra oltre 200 regioni europee per l'alto tasso di Neet, cioè di giovani fra i 18 e i 24 anni che non studiano e non cercano lavoro. Peggio dell'isola, dove i Neet sono il 41,4%, fanno solo la Guyana francese (44,7%) e la regione bulgara di Severozapaden (46,5%). Lo rivelano i dati contenuti nel Regional Yearbook 2017 pubblicato [...] da Eurostat. Tra i Paesi Ue, dove la media dei Neet è del 15,2%, l'Italia si conferma poi quello con la quota più elevata (il 26%).” (14/09/2017)

A fronte di questa situazione, pare significativo un altro dato. Nell'anno scolastico 2000-2001, nel nostro paese, gli iscritti al 1° anno degli Istituti Professionali erano il 25% degli iscritti al 1° anno della scuola secondaria di 2° grado, nell'a.s.2021-22 erano appena l'11,9%. Un dato decisamente preoccupante.

La situazione italiana è in assoluta controtendenza rispetto a quanto avviene nell'Unione Europea che, al contrario, registra un dato molto favorevole per l'Istruzione Professionale, rappresentando circa la metà dei diplomati dell'istruzione secondaria superiore, ed è considerata un settore strategico per l'occupazione giovanile.

La proposta progettuale mira, quindi, a rendere i sistemi di formazione professionale più moderni, attraenti, flessibili e adatti all'economia digitale e sostenibile ripensandone i percorsi come proposte di eccellenza professionalizzante.

Presentazione e riferimenti normativi

Dall'anno scolastico 2021/22 l'IPSSEOA "PIETRO PIAZZA" di Palermo avvia un nuovo percorso all'interno dell'articolazione Enogastronomia, quello di Cucina Salutistica. Un percorso formulato per rispondere ad esigenze, sempre più frequenti, di clienti con necessità dietetiche specifiche. Il progetto nasce dall'analisi dei bisogni del territorio, sia riguardo alle figure professionali richieste dal settore dei servizi a livello locale e globale, sia alle competenze specifiche che tali profili implicano. Come stabilito dal DPR 275/99 Regolamento recante norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche, ai sensi dell'art. 21 della legge 15 marzo 1997, n. 59, e ribadito dalla Legge 107/2015, l'analisi dei bisogni formativi deve essere il primo riferimento che indirizza l'offerta formativa di una istituzione scolastica. Tale analisi si è avvalsa dello studio dei risultati della ricerca scientifica più recente in materia di patologie rilevanti per l'alimentazione e delle riflessioni scaturite dagli incontri del Comitato tecnico scientifico di Istituto (verb.03/12/2018), organo consultivo che si relaziona con le associazioni di categoria professionale di riferimento. La scelta di istituire un percorso pilota innovativo, prende il suo avvio con l'approvazione di un progetto Erasmus Plus KA201, di cui la scuola è Capofila. Dalla collaborazione con il CNR di Palermo (in particolare l'IRIB l'Istituto per la Ricerca e l'Innovazione Biomedica e l'ITD l'Istituto per le Tecnologie Didattiche) e l'Università di Palermo è nato il progetto "CHEEP - Cooking Healthy European Paths", un progetto di cucina salutistica, in partenariato con gli istituti alberghieri di Francia, Polonia e Spagna, che persegue diversi obiettivi:

- formare una nuova figura professionale altamente specializzata
- valorizzare i prodotti del territorio e la cucina tradizionale, ripensandola in chiave salutistica
- potenziare le competenze di lingua straniera
- aprire il proprio sguardo a realtà europee spesso molto differenti dalla propria

Indubbiamente tutti obiettivi di grande rilevanza ma il primo e certamente il più ambizioso, perché implica un ripensamento globale del curriculum attualmente in atto. Non si tratta di una riproposizione, né di una modifica di percorsi già presenti nell'ordinamento scolastico italiano, quali il percorso di Enogastronomia, ma di un curriculum innovativo che - sebbene non modifichi il syllabus e i quadri orari disciplinari vigenti - rielabora arricchisce i contenuti disciplinari e le competenze del profilo in uscita in chiave salutistica, favorendo un approccio interdisciplinare.

Il nuovo curriculum, sebbene lasci inalterato il monte ore attribuito a ciascuna disciplina, contribuisce a sviluppare le competenze necessarie a formare una nuova figura professionale. Gli studenti e le studentesse, nel corso del triennio, approfondiranno lo studio delle più diffuse patologie correlate all'alimentazione che richiedono una formazione specifica ed altamente qualificata, ed acquisiranno competenze nel settore della ristorazione, della pasticceria e della panificazione con uno sguardo attento ai clienti con necessità dietetiche specifiche. Un percorso di alta specializzazione al termine del quale gli studenti e le studentesse saranno in grado di progettare e realizzare ricette e menù attenti a specifiche esigenze alimentari.

"Chef salutistico", ma non solo. Il/la diplomato/a saprà utilizzare le tecnologie innovative di trasformazione, manipolazione e conservazione dei prodotti agroalimentari, migliorandone le caratteristiche organolettiche, garantendone la sicurezza. Una figura professionale nuova, in linea con le attuali richieste del mondo del lavoro.

Al termine del percorso scolastico gli studenti e le studentesse otterranno, oltre al diploma, una certificazione delle competenze acquisite (CNR e Curriculum dello Studente ai sensi del Dlgs n.62 del 13 aprile 2017) che permetterà loro di ampliare le possibilità di impiego in quelle strutture ristorative che necessitano di personale specializzato nella preparazione di cibi per clienti con esigenze dietetiche specifiche.

Finalità del curriculum

- porre l'attenzione sulla sana alimentazione, introducendo i saperi fondanti della nutrizione;
- fare acquisire agli alunni e alle alunne un metodo per valorizzare gli ingredienti del territorio, che parte dalla ricerca e dallo studio della materia prima, le sue proprietà nutrizionali, fino alle sue origini, la sua storia e il suo utilizzo in cucina;
- sviluppare negli alunni e nelle alunne la capacità di progettare correttamente una ricetta, tenendo conto di vincoli imposti, come quelli di valorizzare un ingrediente locale e proporre un piatto utile nella prevenzione di alcune delle principali patologie legate all'alimentazione

Metodologia

La metodologia segue un approccio di personalizzazione ed empowerment privilegiando l'agire e la riflessione a partire dall'esperienza anche secondo un metodo induttivo. L'apprendimento cooperativo e in assetto laboratoriale promuoverà le abilità 'dure', ossia le cognitive skills, e le cosiddette 'soft skills' o 'character skills' al fine di valorizzare la creatività e lo sviluppo delle attitudini personali in ottica professionalizzante, senza trascurare la costruzione di solide competenze culturali e scientifiche.

La definizione degli obiettivi, la selezione dei contenuti e delle attività saranno funzionali all'esercitazione e al potenziamento delle abilità e delle competenze specifiche del nuovo curriculum.

Nell'ottica innovativa di questo percorso, saranno privilegiate tutte le occasioni e le opportunità, per permettere agli studenti e alle studentesse di avvalersi di diversi assetti di apprendimento-insegnamento che gli diano la possibilità di utilizzare le competenze acquisite in contesti reali e per scopi veri, sperimentando situazioni di apprendimento concrete, operative e finalizzate. A tal proposito si ritiene di particolare importanza la progettazione di percorsi interdisciplinari attraverso unità di apprendimento centrate su compiti aperti e complessi "agganciati" alla realtà del discente e a quella professionale. Le unità di apprendimento interdisciplinari favoriranno lo sviluppo di competenze trasversali, specifiche e specialistiche e che avranno come obiettivo principe agevolare l'inserimento nel mondo del lavoro.

Le UdA rispondono alla nuova visione dell'Istruzione professionale (D.lgs. 61/2017) che considera tali Istituti "scuole territoriali dell'innovazione, aperte e concepite come laboratori di ricerca, sperimentazione ed innovazione didattica" (art. 1, c.2). Questa prospettiva segue le Linee Guida dei nuovi percorsi di istruzione professionale (D.M. 23 agosto 2019 n. 766) e fa riferimento alle competenze obiettivo previste dal PECUP indicate nel D. Interm. 24/05/2018 n.92, tenendo conto delle importanti precisazioni indicate in premessa (pagg. 10-11) nell'Allegato 1 del citato Decreto Interministeriale.

Pertanto il percorso curerà alcuni aspetti operativi particolarmente significativi:

- didattica per classi aperte (ciò richiederà di elaborare l'orario curriculare delle due sezioni/classi in modo parallelo);
- Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO) mirati, da svolgersi presso strutture che offrano la possibilità di mettere in pratica le specifiche competenze del profilo di uscita di questo percorso;
- partecipazioni a seminari e incontri con esperti anche all'esterno della scuola;
- collaborazione con associazioni e realtà professionali dall'esperienza consolidata nel territorio che possano sponsorizzare e promuovere le attività avviate dalla scuola;
- potenziamento delle lingue straniere e l'aggiornamento linguistico dei docenti.

Particolare attenzione è stata posta anche al “*format*” da utilizzare per la stesura delle UDA salutistiche. Il modello delle unità di apprendimento delle classi terze è stato sostituito per le classi QUARTE e QUINTE con un nuovo modello, per rispondere all'esigenza di uniformare le versioni delle UDA salutistiche con quelle degli altri indirizzi e lasciare ai Consigli di Classe la piena libertà ed autonomia nella scelta dei contenuti. Il nuovo modello, approvato dai dipartimenti degli ASSI CULTURALI e delle AREE GENERALE e di INDIRIZZO ed utilizzato da tutte le classi dell'istituto, risulta più semplice e semplificato rispetto alla versione che era in uso nelle classi terze salutistiche.



ERASMUS Project IT02-KA201- 079674

CHEEP “Cooking Healthy European Paths”

School professional development

Of Pilot Training Course

In Healthy Cooking

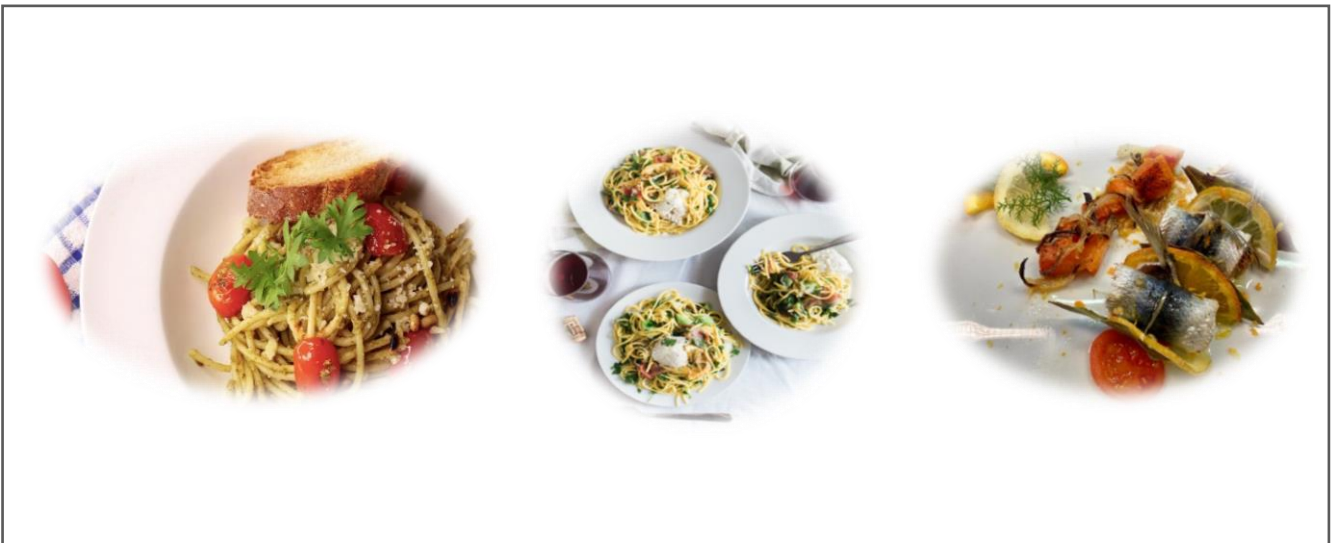
UNITÀ DI APPRENDIMENTO
DEL PERCORSO CURRICULARE PILOTA
DI CUCINA SALUTISTICA



Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

Classi Terze

UDA CLASSI TERZE



- UDA n.1: Salute ed alimentazione**
- UDA n.2: Cibo e diabesità**
- UDA n. 3: Celiachia e dietoterapia**

UDA n.1: Salute e Alimentazione



FINALITÀ

- porre l'attenzione sulla sana alimentazione, introducendo i saperi fondanti della nutrizione;
- fare acquisire agli studenti ed alle studentesse un metodo per valorizzare gli ingredienti del territorio partendo dalla ricerca e dallo studio della materia prima, delle sue proprietà nutrizionali, della sua storia e del suo utilizzo in cucina;
- sviluppare, negli studenti e nelle studentesse, la capacità di progettare correttamente una ricetta, tenendo conto di vincoli imposti, come quelli di valorizzare un ingrediente locale e proporre un piatto utile nella prevenzione di alcune delle principali patologie legate all'alimentazione.

Possibili ampliamenti e variazioni

L'Unità di Apprendimento interdisciplinare, in base alla disponibilità oraria dei docenti, alla progettualità del consiglio di classe ed al bisogno formativo del gruppo classe, potrà subire delle variazioni in itinere. Saranno presi in considerazione argomenti che integrano il percorso di apprendimento, eventuali codocenze necessarie allo sviluppo di competenze trasversali, concorsi o attività nel settore enogastronomico che promuovano l'eccellenza degli studenti e delle studentesse nel promuovere la salute attraverso un'alimentazione sana.

VERIFICHE

I livelli di apprendimento saranno monitorati in itinere attraverso verifiche formative e sommative (orale, scritta, grafica o pratica) coerenti con gli obiettivi dell'unità di apprendimento.

I risultati delle verifiche saranno condivisi con il gruppo classe con trasparenza e tempestività e serviranno come materiale per un successivo feedback tra docenti e studenti/studentesse.

MODALITÀ DI VERIFICA

- sollecitazione di interventi orali nel corso delle lezioni interattive
- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- prove strutturate
- prove semi-strutturate
- prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- esercitazioni pratiche in laboratori

VALUTAZIONE

La valutazione delle competenze terrà conto del processo e del prodotto utilizzando i seguenti strumenti

- Osservazione del processo: griglie di osservazione e/o check-list
- Valutazione delle conoscenze e delle abilità: eventuali verifiche disciplinari intermedie.
- Valutazione del prodotto: rubrica di valutazione
- Valutazione del processo: rubrica di valutazione delle competenze trasversali

Strumenti per l'autovalutazione: questionario metacognitivo, relazione finale

CRITERI DI VALUTAZIONE

La presentazione del prodotto sarà valutata secondo i seguenti criteri:

- la produzione dell'articolo di giornale nel rispetto dei vincoli posti nella consegna
- l'autoanalisi del lavoro svolto per individuare le criticità e trovare soluzioni

<p>Titolo dell'UdA</p> <p>Tempi di realizzazione</p>	<p>SALUTE ED ALIMENTAZIONE</p> <p>I Trimestre a.s. 2021/2022 (3 settimane ottobre-novembre 2021)</p> <p>Totale 99 ore curricolari suddivise fra le diverse discipline:</p> <p>Italiano Storia Inglese Francese/Tedesco Matematica Scienza e Cult. dell'Alimentazione Lab. Enogastronomia Diritto e Tecniche Amministrative Scienze Motorie e dello Sport Religione Ed. Civica*</p> <p>* le 99 ore dell'UDA includono parte delle 33 ore annuali del curricolo trasversale di educazione civica</p>
<p>Insegnamenti coinvolti</p>	<p>Discipline di riferimento: Laboratorio di Enogastronomia e Scienza e cultura dell'Alimentazione</p> <p>Discipline concorrenti: Italiano, Storia, Inglese, Francese/Tedesco, Matematica, D.T.A., Scienze Motorie, Religione, Educazione Civica.</p>
<p>Compito di realtà (individuale o di gruppo)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Produrre un articolo divulgativo sui concetti base di una sana alimentazione, corredato da ricette illustrate in ottica salutistica per una rubrica di una rivista di salute e benessere o per i profili SocMed di Istituto.

Competenze di riferimento

COMPETENZE INTERMEDIE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<p>1.Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.</p> <p>4.Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati</p>	<p>Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali.</p> <p>Applicare criteri di selezione delle materie prime e / o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menu in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.</p>	<p>Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi</p> <p>Elementi di dietetica e nutrizione. Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, ecosostenibilità).</p>
	<p>Competenze chiave europee</p> <p>3.b. Competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</p> <p>5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</p> <p>6. Competenza in materia di cittadinanza</p>	

COMPETENZE INTERMEDIE	ABILITÀ	CONOSCENZE
2. Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici.	Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosene in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione.	Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo-interpretativi, argomentativi, regolativi.
	Selezionare e ricavare informazioni, con uso attento delle fonti (manuale, enciclopedia, saggio, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico	
	Scrivere testi di forma diversa, ad es. istruzioni per l'uso, lettere private e pubbliche (lettera formale, CV europeo, webportfolio), diari personali e di bordo, articoli (di cronaca, recensioni, commenti, argomentazioni) sulla base di modelli, adeguandoli a situazione, argomento, scopo, destinatario, e selezionando il registro più adeguato.	
5. Utilizzare la lingua straniera per produrre semplici e brevi testi, orali e scritti, utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare	- Scrivere testi chiari, tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza	Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza Lessico, incluso quello specifico della microlingua
12. Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.	Risolvere problemi legati alla realtà utilizzando gli strumenti matematici	Interpretazione geometrica dei sistemi di equazioni.

Fasi delle attività

Fasi	Descrizione	Didattica	Esiti	Disciplina
1	Presentazione dell'UDA e raccolta delle aspettative degli Studenti	Coinvolgimento attivo degli studenti rispetto alla tematica	Raccolta quesiti degli studenti	Compresenza Lab. Enogastronomia e Scienze degli Alimenti.
2	Presentazione dell'argomento	Lezioni frontali anche con supporti e materiali multimediali	Schede di sintesi sui contenuti proposti	Tutte
3	Attività laboratoriali di ricerca sulla tematica dell'UDA (individuali o di gruppo)	Gli studenti e le studentesse svolgono attività di ricerca ed approfondimento	Elaborati prodotti (PPT, mappe, ricerche,...)	Tutte
4	Presentazione in plenaria del prodotto finale da parte dei gruppi	Rielaborazione orale delle informazioni acquisite dall'attività di ricerca	Verifica orale	Tutte
5	Attività laboratoriali di riorganizzazione delle informazioni ricercate	Rielaborazione orale e scritta delle informazioni per la presentazione dell'argomento salute ed alimentazione	Produzione scritta di articoli divulgativi	Tutte
6	Relazione individuale sulle attività e autovalutazione	Autoanalisi delle criticità	Scheda di autovalutazione	Tutte

METODOLOGIA

Didattica laboratoriale

Gli studenti e le studentesse saranno accompagnati/e in un percorso di apprendimento a partire da un problema concreto e secondo un approccio induttivo che li vedrà impegnati in un lavoro collaborativo/di gruppo per obiettivi e in una riflessione guidata sull'esperienza (metacognizione) anche attraverso l'autovalutazione del percorso stesso.

Valutazione

Elementi di valutazione	Discipline
<p>Conoscenze di base sulla sana alimentazione e correlazione tra cibo e salute</p> <p>Ruolo dei nutrienti nello sviluppo del gesto motorio</p>	<p>Sc. Alim Lab ENO Sc. Motorie</p>
<p>Padronanza lessicale e correttezza del testo</p> <p>Proprietà di linguaggio</p> <p>Abilità comunicative</p>	<p>Italiano</p>
<p>Precisione e completezza delle informazioni tecniche relative all'oggetto dell'UdA</p>	<p>Scienza dell'alimentazione</p>
<p>Precisione e completezza nella descrizione della ricetta e della sua realizzazione in laboratorio di cucina</p>	<p>Lab ENO</p>
<p>Lessico e correttezza della presentazione orale e della scheda tecnica della ricetta in lingua straniera.</p> <p>Proprietà di linguaggio e abilità comunicativa.</p>	<p>Lingue straniere</p>
<p>Fattori storico-culturali che influiscono sulla concezione del rapporto tra cibo e salute nel Trecento e Quattrocento</p>	<p>Storia</p>
<p>Studio di funzioni per la descrizione di fenomeni naturali e sociali legati alla salute.</p>	<p>MAT</p>
<p>Analisi e interpretazione dei fattori relativi all'Agenda 2030: obiettivo 12: garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo</p>	<p>DTA</p>
<p>Conoscenze di stili di condivisione e cerimoniali nelle varie religioni</p>	<p>Religione</p>

VALUTAZIONE				
INDICATORI	LIVELLO INIZIALE	LIVELLO BASE	LIVELLO INTERMEDIO	LIVELLO AVANZATO
Rubrica di processo	Lo studente ha incontrato difficoltà nell'affrontare le diverse fasi richieste dal compito di realtà ed è riuscito ad applicare le conoscenze e le abilità necessarie solo se aiutato all'insegnante o da un pari.	Lo studente è riuscito a svolgere in autonomia le fasi più semplici del compito di realtà, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali	Lo studente ha mostrato di saper svolgere le diverse fasi del compito di realtà, dimostrando di saper utilizzare le principali conoscenze ed abilità richieste	Lo studente ha saputo agire in modo esperto, consapevole e originale nello svolgimento del compito di realtà, mostrando una sicura padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità richieste
Rubrica di prodotto	L'elaborato prodotto presenta diverse lacune, una struttura poco coerente e denota un livello di competenza elementare	L'elaborato prodotto risulta semplice anche se non sempre del tutto evidenziando un uso superficiale delle principali conoscenze e abilità richieste	L'elaborato prodotto risulta essere organico ed in gran parte corretto, evidenziando un uso essenziale delle conoscenze e delle abilità	L'elaborato prodotto risulta essere significativo ed originale, corretto e ben strutturato, evidenziando un'ottima padronanza nell'uso delle conoscenze ed abilità richieste

<p>Rubrica di consapevolezza metacognitiva</p>	<p>La relazione mostra una capacità di riflessione lacunosa sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione approssimata ed imprecisa dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con una proprietà di linguaggio poco appropriata.</p>	<p>La relazione mostra una capacità di riflessione superficiale sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione semplice dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con un uso basilare del linguaggio specifico</p>	<p>La relazione denota una capacità di riflessione essenziale sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione essenziale e precisa dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con un uso corretto del linguaggio specifico</p>	<p>La relazione denota una capacità di riflessione profonda sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione completa, ragionata e approfondita delle fasi e degli obiettivi del percorso, con un uso costante e preciso del linguaggio specifico</p>
--	--	--	--	---

DISCIPLINE	PERFORMANCE LIST PER LA VALUTAZIONE DEL PRODOTTO	iniziale	base	intermedio	esperto
Sc. Alimentazione Laboratorio Enogastronomia Sc. Motorie	Possiede le conoscenze di base sulla sana alimentazione e correlazione tra cibo e salute Conosce e sa applicare le procedure fondamentali per portare a termine il compito assegnato				
Italiano	Ha padronanza lessicale Produce testi corretti Possiede abilità comunicative Conosce e sa applicare le procedure fondamentali per portare a termine il compito assegnato				
Sc. Alimentazione	Padroneggia con precisione e completezza delle informazioni tecniche relative all'oggetto dell'UdA Conosce e sa applicare le procedure fondamentali per portare a termine il compito assegnato				
Lab Enogastronomia	Conosce le procedure per realizzare le ricette adatte alle diverse esigenze dietetiche Conosce e sa applicare le procedure fondamentali per portare a termine il compito assegnato				
Lingue straniere	Produce un testo riassuntivo in lingua straniera Possiede abilità comunicative Sa usare il linguaggio specialistico				
Storia	Conosce i fattori storico-culturali che influiscono sulla concezione del rapporto tra cibo e salute nel Medioevo e li sa contestualizzare nella realtà presente. Conosce e sa applicare le procedure fondamentali per portare a termine il compito assegnato.				
Matematica	Risolve problemi legati alla realtà utilizzando gli strumenti della matematica.				

DTA	<p>Analizza ed interpreta le relazioni tra consumi, abitudini alimentari e l'economia del territorio.</p> <p>Conosce le tecniche di comunicazione finalizzate al marketing.</p> <p>Conosce e sa applicare le procedure fondamentali per portare a termine il compito assegnato.</p>				
Religione	<p>Conosce la correlazione tra cibo, religiosità e bene della persona.</p> <p>Conosce e sa applicare le procedure fondamentali per portare a termine il compito assegnato.</p>				

Scheda di consegna per gli studenti e le studentesse

Cosa si chiede di fare

In questa UdA avrai la possibilità di metterti in gioco personalmente in un percorso interdisciplinare che intende focalizzare l'attenzione sulla prevenzione di patologie di grande rilevanza e la loro possibile gestione attraverso una alimentazione mirata.

Attività per la realizzazione del prodotto finale

Nelle fasi dell'UdA avrai la possibilità di prendere parte a:

- ricerche individuali e di gruppo sui principali elementi caratterizzanti la cucina salutistica;
- esercitazioni di scrittura di schede ingredienti e di ricette;
- progettazione di ricette adatte alla prevenzione e redazione della scheda tecnica;
- •presentazione di lavori di approfondimento (anche in lingua straniera);
- redazione della relazione individuale sulle attività e della scheda di autovalutazione.

Quali sono gli scopi e le motivazioni (per quali apprendimenti)

Lo scopo prioritario è quello di acquisire un modello alimentare attento alla salute e in particolare alla prevenzione, al fine di proporlo anche ai tuoi futuri clienti durante la tua professione nel settore enogastronomico. Contemporaneamente, imparerai a valorizzare i prodotti tipici del tuo territorio in una prospettiva di sostenibilità e a progettare correttamente una ricetta.

Con quali modalità

Gli argomenti saranno introdotti da lezioni frontali con il supporto di materiali e strumenti multimediali e interattivi. Seguiranno approfondimenti con esperti, lavori di gruppo e personali in assetto di laboratorio e di ricerca.

Tempi e insegnamenti coinvolti

Per la realizzazione delle attività sono previste 99 ore complessive, concentrate in 3 settimane.

Gli insegnamenti coinvolti sono i seguenti: Italiano, Storia, Laboratorio di Enogastronomia, Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Inglese, Diritto e Tecniche Amministrative, Francese/Tedesco, Scienze Motorie e dello Sport, Matematica, Religione, Educazione Civica.

Risorse a disposizione

libri di testo, materiali forniti dai docenti, accesso a Internet, libri di cucina del nostro territorio.

Cosa viene valutato e con quali criteri

Le attività prevedono un elaborato che può essere un test disciplinare, un'esercitazione, una scheda da compilare, ecc.: ogni tuo lavoro verrà valutato dal docente nella sua disciplina e nelle modalità che ti comunicherà prima dell'inizio dell'attività (in qualche caso lo stesso elaborato verrà valutato da più docenti).

Per la valutazione sommativa dell'UdA, gli elementi di valutazione riguarderanno: l'interesse e la partecipazione alle attività, il comportamento, la relazione finale e la tua autovalutazione.

Traccia per la relazione individuale

Descrivi sinteticamente l'attività svolta e analizza i seguenti punti:

- indica come hai svolto il compito assegnato al gruppo e qual è stato il tuo contributo; (il lavoro può essere individuale)
- illustra quali problemi hai dovuto affrontare nell'elaborazione progettuale e come li hai risolti;
- specifica che cosa hai imparato da questa UdA e quali aspetti ti hanno più coinvolto;
- ritieni che il percorso svolto ti abbia aiutato nel migliorare il tuo modello di alimentazione in un'ottica di prevenzione e per la tua professione futura?
- hai trovato connessioni tra le discipline (comprese quelle di area generale) e la tua futura professione?
- spiega quali parti dell'UdA vorresti approfondire meglio.

Scheda di autovalutazione

Al termine dell'UdA attribuisce un valore alle principali competenze su cui hai lavorato apponendo una crocetta sul livello corrispondente.

AREA DI INDIRIZZO

1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche

Hai compreso il rapporto che c'è tra alimentazione e prevenzione?

Livello avanzato	Livello intermedio	Livello base	Livello iniziale
Ho compreso esattamente il rapporto tra alimentazione e prevenzione e ho colto pienamente i benefici apportati da una sana alimentazione. So elaborare in modo autonomo ricette adeguate a specifici bisogni alimentari.	Ho compreso, in modo adeguato, il rapporto tra alimentazione e prevenzione e ho colto i benefici apportati da una sana alimentazione. So elaborare, se guidato, ricette adeguate a specifici bisogni alimentari.	Ho compreso gli elementi essenziali alla base del rapporto tra alimentazione e prevenzione, ho colto i principali benefici apportati da una sana alimentazione, ma incontro qualche difficoltà nell'elaborazione di ricette adeguate a specifici bisogni alimentari.	Ho conoscenze lacunose sul rapporto alimentazione e prevenzione e non ho colto pienamente i benefici apportati da una sana alimentazione. Riscontro notevoli difficoltà nell'elaborazione di ricette adeguate a specifiche esigenze dietetiche.

Le ricette che hai progettato promuovono la prevenzione e valorizzano i prodotti del territorio?

Livello avanzato	Livello intermedio	Livello base	Livello iniziale
<p>Ho progettato le ricette con chiarezza e cura dei particolari, integrandole con varie annotazioni in riferimento alla prevenzione delle principali patologie correlate all'alimentazione. Ritengo di avere proposto valide modalità di valorizzazione dei prodotti del territorio.</p>	<p>Ho progettato le ricette in modo adeguato e con buona precisione, integrandole con annotazioni in riferimento alla prevenzione delle principali patologie correlate all'alimentazione. Ritengo di avere proposto adeguate modalità di valorizzazione dei prodotti del territorio.</p>	<p>Ho progettato le ricette con qualche difficoltà, ma sono riuscito/a ad inserire gli elementi essenziali e a integrarle con qualche annotazione sulla prevenzione delle principali patologie correlate all'alimentazione. Ritengo di avere proposto modalità di valorizzazione dei prodotti del territorio complessivamente accettabili.</p>	<p>Ho progettato delle ricette semplici, guidato/a dal/la docente, ma ho utilizzato una terminologia di base, non sempre esatta, inserendo solo brevi cenni alla prevenzione delle principali patologie correlate all'alimentazione. Ho incontrato qualche difficoltà a proporre autonomamente modalità di valorizzazione dei prodotti del territorio.</p>

AREA DI INDIRIZZO**4. Predisporre prodotti coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati**

Durante l'elaborazione delle ricette, hai rispettato le esigenze della clientela, perseguendo l'obiettivo della qualità e della redditività?

Livello avanzato	Livello intermedio	Livello base	Livello iniziale
Conosco approfonditamente le modalità per realizzare ricette adatte alle diverse esigenze dietetiche, adottando scrupolosamente e consapevolmente le corrette procedure per la realizzazione dei piatti in sicurezza e perseguendo l'obiettivo della redditività.	Ho una buona conoscenza delle modalità per realizzare ricette adatte alle diverse esigenze dietetiche e so adottare, con discreta capacità, le corrette procedure per la realizzazione dei piatti in sicurezza, riuscendo, quasi sempre, a perseguire l'obiettivo della redditività.	Conosco, a grandi linee, le modalità per realizzare ricette adatte alle diverse esigenze dietetiche e, se guidato, so adottare le corrette procedure per la realizzazione dei piatti in sicurezza. Non sempre riesco a perseguire l'obiettivo della redditività.	Ho alcune lacune riguardo alle modalità per realizzare ricette adatte alle diverse esigenze dietetiche ed ho qualche difficoltà nell'adeguato utilizzo delle corrette procedure per la realizzazione dei piatti in sicurezza. Difficilmente riesco a perseguire l'obiettivo della redditività.

Pensi che le ricette che hai elaborato siano soddisfacenti e ritieni che rispondano alle necessità di diffondere stili alimentari salutistici?

Livello avanzato	Livello intermedio	Livello base	Livello iniziale
Le ricette sono curate nei dettagli e rispettano pienamente i canoni di stili alimentari salutistici utili alla prevenzione delle principali patologie correlate all'alimentazione.	Le ricette sono curate e rispettano i canoni di stili alimentari salutistici utili alla prevenzione delle principali patologie correlate all'alimentazione.	Le ricette rispettano in modo essenziale i canoni di stili alimentari salutistici utili alla prevenzione delle principali patologie correlate all'alimentazione.	Le ricette sono elaborate in modo poco apprezzabile e rispettano soltanto qualche aspetto inerente la prevenzione delle principali patologie correlate all'alimentazione.

AREA GENERALE

2. Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici

Hai elaborato l'articolo illustrativo delle ricette correttamente e con i dovuti riferimenti alla prevenzione delle principali patologie correlate all'alimentazione?

Livello avanzato	Livello intermedio	Livello base	Livello iniziale
Ho elaborato il testo in modo articolato e fluido, con proprietà di linguaggio, utilizzando termini tecnici e professionali, arricchendo l'esposizione con contributi personali e con diffusi riferimenti alla prevenzione delle principali patologie correlate all'alimentazione.	Ho elaborato il testo in modo adeguato, con una buona proprietà di linguaggio, utilizzando termini tecnici e professionali; ho arricchito l'esposizione con qualche contributo personale e con riferimenti alla prevenzione delle principali patologie correlate all'alimentazione.	Ho elaborato il testo in modo essenziale, mostrando qualche difficoltà espositiva e con un lessico professionale di base. Ho fatto qualche riferimento alla prevenzione delle principali patologie correlate all'alimentazione.	Ho presentato il piatto con difficoltà, mostrando incertezze e difficoltà nella costruzione corretta della frase e con un lessico professionale minimo. Ho incontrato qualche difficoltà ad evidenziare i riferimenti alla prevenzione delle principali patologie correlate all'alimentazione.

AREA GENERALE

5. Utilizzare la lingua straniera per produrre semplici e brevi testi, orali e scritti, utilizzando il lessico specifico per descrivere situazioni e presentare esperienze, per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.

Hai elaborato l'abstract in lingua straniera utilizzando correttamente il lessico specifico?

Livello avanzato	Livello intermedio	Livello base	Livello iniziale
Ho utilizzato un linguaggio articolato, con corretto utilizzo di termini specifici e tecnici e ho esposto pienamente i punti richiesti, compresa la prevenzione delle principali patologie correlate all'alimentazione.	Ho raggiunto una buona padronanza del linguaggio e dei termini specifici e tecnici ed ho esposto i punti richiesti, compresa la prevenzione delle principali patologie correlate all'alimentazione.	Ho utilizzato un linguaggio standard con minimi apporti di tipo specifico e tecnico, esponendo in modo essenziale punti richiesti, compresa la prevenzione delle principali patologie correlate all'alimentazione.	Ho utilizzato un linguaggio essenziale o lacunoso, con pochi apporti di tipo specifico e tecnico, commettendo errori e improprietà. Non ho esposto tutti i punti richiesti e ho appena accennato alla prevenzione delle principali patologie correlate all'alimentazione.

AREA GENERALE

12. Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.

Indicatore	Livello avanzato	Livello intermedio	Livello base	Livello iniziale	Liv.
Risolvere problemi legati alla realtà utilizzando gli strumenti della matematica	Ha utilizzato un linguaggio articolato, con corretto utilizzo di termini specifici e tecnici; ha esposto pienamente i punti richiesti, compresa la prevenzione delle principali patologie legate all'alimentazione	Ha raggiunto una buona padronanza del linguaggio e dei termini specifici e tecnici; ha esposto i punti richiesti, compresa la prevenzione delle principali patologie legate all'alimentazione	Ha utilizzato un linguaggio standard, con minimi apporti di tipo specifico e tecnico; esponendo in modo essenziale i punti richiesti, compresa la prevenzione delle principali patologie legate all'alimentazione	Ha utilizzato un linguaggio essenziale o lacunoso, con pochi apporti di tipo specifico e tecnico, commettendo errori e improprietà. Non ha esposto tutti i punti richiesti, ed ha appena accennato alla prevenzione delle principali patologie legate all'alimentazione	

COMPETENZE EUROPEE

3.b. Competenza in scienze, tecnologie e ingegneria

Ritieni di aver acquisito un metodo che basi le tue scelte tecnico-professionali su fondamenti scientifici?

Livello avanzato	Livello intermedio	Livello base	Livello iniziale
Ho acquisito e ho piena padronanza di un metodo di lavoro efficace che mi consente di basare le mie scelte per rispondere a bisogni o problemi tecnico- professionali secondo i fondamenti scientifici nel pieno rispetto delle linee guida fissate dalle istituzioni e agenzie di riferimento e ritengo di essere in grado di applicare questo metodo in diversi contesti.	Ho acquisito e ho discreta padronanza di un metodo di lavoro efficace che mi consente di basare le mie scelte per rispondere a bisogni o problem tecnico- professionali secondo i fondamenti scientifici nel pieno rispetto delle linee guida fissate dalle istituzioni e agenzie di riferimento eritengo di essere in grado di applicare questo metodo in diversi contesti.	Ho acquisito e ho padronanza basile di un metodo di lavoro che mi consente di basare le mie scelte per rispondere a bisogni o problem tecnico- professionali secondo i fondamenti scientifici quasi sempre nel rispetto delle principali linee guida fissate dalle istituzioni e agenzie di riferimento e ritengo di essere quasi sempre in grado di applicare questo metodo in altri contesti.	Ho acquisito gli elementi essenziali di un metodo che mi consente di basare le mie scelte tecnico- professionali su fondamenti scientifici non sempre nel rispetto delle linee guida fissate dalle istituzioni e agenzie di riferimento e ritengo di essere in grado di trasferire conoscenze e abilità acquisite in pochi contesti.

COMPETENZE EUROPEE

5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare

Ritieni che quanto hai appreso possa esserti utile anche in altri contesti professionali?

Livello avanzato	Livello intermedio	Livello base	Livello iniziale
Ho riflettuto su ciò che ho imparato, cogliendo appieno i nuclei fondamentali delle attività e ritengo di essere in grado di trasferire conoscenze e abilità acquisite in altri contesti.	Ho riflettuto su ciò che ho imparato cogliendo, a grandi linee, gli aspetti fondamentali delle attività e ritengo di saper trasferire, in buona parte, le conoscenze acquisite in altri contesti.	Riesco ad utilizzare alcuni dei processi fondamentali delle attività svolte, ma incontro qualche difficoltà a trasferirli in altri contesti.	Incontro difficoltà a rintracciare tutti i processi messi in atto per trasferirli in altri contesti.

COMPETENZE EUROPEE

6. Competenza in materia di cittadinanza

Ritieni che quanto hai appreso ti abbia reso più capace di agire con responsabilità, impegnandoti insieme agli altri per perseguire un interesse comune come lo sviluppo sostenibile della società?

Livello avanzato	Livello intermedio	Livello base	Livello iniziale
Ho riflettuto su ciò che ho imparato, cogliendo di avere acquisito una piena capacità di impegnarmi in un lavoro insieme ad altri, che persegua un interesse condiviso, promuovendo la difesa e il perseguimento di un bene comune.	Ho riflettuto su ciò che ho imparato, cogliendo di avere acquisito una discreta capacità di impegnarmi in un lavoro insieme ad altri, che persegua un interesse condiviso, promuovendo la difesa e il perseguimento di un bene comune.	Ho riflettuto su ciò che ho imparato, cogliendo di avere quasi sempre la capacità di impegnarmi in un lavoro insieme ad altri, che persegua un interesse quasi sempre condiviso, promuovendo la difesa e il perseguimento di un bene comune.	Ho riflettuto su ciò che ho imparato, cogliendo di aver ancora difficoltà ad impegnarmi in un lavoro insieme ad altri, che persegua un interesse condiviso. Non sempre le scelte fatte promuovono la difesa e il perseguimento di un bene comune.

Punti di forza del lavoro eseguito

.....
.....

.....
.....

.....
.....

.....
.....

Punti di debolezza del lavoro eseguito

.....
.....

.....
.....

.....
.....

.....
.....

Scheda dei prodotti tipici del territorio

Scheda 1

(tratto e adattato da: P. Gentili, Alta professionalità in cucina, Edizioni Calderini, 2020)

Denominazione del prodotto _____

Studente/ssa _____ Classe _____ Data _____

1	Cenni storici e uso tradizionale: <ul style="list-style-type: none">• storia e origini del prodotto;• introduzione nel territorio; eventuali elementi culturali legati al prodotto	
2	Eventuali marchi di riconoscimento: <ul style="list-style-type: none">• DOP, IGP, PAT, De.C.o. o altro riconoscimento	
3	Elementi di qualità all'acquisto: <ul style="list-style-type: none">• principali cultivar e caratteristiche;• valutazione della freschezza; classificazioni in uso (dimensioni, peso);• stagionalità	
4	Utilizzo nella tradizione: <ul style="list-style-type: none">• abbinamenti con altri ingredienti;• tipi di cottura;• ricette tipiche	
5	Profilo nutrizionale: <ul style="list-style-type: none">• kcal; contenuto in proteine, lipidi, glucidi;• fibra;• vitamine, sali minerali	
6	Valore nella prevenzione delle principali patologie correlate all'alimentazione: <ul style="list-style-type: none">• presenza di macro e micronutrienti a effetto salutistico;• apporto nella prevenzione delle principali patologie correlate all'alimentazione	

Scheda di progettazione di una ricetta: guida pratica per studenti/esse

Scheda 2

(tratto e adattato da: P. Gentili, Alta professionalità in cucina, Edizioni Calderini, 2020)

La progettazione di una ricetta non segue un unico schema: può nascere da un'idea, da un'intuizione, da un ricordo, dalla ricerca costante, dallo studio di combinazioni di sapori, dalla sperimentazione o da altre modalità. Quando ancora non si ha grande esperienza in cucina, può essere d'aiuto seguire un percorso guidato, che si può sviluppare nel seguente modo o con le varianti suggerite dai/dalle tuoi/tue docenti.

1. Definire l'ingrediente di base

La scelta dell'ingrediente può essere libera oppure avere vincoli come in questo caso: un ingrediente del territorio che sia di aiuto nella prevenzione delle principali patologie correlate all'alimentazione.

Tra le diverse possibilità ci si può lasciare attrarre dall'ingrediente che più stimola la fantasia: è vantaggioso conoscerlo bene sia nel sapore, sia nella lavorabilità (sapere ciò come reagisce alla conservazione, alla cottura, ecc.).

2. Analizzare aromi e sapori dominanti

L'analisi sensoriale dell'ingrediente porta a definire quali siano le sue caratteristiche. Si ricorda che i sapori fondamentali sono 5: dolce, salato, acido, amaro e umami, ai quali possiamo aggiungere il piccante per l'effetto forte e immediato che provoca.

3. Armonizzare con altri ingredienti e aromi

Successivamente occorre porsi la domanda: con quali altri sapori può armonizzarsi?

Inizialmente può essere di aiuto la tradizione.

Ragionando sugli abbinamenti tradizionali, per analogia si possono individuare altre combinazioni di sapore che possono essere interessanti e che vanno provate.

4. Definire le tecniche di preparazione e di cottura

Dopo avere scelto aromi e altri ingredienti che si armonizzano con l'ingrediente di base occorre scegliere:

- una o due tecniche di preparazione, che possono variare dai semplici tagli (julienne, macedonia, ecc.), alle marinate, alla fermentazione, alla trasformazione in purea, all'uso del sifone ecc.;
- una tecnica di cottura dominante (arrostimento, bollitura, ecc.) ed eventualmente una che riguarda un elemento secondario (può essere la frittura o l'essiccamento di un elemento del piatto)

5. Pensare alla finitura e alla presentazione

Nell'immaginarsi il piatto finito si deve fare mente locale sulle forme degli ingredienti, sui colori, sullo sviluppo orizzontale o verticale del piatto, per immaginare il risultato finale ed eventuali correzioni da apportare alla ricetta.

Se questi passaggi possono sembrare complessi inizialmente, si può partire ponendo l'attenzione soprattutto sugli abbinamenti più tradizionali e procedere apportando piccole varianti.

Scheda tecnica del piatto proposto.

Scheda 3

(tratto e adattato da: P. Gentili, Alta professionalità in cucina, Edizioni Calderini, 2020)

Alunno/a _____ Classe _____ Data _____

Titolo del piatto: _____

Categoria:

Stagionalità:

Livello di difficoltà:

Ingredienti (10 PAX)	Quantità



(eventuale foto del piatto)

Profilo nutrizionale

kcal: _____

Protidi: _____% Lipidi: _____% Glucidi: _____%

Allergeni presenti: _____

PROCEDIMENTO

Preparazione:

Cottura:

Finitura:

Motivazioni inerenti la prevenzione delle principali patologie correlate all'alimentazione

Rubrica di valutazione dell'UdA "Salute e alimentazione"

AREA DI INDIRIZZO					
1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche					
Indicatore	Livello avanzato	Livello intermedio	Livello base	Livello iniziale	Liv.
Conoscenza del rapporto tra alimentazione e prevenzione delle principali patologie correlate all'alimentazione con particolare riferimento ai benefici apportati dai prodotti del territorio	Conosce approfonditamente Il rapporto alimentazione e prevenzione delle principali patologie correlate all'alimentazione, coglie pienamente i benefici apportati dai prodotti del territorio	Ha una buona conoscenza del rapporto alimentazione e prevenzione delle principali patologie correlate all'alimentazione, coglie in modo soddisfacente benefici apportati dall'utilizzo dei prodotti del territorio	Conosce in modo essenziale il rapporto alimentazione e Prevenzione delle principali patologie correlate all'alimentazione, coglie i principali benefici apportati dall'utilizzo dei prodotti del territorio	Ha conoscenze lacunose sul rapporto alimentazione e prevenzione delle principali patologie correlate all'alimentazione, non sempre coglie i benefici apportati dall'utilizzo dei prodotti del territorio	
Progettazione di una ricetta che promuova la prevenzione delle principali patologie correlate all'alimentazione e valorizzi un prodotto del territorio	Progetta la ricetta con chiarezza e cura dei particolari, integrandola con articolari annotazioni in riferimento alla prevenzione delle principali patologie correlate all'alimentazione . Propone brillanti modalità di valorizzazione gastronomica dei prodotti del territorio	Progetta la ricetta con adeguata chiarezza e buona precisione, integrandola con articolari annotazioni in riferimento alla prevenzione delle principali patologie correlate all'alimentazione. Propone adeguate modalità di valorizzazione gastronomica dei prodotti del territorio	Progetta la ricetta in modo superficiale, inserendo gli elementi Essenziali e integrandola con qualche annotazione in riferimento alla prevenzione delle principali patologie correlate all'alimentazione. Propone accettabili modalità di valorizzazione gastronomica dei prodotti del territorio	Se non guidato dal docente, progetta la ricetta in modo approssimativo, usando una terminologia non esatta, e con brevi cenni sulla prevenzione delle principali patologie correlate all'alimentazione. Deve essere sollecitato per Proporre modalità di valorizzazione gastronomica dei prodotti del territorio	

AREA DI INDIRIZZO

4. Predisporre prodotti coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

Indicatore	Livello avanzato	Livello intermedio	Livello base	Livello iniziale	Liv.
Elaborazione delle ricette rispettando le esigenze della clientela, perseguendo l'obiettivo della qualità e della redditività	Conosce approfonditamente le modalità per realizzare ricette adatte alle diverse esigenze dietetiche, Adottando scrupolosamente e consapevolmente le corrette procedure per la realizzazione dei piatti in sicurezza	Ha una buona conoscenza delle modalità per realizzare ricette adatte alle diverse esigenze dietetiche e sa adottare con discreta capacità le corrette procedure per la realizzazione dei piatti in sicurezza	Conosce a grandi linee le modalità per realizzare ricette adatte alle diverse esigenze dietetiche e sa adottare in modo sufficientemente adeguato le corrette procedure per la realizzazione dei piatti in sicurezza	Ha alcune lacune riguardo alle modalità per realizzare ricette adatte alle diverse esigenze dietetiche, ha qualche difficoltà nell'adeguato utilizzo delle corrette procedure per la realizzazione dei	
Le ricette elaborate sono soddisfacenti e rispondono alla necessità di diffondere stili alimentari salutistici	Le ricette sono curate nei dettagli e rispettano pienamente i canoni di stili alimentari salutistici della prevenzione delle principali patologie correlate all'alimentazione.	La presentazione delle ricette sono curate e rispettano i canoni di stili alimentari salutistici della prevenzione delle principali patologie correlate all'alimentazione.	Le ricette rispettano in modo essenziale i canoni di stili alimentari salutistici della prevenzione delle principali patologie correlate all'alimentazione	Le ricette sono elaborate in modo poco apprezzabile e rispettano soltanto qualche aspetto inerente la prevenzione delle principali patologie correlate all'alimentazione	

AREA GENERALE**2. Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici**

Indicatore	Livello avanzato	Livello intermedio	Livello base	Livello iniziale	Liv.
Corretta elaborazione di un articolo illustrativo delle ricette, con i dovuti riferimenti alle principali patologie legate all'alimentazione	Ha elaborato il testo in modo articolato e fluido, con proprietà di linguaggio, utilizzando termini tecnici e professionali, arricchendo l'esposizione con contribute personali e con diffusi riferimenti alla prevenzione delle principali patologie legate all'alimentazione	Ha elaborato il testo in modo adeguato, con buona proprietà di linguaggio e utilizzando termini tecnici e professionali; ha arricchito l'esposizione con qualche contributo personale e con riferimenti alla prevenzione delle principali patologie legate all'alimentazione	Ha elaborato il testo in modo essenziale, mostrando qualche difficoltà espositiva e con un lessico professionale di base. Ha fatto qualche riferimento alla prevenzione delle principali patologie legate all'alimentazione - Scrive testi semplici	Ha elaborato il testo con difficoltà, mostrando incertezze e difficoltà nella costruzione corretta della frase e con un lessico professionale minimo. Ha incontrato qualche difficoltà ad evidenziare i riferimenti alla prevenzione delle principali patologie legate all'alimentazione	

AREA GENERALE

5. Utilizzare la lingua straniera per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni

Indicatore	Livello avanzato	Livello intermedio	Livello base	Livello iniziale	Liv.
Elaborazione di un abstract in lingua straniera, utilizzando il lessico specifico	Ha utilizzato un linguaggio articolato, con corretto utilizzo di termini specifici e tecnici; ha esposto pienamente i punti richiesti, compresa la prevenzione delle principali patologie legate all'alimentazione	Ha raggiunto una buona padronanza del linguaggio e dei termini specifici e tecnici; ha esposto i punti richiesti, compresa la prevenzione delle principali patologie legate all'alimentazione	Ha utilizzato un linguaggio standard, con minimi apporti di tipo specifico e tecnico; esponendo in modo essenziale i punti richiesti, compresa la prevenzione delle principali patologie legate all'alimentazione	Ha utilizzato un linguaggio essenziale o lacunoso, con pochi apporti di tipo specifico e tecnico, commettendo errori e improprietà. Non ha esposto tutti i punti richiesti, ed ha appena accennato alla prevenzione delle principali patologie legate all'alimentazione	

AREA GENERALE

12. Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.

Indicatore	Livello avanzato	Livello intermedio	Livello base	Livello iniziale	Liv.
Risolvere problemi legati alla realtà utilizzando gli strumenti della matematica	Ha utilizzato un linguaggio articolato, con corretto utilizzo di termini specifici e tecnici; ha esposto pienamente i punti richiesti, compresa la prevenzione delle principali patologie legate all'alimentazione	Ha raggiunto una buona padronanza del linguaggio e dei termini specifici e tecnici; ha esposto i punti richiesti, compresa la prevenzione delle principali patologie legate all'alimentazione	Ha utilizzato un linguaggio standard, con minimi apporti di tipo specifico e tecnico; esponendo in modo essenziale i punti richiesti, compresa la prevenzione delle principali patologie legate all'alimentazione	Ha utilizzato un linguaggio essenziale o lacunoso, con pochi apporti di tipo specifico e tecnico, commettendo errori e improprietà. Non ha esposto tutti i punti richiesti, ed ha appena accennato alla prevenzione delle principali patologie legate all'alimentazione	

COMPETENZE EUROPEE

3.b. Competenza in scienze, tecnologie e ingegneria

Ritieni di aver acquisito un metodo che basi le tue scelte tecnico-professionali su fondamenti scientifici?

Livello avanzato	Livello intermedio	Livello base	Livello iniziale
Ho acquisito e ho piena padronanza di un metodo di lavoro efficace che mi consente di basare le mie scelte per rispondere a bisogni o problemi tecnico-professionali secondo i fondamenti scientifici nel pieno rispetto delle linee guida fissate dalle istituzioni e agenzie di riferimento e ritengo di essere in grado di applicare questo metodo in diversi contesti.	Ho acquisito e ho discreta padronanza di un metodo di lavoro efficace che mi consente di basare le mie scelte per rispondere a bisogni o problemi tecnico-professionali secondo i fondamenti scientifici nel pieno rispetto delle linee guida fissate dalle istituzioni e agenzie di riferimento e ritengo di essere in grado di applicare questo metodo in diversi contesti.	Ho acquisito e ho padronanza basilare di un metodo di lavoro che mi consente di basare le mie scelte per rispondere a bisogni o problemi tecnico-professionali secondo i fondamenti scientifici quasi sempre nel rispetto delle principali linee guida fissate dalle istituzioni e agenzie di riferimento e ritengo di essere quasi sempre in grado di applicare questo metodo in altri contesti.	Ho acquisito gli elementi essenziali di un metodo che mi consente di basare le mie scelte tecnico-professionali su fondamenti quasi sempre scientifici non sempre nel rispetto delle linee guida fissate dalle istituzioni e agenzie di riferimento e ritengo di essere in grado di trasferire conoscenze e abilità acquisite in pochi contesti.

COMPETENZE EUROPEE**5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare**

Indicatore	Livello avanzato	Livello intermedio	Livello base	Livello iniziale	Liv.
Imparare a Imparare	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro, cogliendo appieno il processo personale svolto. Mira a un miglioramento continuo e trasferisce le conoscenze in altri contesti	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro, cogliendo a grandi linee il processo personale svolto. È in grado di trasferire conoscenze in altri contesti	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato mostrando un certo senso critico. Aiutato dal docente riesce a trasferire conoscenze in altri contesti	Presenta un atteggiamento operativo, con scarsa capacità di riflessione sul proprio lavoro. Anche se aiutato, ha difficoltà a trasferire conoscenze in altri contesti	
Scheda di autovalutazione	Ha ottime capacità di autovalutazione e del lavoro compiuto, dei metodi utilizzati e degli stati d'animo, utilizzando spirito critico e	Ha consapevolezza del lavoro svolto, dei metodi utilizzati e degli stati d'animo connessi al lavoro compiuto, riconoscendo punti di forza e di debolezza	Se guidato coglie le criticità e i punti di forza rispetto al lavoro compiuto, ai metodi utilizzati e agli stati d'animo connessi al lavoro compiuto	Ha bisogno di supporto per valutare il lavoro compiuto, i metodi utilizzati e gli stati d'animo connessi al lavoro compiuto, non riuscendo sempre	

COMPETENZE EUROPEE**6. Competenza in materia di cittadinanza**

Indicatore	Livello avanzato	Livello intermedio	Livello base	Livello iniziale	Liv.
Capacità di agire con responsabilità, impegnandosi insieme agli altri per perseguire un interesse sociale comune	Ha effettivamente acquisito una piena capacità di impegnarsi in un lavoro insieme ad altri, che persegua un interesse condiviso, promuovendo la difesa e il perseguimento di un bene comune.	Ha acquisito una discreta capacità di impegnarsi in un lavoro insieme ad altri, che persegua un interesse condiviso, promuovendo la difesa e il perseguimento di un bene comune.	Ha acquisito la capacità di impegnarsi quasi sempre in un lavoro insieme ad altri, che persegua un interesse quasi sempre condiviso, promuovendo la difesa e il perseguimento di un bene comune.	Ha ancora difficoltà ad impegnarsi in un lavoro insieme ad altri, che persegua un interesse condiviso. Non sempre le scelte fatte promuovono la difesa e il perseguimento di un bene comune.	

Quadro riassuntivo dei livelli raggiunti

(1)	Indicatori	Livello 4	Livello 3	Livello 2	Livello 1	Livello conseguito
1.C.I.	Conoscenza del rapporto tra alimentazione e salute					
	Progettazione di una ricetta che promuova la prevenzione e valorizzi i prodotti del territorio					
4.C.I.	Progettazione del piatto mediante corrette procedure di lavorazione in cucina					
	Pianificazione nell'ottica della diffusione di stili alimentari salutistici					
2.C.G.	Redazione di testi tecnici quali la scheda ingrediente, la scheda tecnica del piatto e la relazione finale					
	Presentazione del piatto, con i dovuti riferimenti alla prevenzione					
5.C.G.	Presentazione della ricetta in lingua straniera, con i dovuti riferimenti alla prevenzione					
7.C.E.	Progettazione delle attività					
	Organizzazione del lavoro, gestione delle informazioni e delle difficoltà					
5.C.E.	Imparare a imparare					
	Scheda di autovalutazione					
Punteggio complessivo						_____ /24

Legenda: il numero fa riferimento all'ordine in cui sono elencate le competenze negli atti legislativi, mentre per le abbreviazioni: CI = Competenza di indirizzo; CG = Competenza generale; CE = Competenza chiave europea

1. Nel definire il livello conseguito si possono considerare anche le singole prove disciplinari effettuate nel corso dell'UdA, in particolare nei casi in cui la valutazione sia incerta tra due livelli

PIANO DI LAVORO DELL' UDA a cura del CdC

Fasi / titolo	Insegnamenti e contenuti	Attività e strategie didattiche	Strumenti	Esiti/Prodotti intermedi	Criteri/evidenze per la valutazione	Modalità di verifica /valutazione	Durata
1.	Specificare la disciplina e i relativi contenuti da trattare	Specificare il tipo di attività proposta e la strategia didattica utilizzata	Indicare gli strumenti, i materiali e i documenti da utilizzare	Indicare gli esiti in termini di prodotti intermedie di attesi dalla fase	Indicare le evidenze della competenza osservabili in azione e nel prodotto intermedio/finale e, se si intende somministrare una prova di verifica, i criteri di valutazione	Specificare: - se si valuta processo e/o prodotto e gli strumenti da adottare (rubriche, check-list; griglie) - se si intende somministrare una prova di verifica (strutturata, semistrutturata, non strutturata)	
2.	Asse dei linguaggi – italiano Salute e alimentazione nella letteratura del Medioevo Asse dei linguaggi – lingue straniere Agenda 2030 ob.3 salute e benessere						
3.	Asse storico-sociale Cibo e salute nel Medioevo - Storia La diseguaglianza a						

	<p>tavola: il valore degli alimenti nelle religioni; cibi ‘puri’ e cibi ‘impuri’ in alcune religioni.</p> <p>- IRC</p>						
4.	<p>Asse matematico</p> <p>Costruzione e interpretazione delle misure statistiche relative all’obiettivo 3 dell’Agenda 2030: assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età.</p> <p>Matematica</p>						
5.	<p>Asse scientifico-tecnologico Analisi dei fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari. Le attuali tendenze in campo alimentare.</p> <p>-Diritto e Tecniche Amministrative (DTA)</p> <p>Cosa significa alimentarsi correttamente: i mattoni alla base dell’alimentazione.</p> <p>- Scienze Motorie e dello Sport</p>						
	<p>Asse scientifico-tecnologico</p> <p>Scienza e cultura dell’alimentazione</p>						

<p>Alimentazione e nutrizione: cenni sui principi nutritivi</p> <p>Laboratorio di enogastronomia</p> <p>Alimentazione e nutrizione: cenni storici sulla cucina salutistica</p> <p>Elaborazione di ricette in chiave salutistica</p>						
--	--	--	--	--	--	--

UDA n.2: Cibo diabetità



FINALITÀ

- porre l'attenzione sulla sana alimentazione, introducendo i saperi fondanti della nutrizione;
- fare acquisire agli studenti e alle studentesse un metodo per valorizzare gli ingredienti del territorio, che parte dalla ricerca e dallo studio della materia prima, le sue proprietà nutrizionali, fino alle sue origini, la sua storia e il suo utilizzo in cucina;
- sviluppare, negli studenti e nelle studentesse la capacità di progettare correttamente una ricetta, tenendo conto di vincoli imposti, come quelli di valorizzare un ingrediente locale e proporre un piatto utile nella prevenzione di alcune delle principali patologie legate all'alimentazione.

Possibili ampliamenti e variazioni

L'Unità di Apprendimento interdisciplinare, in base alla disponibilità oraria dei docenti, alla progettualità del consiglio di classe ed al bisogno formativo del gruppo classe, potrà subire delle variazioni in itinere. Saranno presi in considerazione argomenti che integrano il percorso di apprendimento, eventuali codocenze necessarie allo sviluppo di competenze trasversali, concorsi o attività nel settore enogastronomico che promuovano l'eccellenza degli studenti e delle studentesse nel promuovere la salute attraverso un'alimentazione sana.

VERIFICHE

I livelli di apprendimento saranno monitorati in itinere attraverso verifiche formative e sommative (orale, scritta, grafica o pratica) coerenti con gli obiettivi dell'unità di apprendimento.

I risultati delle verifiche saranno condivisi con il gruppo classe con trasparenza e tempestività e serviranno come materiale per un successivo feedback tra docenti e studenti/studentesse.

MODALITÀ DI VERIFICA

- sollecitazione di interventi orali nel corso delle lezioni interattive
- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- prove strutturate
- prove semi-strutturate
- prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- esercitazioni pratiche in laboratorio

VALUTAZIONE

La valutazione delle competenze terrà conto del processo e del prodotto utilizzando i seguenti strumenti

- Osservazione del processo: griglie di osservazione e/o check-list
- Valutazione delle conoscenze e delle abilità: eventuali verifiche disciplinari intermedie.
- Valutazione del prodotto: rubrica di valutazione
- Valutazione del processo: rubrica di valutazione delle competenze trasversali

Strumenti per l'autovalutazione: questionario metacognitivo, relazione finale.

CRITERI DI VALUTAZIONE

La presentazione del prodotto sarà valutata secondo i seguenti criteri:

- la produzione dell'articolo di giornale nel rispetto dei vincoli posti nella consegna
- l'autoanalisi del lavoro svolto per individuare le criticità e trovare soluzioni

<p>Titolo dell'UdA</p> <p>Tempi di realizzazione</p>	<p>Cibo e diabetità</p> <p>Pentamestre A.S. 2021/2022</p> <p>(3 settimane tra gennaio e febbraio 2022)</p> <p>Totale 99 ore curriculari suddivise fra le diverse discipline:</p> <p>Lettere</p> <p>Storia</p> <p>Inglese</p> <p>Francese/Tedesco</p> <p>Matematica</p> <p>Scienza e Cultura dell'Alimentazione</p> <p>Lab. Enogastronomia</p> <p>Diritto e Tecn. Amministrative</p> <p>Scienze Motorie</p> <p>Religione</p> <p>Ed. Civica *</p> <p>*le 99 ore dell'UDA includono parte delle 33 ore annuali del curriculum trasversale di educazione civica</p>
<p>Insegnamenti coinvolti</p>	<p>Discipline di riferimento: Laboratorio di Enogastronomia e Scienza e Cultura dell'Alimentazione</p> <p>Discipline concorrenti: Lettere, Storia, Inglese, Francese/Tedesco, Matematica, D.T.A., Scienze Motorie, Religione, Educazione Civica.</p>
<p>Compito di realtà (di gruppo)</p>	<p>Rivisitazione di ricette della tradizione siciliana in chiave salutistica per la prevenzione di obesità e diabete;</p> <p>Realizzazione delle ricette rivisitate.</p>

Competenze di riferimento

COMPETENZE INTERMEDIE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<p>1. Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.</p> <p>4. Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati</p>	<p>Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali.</p> <p>Applicare criteri di selezione delle materie prime e / o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menu in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.</p>	<p>Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi</p> <p>Elementi di dietetica e nutrizione. Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, ecosostenibilità).</p>
	<p><i>Competenze chiave europee</i></p> <p>3.b. Competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</p> <p>5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</p> <p>6. Competenza in materia di cittadinanza</p>	

COMPETENZE INTERMEDIE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<p>2. Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici.</p>	<p>Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosene in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione.</p> <p>Selezionare e ricavare informazioni, con uso attento delle fonti (manuale, enciclopedia, saggio, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico.</p> <p>Scrivere testi di forma diversa, ad es. istruzioni per l'uso, lettere private e pubbliche (lettera formale, CV europeo, webportfolio), diari personali e di bordo, articoli (di cronaca, recensioni, commenti, argomentazioni) sulla base di modelli, adeguandoli a situazione, argomento, scopo, destinatario, e selezionando il registro più adeguato.</p>	<p>Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo- interpretativi, argomentativi, regolativi.</p>
<p>5. Utilizzare la lingua straniera per produrre semplici e brevi testi, orali e scritti, utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze e per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.</p>	<p>- Scrivere testi chiari, tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p>	<p>Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p>

12.Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento.	- Risolve problemi legati alla realtà utilizzando gli strumenti della matematica.	Le funzioni e la loro rappresentazione nel piano cartesiano.
---	---	--

Fasi delle attività

Fasi	Descrizione	Didattica	Esiti	Disciplina
1	Presentazione dell'UDA e raccolta delle aspettative degli Studenti	Coinvolgimento attivo degli studenti rispetto alla tematica	Raccolta quesiti degli studenti	Compresenza Lab. ENO Sc.Alimentazione
2	Presentazione dell'argomento	Lezioni frontali anche con supporti e materiali multimediali	Schede di sintesi sui contenuti proposti	Tutte
3	Attività laboratoriali di ricerca sulla tematica dell'UDA (individuali o di gruppo)	Gli studenti e le studentesse svolgono attività di ricerca e approfondimento	Elaborati prodotti (PPT, mappe, ricerche)	Tutte
4	Realizzazione in laboratorio di cucina dei piatti ideati	Gli studenti e le studentesse realizzano i piatti ideati	piatti	Enogastronomia Scienza Aliment.
5	Presentazione in plenaria da parte dei gruppi dei piatti realizzati		Relazioni finali	Tutte
6	Relazione individuale sulle attività e autovalutazione		scheda di autovalutazione	Tutte

METODOLOGIA

Didattica laboratoriale

Gli studenti e le studentesse saranno accompagnati/e in un percorso di apprendimento a partire da un problema concreto e secondo un approccio induttivo che li vedrà impegnati in un lavoro collaborativo/di gruppo per obiettivi e in una riflessione guidata sull'esperienza (metacognizione) anche attraverso l'autovalutazione del percorso stesso.

Valutazione

Elementi di valutazione	Discipline
Conoscenze di base sulla sana alimentazione e correlazione tra cibo e salute Ruolo dei nutrienti nello sviluppo del gesto motorio	Sc. Alim, Lab ENO Sc. Motorie
Padronanza lessicale e correttezza del testo Proprietà di linguaggio Abilità comunicative	Italiano
Precisione e completezza delle informazioni tecniche relative all'oggetto dell'UdA	Scienza dell'alimentazione
Precisione e completezza nella descrizione della ricetta e della sua realizzazione in laboratorio di cucina	Lab ENO
Lessico e correttezza della presentazione orale e della scheda tecnica della ricetta in lingua straniera. Proprietà di linguaggio e abilità comunicativa.	Lingue straniere
Fattori storico-culturali che influiscono sulla concezione del rapporto tra cibo e salute nel Trecento e Quattrocento	Storia
Descrizione e spiegazione di fenomeni sociali tramite rappresentazione grafica.	Matematica
Analisi e interpretazione dei fattori relativi all'Agenda 2030: obiettivo 12: garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo	Diritto e Tecniche Amministrative
Conoscenze di stili di condivisione e cerimoniali nelle varie religioni	Religione

VALUTAZIONE				
INDICATORI	LIVELLO INIZIALE	LIVELLO BASE	LIVELLO INTERMEDIO	LIVELLO AVANZATO
Rubrica di processo	Lo studente ha incontrato difficoltà nell'affrontare le diverse fasi richieste dal compito di realtà ed è riuscito ad applicare le conoscenze e le abilità necessarie solo se aiutato all'insegnante o da un pari.	Lo studente è riuscito a svolgere in autonomia le fasi più semplici del compito di realtà, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali	Lo studente ha mostrato di saper svolgere le diverse fasi del compito di realtà, dimostrando di saper utilizzare le principali conoscenze ed abilità richieste	Lo studente ha saputo agire in modo esperto, consapevole e originale nello svolgimento del compito di realtà, mostrando una sicura padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità richieste
Rubrica di prodotto	L'elaborato prodotto presenta diverse lacune, una struttura poco coerente e denota un livello di competenza elementare	L'elaborato prodotto risulta semplice anche se non sempre del tutto evidenziando un uso superficiale delle principali conoscenze e abilità richieste	L'elaborato prodotto risulta essere organico ed in gran parte corretto, evidenziando un uso essenziale delle conoscenze e delle abilità	L'elaborato prodotto risulta essere significativo ed originale, corretto e ben strutturato, evidenziando un'ottima padronanza nell'uso delle conoscenze ed abilità richieste
Rubrica di consapevolezza metacognitiva	La relazione mostra una capacità di riflessione lacunosa sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione approssimata ed imprecisa dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con una proprietà di linguaggio poco appropriata.	La relazione mostra una capacità di riflessione superficiale sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione semplice dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con un uso basilare del linguaggio specifico	La relazione denota una capacità di riflessione essenziale sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione essenziale e precisa dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con un uso corretto del linguaggio specifico	La relazione denota una capacità di riflessione profonda sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione completa, ragionata e approfondita delle fasi e degli obiettivi del percorso, con un uso costante e preciso del linguaggio specifico

DISCIPLINE	PERFORMANCE LIST PER LA VALUTAZIONE DEL PRODOTTO	iniziale	base	intermedi	esperto
Scienza dell'Alimentazione Lab ENO Sc. Motorie	<p>Possiede le conoscenze di base sulla sana alimentazione e correlazione tra cibo e salute</p> <p>Conosce e sa applicare le procedure fondamentali per portare a termine il compito assegnato</p>				
Italiano	<p>Ha Padronanza lessicale</p> <p>Produce testi corretti</p> <p>Possiede abilità comunicative</p> <p>Conosce e sa applicare le procedure fondamentali per portare a termine il compito assegnato</p>				
Scienza dell'Alimentazione	<p>Precisione e completezza delle informazioni tecniche relative all'oggetto dell'UdA</p> <p>Conosce e sa applicare le procedure fondamentali per portare a termine il compito assegnato</p>				
Lab ENO	<p>Conosce le procedure per realizzare le ricette adatte alle diverse esigenze dietetiche</p> <p>Conosce e sa applicare le procedure fondamentali per portare a termine il compito assegnato</p>				
Lingue straniere	<p>Produce un testo riassuntivo in lingua straniera</p> <p>Possiede abilità comunicative</p> <p>Sa usare il linguaggio specialistico</p>				
Storia	<p>Conosce i fattori storico-culturali che influiscono sulla concezione del rapporto tra cibo e salute nel Medioevo e li sa contestualizzare nella realtà presente</p> <p>Conosce e sa applicare le procedure fondamentali per portare a termine il compito assegnato</p>				
Matematica	<p>Risolve problemi legati alla realtà utilizzando gli strumenti della matematica</p>				

DTA	<p>Analizza ed interpreta le relazioni tra consumi, abitudini alimentari e l'economia del territorio</p> <p>Conosce le tecniche di comunicazione finalizzate al marketing</p> <p>Conosce e sa applicare le procedure fondamentali per portare a termine il compito assegnato</p>				
Religione	<p>Conoscenze sulla correlazione tra cibo, religiosità e bene della persona</p> <p>Conosce e sa applicare le procedure fondamentali per portare a termine il compito assegnato</p>				

Scheda di consegna per gli studenti e le studentesse

Cosa si chiede di fare

In questa UdA avrai la possibilità di metterti in gioco personalmente in un percorso multidisciplinare che intende focalizzare l'attenzione sulla prevenzione del diabete e dell'obesità, oltre che la loro possibile gestione attraverso una alimentazione mirata.

Attività per la realizzazione del prodotto finale

Nelle fasi dell'UdA avrai la possibilità di prendere parte a:

- ricerche individuali e di gruppo sui principali elementi caratterizzanti la cucina salutistica;
- esercitazioni di scrittura di schede ingredienti e di ricette
- progettazione di ricette adatte alla prevenzione di diabete e obesità e redazione delle schede tecniche
- presentazioni di lavori di approfondimento (anche in lingua straniera)
- realizzazione delle ricette in laboratorio
- relazione individuale sulle attività e della scheda di autovalutazione

Quali sono gli scopi e le motivazioni (per quali apprendimenti)

Lo scopo prioritario è quello di acquisire un modello alimentare attento alla salute e in particolare alla prevenzione di diabete e obesità al fine di proporlo anche ai tuoi futuri clienti durante la tua professione nel settore enogastronomico. Contemporaneamente imparerai a valorizzare i prodotti tipici del tuo territorio in una prospettiva di sostenibilità e a progettare e realizzare correttamente una ricetta.

Con quali modalità

Gli argomenti saranno introdotti da lezioni frontali con il supporto di materiali e strumenti multimediali e interattivi. Seguiranno approfondimenti con esperti, lavori di gruppo e personali in assetto laboratoriale e di ricerca.

Tempi e insegnamenti coinvolti

Per la realizzazione delle attività sono previste 99 ore complessive, concentrate in 3 settimane.

Gli insegnamenti coinvolti sono i seguenti: Lettere, Storia, Laboratorio di Enogastronomia, Scienza e Cultura dell'alimentazione, Inglese, Diritto e Tecniche Amministrative, Francese/Tedesco, Scienze motorie e dello Sport, Matematica, Religione, Educazione Civica.

Risorse a disposizione

Avrete a disposizione i libri di testo, materiali forniti dai docenti, accesso a Internet, libri di cucina del nostro territorio.

Cosa viene valutato e con quali criteri

Le attività prevedono diversi elaborati (test disciplinari, esercitazioni, schede da compilare, realizzazione del piatto in laboratorio, ecc.) e ogni tuo lavoro verrà valutato dal docente nella sua disciplina e nelle modalità che vi comunicherà prima dell'inizio dell'attività (in qualche caso lo stesso elaborato verrà valutato da più docenti).

Per la valutazione sommativa dell'UdA gli elementi di valutazione riguardano, l'impegno, l'interesse e la partecipazione alle attività, il comportamento, la relazione finale e la tua autovalutazione.

Traccia per la relazione individuale

Descrivi sinteticamente l'attività svolta e analizza i seguenti punti:

- indica come avete svolto il compito assegnato al gruppo e qual è stato il tuo contributo;
- illustra quali problemi hai dovuto affrontare nell'elaborazione progettuale e come li hai risolti;
- specifica che cosa hai imparato da questa UdA e quali aspetti ti hanno più coinvolto;
- ritieni che il percorso svolto ti possa essere stato d'aiuto nel migliorare il tuo modello di alimentazione in un'ottica di prevenzione e nella tua professione futura?
- hai trovato connessioni tra le discipline (comprese quelle di area generale) e la tua futura professione?
- spiega quali parti dell'UdA vorresti approfondire meglio.

Scheda di autovalutazione

Al termine dell'UdA attribuisce un valore alle principali competenze su cui hai lavorato apponendo una crocetta sul livello corrispondente.

AREA DI INDIRIZZO			
1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche			
Hai compreso il rapporto che c'è tra alimentazione e prevenzione di diabete e obesità?			
Livello avanzato	Livello intermedio	Livello base	Livello iniziale
Ho compreso pienamente il rapporto tra alimentazione e prevenzione e riconosco le relazioni sistemiche e di causa – effetto che determinano i benefici apportati da una sana alimentazione.	Ho compreso il rapporto tra alimentazione e prevenzione e riconosco le principali relazioni sistemiche e di causa – effetto che determinano i benefici apportati da una sana alimentazione.	Ho compreso gli elementi essenziali alla base del rapporto tra alimentazione e prevenzione, ho colto i principali benefici apportati da una sana alimentazione	Ho conoscenze lacunose sul rapporto alimentazione e prevenzione e non ho colto pienamente i benefici apportati da una sana alimentazione.

Le ricette che hai progettato promuovono la prevenzione di diabete e obesità e valorizzano i prodotti del territorio in una prospettiva di sostenibilità?

Livello avanzato	Livello intermedio	Livello base	Livello iniziale
<p>Ho progettato le ricette con chiarezza e cura dei particolari, integrandole con varie annotazioni in riferimento alla prevenzione di diabete e obesità correlate all'alimentazione. Ritengo di avere proposto valide modalità di valorizzazione dei prodotti del territorio.</p>	<p>Ho progettato le ricette in modo adeguato e con buona precisione, integrandole con annotazioni in riferimento alla prevenzione di diabete e obesità correlate all'alimentazione. Ritengo di avere proposto adeguate modalità di valorizzazione dei prodotti del territorio.</p>	<p>Ho progettato le ricette con qualche difficoltà, ma sono riuscito/a a inserire gli elementi essenziali e a integrarle con qualche annotazione sulla prevenzione di diabete e obesità correlate all'alimentazione. Ritengo di avere proposto modalità di valorizzazione dei prodotti del territorio complessivamente accettabili.</p>	<p>Ho progettato delle ricette semplici, guidato/a dal/la docente, ma ho utilizzato una terminologia di base non sempre esatta, inserendo solo brevi cenni alla prevenzione di diabete e obesità correlate all'alimentazione. Ho incontrato qualche difficoltà a proporre autonomamente modalità di valorizzazione dei prodotti del territorio.</p>

AREA DI INDIRIZZO

4. Predisporre prodotti coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati

Durante l'elaborazione delle ricette hai rispettato le linee guida relative all'obesità e al diabete, perseguendo l'obiettivo della qualità e della redditività?

Livello avanzato	Livello intermedio	Livello base	Livello iniziale
Conosco approfonditamente le modalità per realizzare ricette adatte alle specifiche esigenze dietetiche adottando scrupolosamente e consapevolmente le corrette procedure per la realizzazione dei piatti in sicurezza.	Ho una buona conoscenza delle modalità per realizzare ricette adatte alle specifiche esigenze dietetiche e so adottare con discreta capacità le corrette procedure per la realizzazione dei piatti in sicurezza.	Conosco a grandi linee le modalità per realizzare ricette adatte alle specifiche esigenze dietetiche e so adottare in modo sufficientemente adeguato le corrette procedure per la realizzazione dei piatti in sicurezza.	Ho alcune lacune riguardo alle modalità per realizzare ricette adatte alle specifiche esigenze dietetiche ho qualche difficoltà nell'adeguato utilizzo delle corrette procedure per la realizzazione dei piatti in sicurezza.

Pensi che le ricette che hai realizzato siano soddisfacenti e ritieni che rispondano alle necessità di una persona obesa o con diabete?

Livello avanzato	Livello intermedio	Livello base	Livello iniziale
Le ricette sono curate nei dettagli e rispettano pienamente i canoni di stili alimentari salutistici della prevenzione e gestione di obesità o diabete.	Le ricette sono curate e rispettano i canoni di stili alimentari salutistici della prevenzione e gestione di obesità o diabete.	Le ricette rispettano in modo essenziale i canoni di stili alimentari salutistici della prevenzione e gestione di obesità o diabete.	Le ricette sono elaborate in modo poco apprezzabile e rispettano soltanto qualche aspetto inerente la prevenzione e gestione di obesità o diabete.

AREA GENERALE

5. Utilizzare la lingua straniera per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni

gestione di diabete e obesità?

Livello avanzato	Livello intermedio	Livello base	Livello iniziale
Ho elaborato delle ricette, illustrandole in modo articolato e fluido, con proprietà di linguaggio, utilizzando termini tecnici e professionali, arricchendo l'esposizione con contributi personali e con diffusi riferimenti alla prevenzione e gestione di diabete e obesità.	Ho elaborato delle ricette, illustrandole in modo adeguato con una buona proprietà di linguaggio e utilizzando termini tecnici e professionali; ho arricchito l'esposizione con qualche contributo personale e con riferimenti alla prevenzione e gestione di diabete e obesità.	Ho elaborato delle ricette, illustrandole in modo essenziale, mostrando qualche difficoltà espositiva e con un lessico professionale di base. Ho fatto qualche riferimento alla prevenzione e gestione di diabete e obesità.	Ho elaborato delle ricette, illustrandole con difficoltà, mostrando incertezze e difficoltà nella costruzione corretta della frase e con un lessico professionale minimo. Ho incontrato qualche difficoltà ad evidenziare i riferimenti alla prevenzione e gestione di diabete e obesità.

Hai elaborato le ricette in lingua straniera utilizzando correttamente il lessico specifico?			
Livello avanzato	Livello intermedio	Livello base	Livello iniziale
Ho utilizzato un linguaggio articolato, con corretto utilizzo di termini specifici e tecnici e ho esposto pienamente i punti richiesti, compresa la prevenzione di diabete e obesità.	Ho raggiunto una buona padronanza del linguaggio e dei termini specifici e tecnici e ho esposto i punti richiesti, compresa la prevenzione di diabete e obesità.	Ho utilizzato un linguaggio standard con minimi apporti di tipo specifico e tecnico, esponendo in modo essenziale i punti richiesti, compresa la prevenzione di diabete e obesità.	Ho utilizzato un linguaggio essenziale o lacunoso, con pochi apporti di tipo specifico e tecnico, commettendo errori e improprietà. Non ho esposto tutti i punti richiesti e ho appena accennato alla prevenzione di diabete e obesità.

AREA GENERALE			
12. Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.			
Hai saputo rappresentare in un piano cartesiano funzioni?			
Livello avanzato	Livello intermedio	Livello base	Livello iniziale
Ho saputo rappresentare in un piano cartesiano funzioni autonomamente e ho saputo spiegare il procedimento risolutivo senza incertezze.	Ho saputo rappresentare in un piano cartesiano funzioni autonomamente e ho saputo spiegare il procedimento risolutivo con qualche incertezza	Ho saputo rappresentare in un piano cartesiano funzioni solo se guidato e ho saputo spiegare il procedimento risolutivo.	Ho saputo rappresentare in un piano cartesiano funzioni solo se guidato e non ho saputo spiegare il procedimento risolutivo.

COMPETENZE EUROPEE**3.b. Competenza in scienze, tecnologie e ingegneria**

Ritieni di aver acquisito un metodo che basi le tue scelte tecnico-professionali su fondamenti scientifici?

Livello avanzato	Livello intermedio	Livello base	Livello iniziale
Ho acquisito e ho piena padronanza di un metodo di lavoro efficace che mi consente di basare le mie scelte per rispondere a bisogni o problemi tecnico-professionali secondo i fondamenti scientifici nel pieno rispetto delle linee guida fissate dalle istituzioni e agenzie di riferimento eritengo di essere in grado di applicare questo metodo in diversi contesti.	Ho acquisito e ho discreta padronanza di un metodo di lavoro efficace che mi consente di basare le mie scelte per rispondere a bisogni o problemi tecnico-professionali secondo i fondamenti scientifici nel pieno rispetto delle linee guida fissate dalle istituzioni e agenzie di riferimento eritengo di essere in grado di applicare questo metodo in diversi contesti.	Ho acquisito e ho padronanza basilare di un metodo di lavoro che mi consente di basare le mie scelte per rispondere a bisogni o problemi tecnico-professionali secondo i fondamenti scientifici quasi sempre nel rispetto delle principali linee guida fissate dalle istituzioni e agenzie di riferimento e ritengo di essere quasi sempre in grado di applicare questo metodo in altri contesti.	Ho acquisito gli elementi essenziali di un metodo che mi consente di basare le mie scelte tecnico-professionali su fondamenti quasi sempre scientifici non sempre nel rispetto delle linee guida fissate dalle istituzioni e agenzie di riferimento e ritengo di essere in grado di trasferire conoscenze e abilità acquisite in pochi contesti.

COMPETENZE EUROPEE**5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare**

Ritieni che quanto hai appreso possa esserti utile anche in altri contesti professionali?

Livello avanzato	Livello intermedio	Livello base	Livello iniziale
Ho riflettuto su ciò che ho imparato, cogliendo appieno i nuclei fondamentali delle attività e ritengo di essere in grado di trasferire conoscenze e abilità acquisite in altri contesti	Ho riflettuto su ciò che ho imparato cogliendo a grandi linee gli aspetti fondamentali delle attività e ritengo di saper trasferire in buona parte le conoscenze acquisite in altri contesti	Ho colto a grandi linee gli aspetti fondamentali delle attività svolte, ma incontro qualche difficoltà a trasferire le conoscenze in altri contesti	Incontro difficoltà a riflettere sul lavoro svolto per arrivare a cogliere aspetti fondamentali e trasferibili in altri contesti.

COMPETENZE EUROPEE**6. Competenza in materia di cittadinanza**

Ritieni che quanto hai appreso ti abbia reso più capace di agire con responsabilità, impegnandoti insieme agli altri per perseguire un interesse comune come lo sviluppo sostenibile della società?

Livello avanzato	Livello intermedio	Livello base	Livello iniziale
Ho riflettuto su ciò che ho imparato, cogliendo di avere acquisito una piena capacità di impegnarmi in un lavoro insieme ad altri, che persegua un interesse condiviso, promuovendo la difesa e il perseguimento di un bene comune.	Ho riflettuto su ciò che ho imparato, cogliendo di avere acquisito una discreta capacità di impegnarmi in un lavoro insieme ad altri, che persegua un interesse condiviso, promuovendo la difesa e il perseguimento di un bene comune.	Ho riflettuto su ciò che ho imparato, cogliendo di avere quasi sempre la capacità di impegnarmi in un lavoro insieme ad altri, che persegua un interesse quasi sempre condiviso, promuovendo la difesa e il perseguimento di un bene comune.	Ho riflettuto su ciò che ho imparato, cogliendo di aver ancora difficoltà ad impegnarmi in un lavoro insieme ad altri, che persegua un interesse condiviso. Non sempre le scelte fatte promuovono la difesa e il perseguimento di un bene comune.

Punti di forza del lavoro eseguito

.....
.....

.....
.....

.....
.....

Punti di debolezza del lavoro eseguito

.....
.....

.....
.....

.....
.....

Scheda dei prodotti tipici del territorio

Scheda 1

(tratto e adattato da: P. Gentili, Alta professionalità in cucina, Edizioni Calderini, 2020)

Denominazione del prodotto _____

Studente/ssa Classe _____ Data _____

1	Cenni storici e uso tradizionale: storia e origini del prodotto; introduzione nel territorio; eventuali elementi culturali legati al prodotto	
2	Eventuali marchi di riconoscimento: DOP, IGP, PAT, De.C.o. o altro riconoscimento	
3	Elementi di qualità all'acquisto: principali cultivar e caratteristiche; valutazione della freschezza; classificazioni in uso (dimensioni, peso); stagionalità	
4	Utilizzo nella tradizione: abbinamenti con altri ingredienti; tipi di cottura; ricette tipiche	
5	Profilo nutrizionale: kcal; contenuto in proteine, lipidi, glucidi; fibra; vitamine, sali minerali	
6	Valore nella prevenzione delle principali patologie correlate all'alimentazione: presenza di macro- e micro- nutrienti a effetto salutistico; apporto nella prevenzione delle principali patologie correlate all'alimentazione	

Scheda di progettazione di una ricetta: guida pratica per studenti/esse

Scheda 2

(tratto e adattato da: P. Gentili, Alta professionalità in cucina, Edizioni Calderini, 2020)

La progettazione di una ricetta non segue un unico schema: può nascere da un'idea, da un'intuizione, da un ricordo, dalla ricerca costante, dallo studio di combinazioni di sapori, dalla sperimentazione o da altre modalità.

Quando ancora non si ha grande esperienza in cucina, può essere d'aiuto seguire un percorso guidato, che si può sviluppare nel seguente modo o con le varianti suggerite dai/dalle tuoi/tue docenti.

1. Definire l'ingrediente di base

La scelta dell'ingrediente può essere libera oppure avere vincoli come in questo caso: un ingrediente del territorio che sia di aiuto nella prevenzione delle principali patologie correlate all'alimentazione.

Tra le diverse possibilità ci si può lasciare attrarre dall'ingrediente che più stimola la fantasia: è vantaggioso conoscerlo bene sia nel sapore, sia nella lavorabilità (sapere ciò come reagisce alla conservazione, alla cottura, ecc.).

2. Analizzare aromi e sapori dominanti

L'analisi sensoriale dell'ingrediente porta a definire quali siano le sue caratteristiche. Si ricorda che i sapori fondamentali sono 5: dolce, salato, acido, amaro e umami, ai quali possiamo aggiungere il piccante per l'effetto forte e immediato che provoca.

3. Armonizzare con altri ingredienti e aromi

Successivamente occorre porsi la domanda: con quali altri sapori può armonizzarsi?

Inizialmente può essere di aiuto la tradizione.

Ragionando sugli abbinamenti tradizionali, per analogia si possono individuare altre combinazioni di sapore che possono essere interessanti e che vanno provate.

4. Definire le tecniche di preparazione e di cottura

Dopo avere scelto aromi e altri ingredienti che si armonizzano con l'ingrediente di base occorre scegliere:

- una o due tecniche di preparazione, che possono variare dai semplici tagli (julienne, macedonia, ecc.), alle marinate, alla fermentazione, alla trasformazione in purea, all'uso del sifone ecc.;
- una tecnica di cottura dominante (arrostimento, bollitura, ecc.) ed eventualmente una che riguarda un elemento secondario (può essere la frittura o l'essiccamento di un elemento del piatto)

5. Pensare alla finitura e alla presentazione

Nell'immaginarsi il piatto finito si deve fare mente locale sulle forme degli ingredienti, sui colori, sullo sviluppo orizzontale o verticale del piatto, per immaginare il risultato finale ed eventuali correzioni da apportare alla ricetta.

Se questi passaggi possono sembrare complessi inizialmente, si può partire ponendo l'attenzione soprattutto sugli abbinamenti più tradizionali e procedere apportando piccole varianti.

Scheda tecnica del piatto proposto

Scheda 3

(tratto e adattato da: P. Gentili, Alta professionalità in cucina, Edizioni Calderini, 2020)

Studente/ssa _____ Classe _____ Data _____

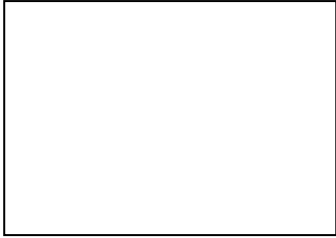
Titolo del piatto: _____

Categoria:

Stagionalità:

Livello di difficoltà:

Ingredienti (10 PAX)	Quantità



(eventuale foto del piatto)

Profilo nutrizionale

kcal: _____

Protidi: _____% Lipidi: _____ % Glucidi: _____%

Allergeni presenti: _____

PROCEDIMENTO

Preparazione

Cottura

Finitura

Motivazioni inerenti la prevenzione e gestione di obesità e diabete

Rubrica di valutazione dell'UdA "Cibo e diabete"

AREA DI INDIRIZZO					
1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche					
Indicatore	Livello avanzato	Livello intermedio	Livello base	Livello iniziale	Liv.
Conoscenza del rapporto tra alimentazione e prevenzione di obesità e diabete	Conosce approfonditamente il rapporto alimentazione e prevenzione di obesità e diabete, coglie pienamente i benefici apportati dai prodotti del territorio	Ha una buona conoscenza del rapporto alimentazione e prevenzione di obesità e diabete, coglie in modo soddisfacente i benefici apportati dall'utilizzo dei prodotti del territorio	Conosce in modo essenziale il rapporto alimentazione e prevenzione di obesità e diabete, coglie i principali benefici apportati dall'utilizzo dei prodotti del territorio	Ha conoscenze lacunose sul rapporto alimentazione e prevenzione di obesità e diabete, e non sempre coglie i benefici apportati dall'utilizzo dei prodotti del territorio	
Progettazione di una ricetta che promuova la prevenzione di obesità e diabete e valorizzi un prodotto del territorio	Progetta la ricetta con chiarezza e cura dei particolari, integrandola con articolari annotazioni in riferimento alla prevenzione di obesità e diabete. Propone brillanti modalità di valorizzazione gastronomica dei prodotti del territorio	Progetta la ricetta con adeguata chiarezza e buona precisione, integrandola con articolari annotazioni in riferimento alla di obesità e diabete. Propone adeguate modalità di valorizzazione gastronomica dei prodotti del territorio	Progetta la ricetta in modo superficiale, inserendo gli elementi essenziali e integrandola con qualche annotazione in riferimento alla prevenzione di obesità e diabete. Propone accettabili modalità di valorizzazione gastronomica dei prodotti del territorio	Se non guidato dal docente, progetta la ricetta in modo approssimativo, usando una terminologia non esatta, e con brevi cenni sulla prevenzione di obesità e diabete. Deve essere sollecitato per proporre modalità di valorizzazione gastronomica dei prodotti del territorio	

AREA DI INDIRIZZO**4. Predisporre prodotti coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati**

Indicatore	Livello avanzato	Livello intermedio	Livello base	Livello iniziale	Liv.
Elaborazione delle ricette nel rispetto delle linee guida relative all'obesità e al diabete, perseguendo l'obiettivo della qualità della redditività	Conosce approfonditamente le modalità per realizzare ricette adatte alle esigenze dietetiche, adottando scrupolosamente e consapevolmente le corrette procedure per la realizzazione dei piatti in sicurezza	Ha una buona conoscenza delle modalità per realizzare ricette adatte alle diverse esigenze dietetiche e sa adottare con discreta capacità le corrette procedure per la realizzazione dei piatti in sicurezza	Conosce a grandi linee le modalità per realizzare ricette adatte alle diverse esigenze dietetiche e sa adottare in modo sufficientemente adeguato le corrette procedure per la realizzazione dei piatti in sicurezza	Ha alcune lacune riguardo alle modalità per realizzare ricette adatte alle diverse esigenze dietetiche, ha qualche difficoltà nell'adeguato utilizzo delle corrette procedure per la realizzazione dei piatti in sicurezza	
Le ricette realizzate sono soddisfacenti e rispondono alle necessità di una persona obesa o con diabete	Le ricette sono curate nei dettagli e rispettano pienamente i canoni di stili alimentari salutistici della prevenzione delle principali patologie correlate all'alimentazione.	La presentazione delle ricette sono curate e rispettano i canoni di stili alimentari salutistici della prevenzione delle principali patologie correlate all'alimentazione.	Le ricette rispettano in modo essenziale i canoni di stili alimentari salutistici della prevenzione delle principali patologie correlate all'alimentazione	Le ricette sono elaborate in modo poco apprezzabile e rispettano soltanto qualche aspetto inerente la prevenzione delle principali patologie correlate all'alimentazione	

AREA GENERALE**2. Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici**

Indicatore	Livello avanzato	Livello intermedio	Livello base	Livello iniziale	Liv.
Corretta elaborazione di una ricetta con i dovuti riferimenti alla prevenzione di diabete e obesità.	Ha elaborato il testo in modo articolato e fluido, con proprietà di linguaggio, utilizzando termini tecnici e professionali, arricchendo l'esposizione con contributi personali e con diffusi riferimenti alla prevenzione delle principali patologie legate all'alimentazione	Ha elaborato il testo in modo adeguato, con buona proprietà di linguaggio e utilizzando termini tecnici e professionali; ha arricchito l'esposizione con qualche contributo personale e con riferimenti alla prevenzione delle principali patologie legate all'alimentazione	Ha elaborato il testo in modo essenziale, mostrando qualche difficoltà espositiva e con un lessico professionale di base. Ha fatto qualche riferimento alla prevenzione delle principali patologie legate all'alimentazione. Scrive testi semplici	Ha elaborato il testo con difficoltà, mostrando incertezze e difficoltà nella costruzione corretta della frase e con un lessico professionale minimo. Ha incontrato qualche difficoltà ad evidenziare i riferimenti alla prevenzione delle principali patologie legate all'alimentazione	

AREA GENERALE**5. Utilizzare la lingua straniera per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni**

Indicatore	Livello avanzato	Livello intermedio	Livello base	Livello iniziale	Liv.
Elaborazione di una ricetta in lingua straniera, utilizzando il lessico specifico	Ha utilizzato un linguaggio articolato, con corretto utilizzo di termini specifici e tecnici; ha esposto pienamente i punti richiesti, compresa la prevenzione delle principali patologie legate all'alimentazione	Ha raggiunto una buona padronanza del linguaggio e dei termini specifici e tecnici; ha esposto i punti richiesti, compresa la prevenzione delle principali patologie legate all'alimentazione	Ha utilizzato un linguaggio standard, con minimi apporti di tipo specifico e tecnico; esponendo in modo essenziale i punti richiesti, compresa la prevenzione delle principali patologie legate all'alimentazione	Ha utilizzato un linguaggio essenziale o lacunoso, con pochi apporti di tipo specifico e tecnico, commettendo errori e improprietà. Non ha esposto tutti i punti richiesti, ed ha appena accennato alla prevenzione delle principali patologie legate all'alimentazione	

AREA GENERALE

12. Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.

Indicatore	Livello avanzato	Livello intermedio	Livello base	Livello iniziale	Liv.
Risolvere problemi legati alla realtà utilizzando gli strumenti della matematica	Ha utilizzato un linguaggio articolato, con corretto utilizzo di termini specifici e tecnici; ha esposto pienamente i punti richiesti, compresa la prevenzione delle principali patologie legate all'alimentazione	Ha raggiunto una buona padronanza del linguaggio e dei termini specifici e tecnici; ha esposto i punti richiesti, compresa la prevenzione delle principali patologie legate all'alimentazione	Ha utilizzato un linguaggio standard, con minimi apporti di tipo specifico e tecnico; esponendo in modo essenziale i punti richiesti, compresa la prevenzione delle principali patologie legate all'alimentazione	Ha utilizzato un linguaggio essenziale o lacunoso, con pochi apporti di tipo specifico e tecnico, commettendo errori e improprietà. Non ha esposto tutti i punti richiesti, ed ha appena accennato alla prevenzione delle principali patologie legate all'alimentazione	

COMPETENZE EUROPEE**3.b. Competenza in scienze, tecnologie e ingegneria**

Indicatore	Livello avanzato	Livello intermedio	Livello base	Livello iniziale	Liv.
Basare le proprie scelte tecnico-professionali su fondamenti scientifici	Padroneggia pienamente un metodo di lavoro efficace che gli/le consente di basare le sue scelte per rispondere a bisogni o problemi tecnico-professionali secondo i fondamenti scientifici nel pieno rispetto delle linee guida fissate dalle istituzioni e agenzie di riferimento ed è in grado di applicare questo metodo in diversi contesti.	Padroneggia discretamente un metodo di lavoro efficace che gli/le consente di basare le sue scelte per rispondere a bisogni o problemi tecnico-professionali secondo i fondamenti scientifici nel pieno rispetto delle linee guida fissate dalle istituzioni e agenzie di riferimento ed è in grado di applicare questo metodo in diversi contesti.	Padroneggia le basi di un metodo di lavoro che gli/le consente di basare le sue scelte per rispondere a bisogni o problemi tecnico-professionali secondo i fondamenti scientifici quasi sempre nel rispetto delle principali linee guida fissate dalle istituzioni e agenzie di riferimento ed è sempre in grado di applicare questo metodo in altri contesti.	Si orienta poco nell'applicare gli elementi essenziali di un metodo che gli/le consenta di basare le sue scelte tecnico-professionali su fondamenti scientifici; non sempre rispetta le linee guida fissate dalle istituzioni e agenzie di riferimento ed è in grado di trasferire conoscenze e abilità acquisite in pochi contesti.	

COMPETENZE EUROPEE**5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare**

Indicatore	Livello avanzato	Livello intermedio	Livello base	Livello iniziale	Liv.
Imparare a Imparare	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro, cogliendo appieno il processo personale svolto. Mira a un miglioramento continuo e trasferisce le conoscenze in altri contesti	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro, cogliendo a grandi linee il processo personale svolto. È in grado di trasferire conoscenze in altri contesti	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato mostrando un certo senso critico. Aiutato dal docente riesce a trasferire conoscenze in altri contesti	Presenta un atteggiamento operativo, con scarsa capacità di riflessione sul proprio lavoro. Anche se aiutato, ha difficoltà a trasferire conoscenze in altri contesti	
Scheda di autovalutazione	Ha ottime capacità di autovalutazione del lavoro compiuto, dei metodi utilizzati e degli stati d'animo, utilizzando spirito critico e rilevando punti di forza e di debolezza	Ha consapevolezza del lavoro svolto, dei metodi utilizzati e degli stati d'animo connessi al lavoro compiuto, riconoscendo punti di forza e di debolezza	Se guidato coglie le criticità e i punti di forza rispetto al lavoro compiuto, ai metodi utilizzati e agli stati d'animo connessi al lavoro compiuto	Ha bisogno di supporto per valutare il lavoro compiuto, i metodi utilizzati e gli stati d'animo connessi al lavoro compiuto, non riuscendo sempre a cogliere punti di forza e di debolezza	

COMPETENZE EUROPEE**6. Competenza in materia di cittadinanza**

Indicatore	Livello avanzato	Livello intermedio	Livello base	Livello iniziale	Liv.
Capacità di agire con responsabilità, impegnandosi insieme agli altri per perseguire un interesse sociale comune	Ha effettivamente acquisito una piena capacità di impegnarsi in un lavoro insieme ad altri, che persegue un interesse condiviso, promuovendo la difesa e il perseguimento di un bene comune.	Ha acquisito una discreta capacità di impegnarsi in un lavoro insieme ad altri, che persegue un interesse condiviso, promuovendo la difesa e il perseguimento di un bene comune.	Ha acquisito la capacità la capacità di impegnarsi quasi sempre in un lavoro insieme ad altri, che persegue un interesse quasi sempre condiviso, promuovendo la difesa e il perseguimento di un bene comune.	Ha ancora difficoltà ad impegnarsi in un lavoro insieme ad altri, che persegue un interesse condiviso. Non sempre le scelte fatte promuovono la difesa e il perseguimento di un bene comune.	

Quadro riassuntivo dei livelli raggiunti

(1)	Indicatori	Livello 4	Livello 3	Livello 2	Livello 1	Livello conseguito
1C.I.	Conoscenza del rapporto tra alimentazione, prevenzione e gestione di diabete e obesità					
	Progettazione di una ricetta che promuova la prevenzione e valorizzi i prodotti del territorio					
4 C.I.	Progettazione del piatto mediante corrette procedure di lavorazione in cucina					
	Pianificazione nell'ottica della diffusione di stili alimentari salutistici					
2 C.G	Redazione di testi tecnici quali la scheda ingrediente, la scheda tecnica del piatto e la relazione finale					
	Presentazione del piatto, con i dovuti riferimenti alla prevenzione					
5 C.G	Presentazione della ricetta in lingua straniera, con i dovuti riferimenti alla prevenzione					
7 C.E	Progettazione delle attività					
	Organizzazione del lavoro, gestione delle informazioni e delle difficoltà					
5.C.E	Imparare a imparare					
	Scheda di autovalutazione					
Punteggio complessivo						/24

Legenda: il numero fa riferimento all'ordine in cui sono elencate le competenze negli atti legislativi, mentre per le abbreviazioni: CI = Competenza di indirizzo; CG = Competenza generale; CE = Competenza chiave europea

1. Nel definire il livello conseguito si possono considerare anche le singole prove disciplinari effettuate nel corso dell'UdA, in particolare nei casi in cui la valutazione sia incerta tra due livelli

PIANO DI LAVORO DELL' UDA a cura del CdC

Fasi / titolo	Insegnamenti e contenuti	Attività e strategie didattiche	Strumenti	Esiti/Prodotti intermedi	Criteri/evidenze per la valutazione	Modalità di verifica /valutazione	Durata
1.	Specificare la disciplina e i relativi contenuti da trattare	Specificare il tipo di attività proposta e la strategia didattica utilizzata	Indicare gli strumenti, i materiali e i documenti da utilizzare	Indicare gli esiti in termini di prodotti intermedie di attesi dalla fase	Indicare le evidenze della competenza osservabili in azione e nel prodotto intermedio/finale e, se si intende somministrare una prova di verifica, i criteri di valutazione	Specificare: - se si valuta processo e/o prodotto e gli strumenti da adottare (rubriche, check-list; griglie) - se si intende somministrare una prova di verifica (strutturata, semistrutturata, non strutturata)	
2.	Asse dei linguaggi – italiano Salute e alimentazione nella letteratura del Medioevo Asse dei linguaggi – lingue straniere Agenda 2030 ob.3 salute e benessere						
3.	Asse storico-sociale Cibo e salute nel Medioevo - Storia La diseguaglianza a						

	<p>tavola: il valore degli alimenti nelle religioni; cibi ‘puri’ e cibi ‘impuri’ in alcune religioni.</p> <p>- IRC</p>						
4.	<p>Asse matematico</p> <p>Costruzione e interpretazione delle misure statistiche relative all’obiettivo 3 dell’Agenda 2030: assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età.</p> <p>Matematica</p>						
5.	<p>Asse scientifico-tecnologico Analisi dei fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari. Le attuali tendenze in campo alimentare.</p> <p>-Diritto e Tecniche Amministrative (DTA)</p> <p>Cosa significa alimentarsi correttamente: i mattoni alla base dell’alimentazione.</p> <p>- Scienze Motorie e dello Sport</p>						
	<p>Asse scientifico-tecnologico</p> <p>Scienza e cultura dell’alimentazione</p>						

<p>Alimentazione e nutrizione: cenni sui principi nutritivi</p> <p>Laboratorio di enogastronomia</p> <p>Alimentazione e nutrizione: cenni storici sulla cucina salutistica</p> <p>Elaborazione di ricette in chiave salutistica</p>						
--	--	--	--	--	--	--

UDA n.3: Celiachia e Dietoterapia



FINALITÀ

- porre l'attenzione sulla sana alimentazione, introducendo i saperi fondanti della nutrizione;
- fare acquisire agli studenti e alle studentesse un metodo per valorizzare gli ingredienti del territorio, che parte dalla ricerca e dallo studio della materia prima, le sue proprietà nutrizionali, fino alle sue origini, la sua storia e il suo utilizzo in cucina;
- sviluppare negli studenti e nelle studentesse la capacità di progettare correttamente una ricetta, tenendo conto di vincoli imposti, come quelli di valorizzare un ingrediente locale e proporre un piatto utile nella prevenzione di alcune delle principali patologie legate all'alimentazione.

Possibili ampliamenti e variazioni

L'Unità di Apprendimento interdisciplinare, in base alla disponibilità oraria dei docenti, alla progettualità del consiglio di classe ed al bisogno formativo del gruppo classe, potrà subire delle variazioni in itinere. Saranno presi in considerazione argomenti che integrano il percorso di apprendimento, eventuali codocenze necessarie allo sviluppo di competenze trasversali, concorsi o attività nel settore enogastronomico che promuovano l'eccellenza degli studenti e delle studentesse nel promuovere la salute attraverso un'alimentazione sana.

VERIFICHE

I livelli di apprendimento saranno monitorati in itinere attraverso verifiche formative e sommative (orale, scritta, grafica o pratica) coerenti con gli obiettivi dell'unità di apprendimento.

I risultati delle verifiche saranno condivisi con il gruppo classe con trasparenza e tempestività e serviranno come materiale per un successivo feedback tra docenti e studenti/studentesse.

MODALITÀ DI VERIFICA

- sollecitazione di interventi orali nel corso delle lezioni interattive
- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- prove strutturate
- prove semi-strutturate
- prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia
- prove pratiche
- esercitazioni pratiche in laboratorio

VALUTAZIONE

- La valutazione delle competenze terrà conto del processo e del prodotto utilizzando i seguenti strumenti
- Osservazione del processo: griglie di osservazione e/o check-list
- Valutazione delle conoscenze e delle abilità: eventuali verifiche disciplinari intermedie.
- Valutazione del prodotto: rubrica di valutazione
- Valutazione del processo: rubrica di valutazione delle competenze trasversali

Strumenti per l'autovalutazione: questionario metacognitivo, relazione finale.

CRITERI DI VALUTAZIONE

La presentazione del prodotto sarà valutata secondo i seguenti criteri:

- la produzione dell'articolo di giornale nel rispetto dei vincoli posti nella consegna
- l'autoanalisi del lavoro svolto per individuare le criticità e trovare soluzioni

Titolo dell'UdA	Cibo e celiachia
Tempi di realizzazione	<p>Pentamestre A.S. 2021/2022</p> <p>(3 settimane tra marzo e aprile 2022)</p> <p>Totale 99 ore curriculari suddivise fra le diverse discipline:</p> <p>Lettere</p> <p>Storia</p> <p>Inglese</p> <p>Francese/Tedesco</p> <p>Matematica</p> <p>Alimentazione</p> <p>Lab. Enogastronomia</p> <p>Diritto e Tecn. Amministrative</p> <p>Scienze Motorie</p> <p>Religione</p> <p>Ed.Civica *</p> <p>*le 99 ore dell'UDA includono parte delle 33 ore annuali del curricolotrasversale di educazione civica</p>
Insegnamenti coinvolti	<p>Discipline di riferimento: Laboratorio di Enogastronomia e Scienza e cultura dell'alimentazione</p> <p>Discipline concorrenti: Lettere, Storia, Inglese, Francese/Tedesco, Matematica, D.T.A., Scienze Motorie, Religione, Educazione Civica.</p>
Compito di realtà (individuale o di gruppo)	<p>Rivisitazione di ricette della tradizione siciliana in chiave salutistica per la gestione della celiachia;</p> <p>Realizzazione delle ricette rivisitate.</p>

Competenze di riferimento

COMPETENZE INTERMEDIE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<p>1.Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.</p> <p>4.Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati</p>	<p>Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali.</p> <p>Applicare criteri di selezione delle materie prime e / o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menu in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.</p>	<p>Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi</p> <p>Elementi di dietetica e nutrizione. Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, ecosostenibilità).</p>
	<p>Competenze chiave europee</p> <p>3.b. Competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</p> <p>5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</p> <p>6. Competenza in materia di cittadinanza</p>	

COMPETENZE INTERMEDIE	ABILITÀ	CONOSCENZE
2. Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici.	<p>Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosene in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione.</p> <p>Selezionare e ricavare informazioni, con uso attento delle fonti (manuale, enciclopedia, saggio, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico.</p> <p>Scrivere testi di forma diversa, ad es. istruzioni per l'uso, lettere private e pubbliche (lettera formale, CV europeo, webportfolio), diari personali e di bordo, articoli (di cronaca, recensioni, commenti, argomentazioni) sulla base di modelli, adeguandoli a situazione, argomento, scopo, destinatario, e selezionando il registro più adeguato.</p>	Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo- interpretativi, argomentativi, regolativi.
5. Utilizzare la lingua straniera per produrre semplici e brevi testi, orali e scritti, utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze e per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.	-Scrivere testi chiari, tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza	<p>Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p>
Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.	Risolve problemi legati alla realtà utilizzando gli strumenti della matematica.	Studio di funzioni per la descrizione di fenomeni naturali e sociali.

Fasi delle attività

Fasi	Descrizione	Didattica	Esiti	Disciplina
1	Presentazione dell'UDA e raccolta delle aspettative degli Studenti	Coinvolgimento attivo degli studenti rispetto alla tematica	Raccolta quesiti degli studenti	Compresenza Lab. ENO Sc.alimentazione
2	Presentazione dell'argomento	Lezioni frontali anche con supporti e materiali multimediali	Schede di sintesi sui contenuti proposti	Tutte
3	Attività laboratoriali di ricerca sulla tematica dell'UDA (individuali o di gruppo)	Gli studenti e le studentesse svolgono attività di ricerca e approfondimento	Elaborati prodotti (PPT, mappe, ricerche)	Tutte
4	Realizzazione in laboratorio di cucina dei piatti ideati	Gli studenti e le studentesse realizzano i piatti ideati	piatti	Enogastronomia Sc.alimentazione
5	Presentazione in plenaria da parte dei gruppi dei piatti realizzati		Relazioni finali	Tutte
6	Relazione individuale sulle attività ed autovalutazione		scheda di autovalutazione	Tutte

METODOLOGIA

Didattica laboratoriale

Gli studenti e le studentesse saranno accompagnati/e in un percorso di apprendimento a partire da un problema concreto e secondo un approccio induttivo che li vedrà impegnati in un lavoro collaborativo/di gruppo per obiettivi e in una riflessione guidata sull'esperienza (metacognizione) anche attraverso l'autovalutazione del percorso stesso.

Valutazione

Elementi di valutazione	Discipline
<p>Conoscenze di base sulla sana alimentazione e correlazione tra cibo e salute Ruolo dei nutrienti nello sviluppo del gesto motorio</p>	<p>Sc. Alimentazione Lab ENO Sc. Motorie</p>
<p>Padronanza lessicale e correttezza del testo Proprietà di linguaggio Abilità comunicative</p>	<p>Italiano</p>
<p>Precisione e completezza delle informazioni tecniche relative all'oggetto dell'UdA</p>	<p>Scienza dell'Alimentazione</p>
<p>Precisione e completezza nella descrizione della ricetta e della sua realizzazione in laboratorio di cucina</p>	<p>Lab ENO</p>
<p>Lessico e correttezza della presentazione orale e della scheda tecnica della ricetta in lingua straniera. Proprietà di linguaggio e abilità comunicativa.</p>	<p>Lingue straniere</p>
<p>Fattori storico-culturali che influiscono sulla concezione del rapporto tra cibo e salute nel Trecento e Quattrocento</p>	<p>Storia</p>
<p>Studio di funzioni per la descrizione di fenomeni naturali e sociali legati alla salute.</p>	<p>MAT</p>
<p>Analisi e interpretazione dei fattori relativi all'Agenda 2030: obiettivo 12: garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo</p>	<p>DTA</p>
<p>Conoscenze di stili di condivisione e cerimoniali nelle varie religioni</p>	<p>Religione</p>

VALUTAZIONE

INDICATORI	LIVELLO INIZIALE	LIVELLO BASE	LIVELLO INTERMEDIO	LIVELLO AVANZATO
Rubrica di processo	Lo studente ha incontrato difficoltà nell'affrontare le diverse fasi richieste dal compito di realtà ed è riuscito ad applicare le conoscenze e le abilità necessarie solo se aiutato all'insegnante o da un pari.	Lo studente è riuscito a svolgere in autonomia le fasi più semplici del compito di realtà, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali	Lo studente ha mostrato di saper svolgere le diverse fasi del compito di realtà, dimostrando di saper utilizzare le principali conoscenze ed abilità richieste	Lo studente ha saputo agire in modo esperto, consapevole e originale nello svolgimento del compito di realtà, mostrando una sicura padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità richieste
Rubrica di prodotto	L'elaborato prodotto presenta diverse lacune, una struttura poco coerente e denota un livello di competenza elementare	L'elaborato prodotto risulta semplice anche se non sempre del tutto evidenziando un uso superficiale delle principali conoscenze e abilità richieste	L'elaborato prodotto risulta essere organico ed in gran parte corretto, evidenziando un uso essenziale delle conoscenze e delle abilità	L'elaborato prodotto risulta essere significativo ed originale, corretto e ben strutturato, evidenziando un'ottima padronanza nell'uso delle conoscenze ed abilità richieste
Rubrica di consapevolezza metacognitiva	La relazione mostra una capacità di riflessione lacunosa sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione approssimata ed imprecisa dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con una proprietà di linguaggio poco appropriata.	La relazione mostra una capacità di riflessione superficiale sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione semplice dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con un uso basilare del linguaggio specifico	La relazione denota una capacità di riflessione essenziale sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione essenziale e precisa dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con un uso corretto del linguaggio specifico	La relazione denota una capacità di riflessione profonda sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione completa, ragionata e approfondita delle fasi e degli obiettivi del percorso, con un uso costante e preciso del linguaggio specifico

DISCIPLINE	PERFORMANCE LIST PER LA VALUTAZIONE DEL PRODOTTO	iniziale	base	intermedio	esperto
Sc. Alimentazione Lab ENO Sc. Motorie	<p>Possiede le conoscenze di base sulla sana alimentazione e correlazione tra cibo e salute</p> <p>Conosce e sa applicare le procedure fondamentali per portare a termine il compito assegnato</p>				
Italiano	<p>Ha Padronanza lessicale</p> <p>Produce testi corretti</p> <p>Possiede abilità comunicative</p> <p>Conosce e sa applicare le procedure fondamentali per portare a termine il compito assegnato</p>				
Scienza dell'Alimentazione	<p>Precisione e completezza delle informazioni tecniche relative all'oggetto dell'UdA</p> <p>Conosce e sa applicare le procedure fondamentali per portare a termine il compito assegnato</p>				
Lab ENO	<p>Conosce le procedure per realizzare le ricette adatte alle diverse esigenze dietetiche</p> <p>Conosce e sa applicare le procedure fondamentali per portare a termine il compito assegnato</p>				
Lingue straniere	<p>Produce un testo riassuntivo in lingua straniera</p> <p>Possiede abilità comunicative</p> <p>Sa usare il linguaggio specialistico</p>				
Storia	<p>Conosce i fattori storico-culturali che influiscono sulla concezione del rapporto tra cibo e salute nel Medioevo e li sa contestualizzare nella realtà presente</p> <p>Conosce e sa applicare le procedure fondamentali per portare a termine il compito assegnato</p>				
Matematica	<p>Risolve problemi legati alla realtà utilizzando gli strumenti della matematica.</p>				

DTA	<p>Analizza ed interpreta le relazioni tra consumi, abitudini alimentari e l'economia del territorio</p> <p>Conosce le tecniche di comunicazione finalizzate al marketing</p> <p>Conosce e sa applicare le procedure fondamentali per portare a termine il compito assegnato</p>				
Religione	<p>Conoscenze sulla correlazione tra cibo, religiosità e bene della persona</p> <p>Conosce e sa applicare le procedure fondamentali per portare a termine il compito assegnato</p>				

Scheda di consegna per gli studenti e le studentesse

Cosa si chiede di fare

In questa UdA avrai la possibilità di metterti in gioco personalmente in un percorso multidisciplinare che intende focalizzare l'attenzione sulla prevenzione delle principali patologie legate all'alimentazione e della celiachia, oltre che la loro possibile gestione attraverso una alimentazione mirata.

Attività per la realizzazione del prodotto finale

Nelle fasi dell'UdA avrai la possibilità di prendere parte a:

- ricerche individuali e di gruppo sui principali elementi caratterizzanti la cucina salutistica;
- esercitazioni di scrittura di schede ingredienti e di ricette
- progettazione di ricette adatte alla prevenzione e gestione di celiachia e principali patologie legate all'alimentazione e redazione delle schede tecniche
- presentazioni di lavori di approfondimento (anche in lingua straniera)
- realizzazione delle ricette in laboratorio
- relazione individuale sulle attività e della scheda di autovalutazione

Quali sono gli scopi e le motivazioni (per quali apprendimenti)

Lo scopo prioritario è quello di acquisire un modello alimentare attento alla salute e in particolare alla prevenzione e gestione della celiachia e delle principali patologie correlate all'alimentazione al fine di proporlo anche ai tuoi futuri clienti durante la tua professione nel settore enogastronomico. Contemporaneamente imparerai a valorizzare i prodotti tipici del tuo territorio in una prospettiva di sostenibilità e a progettare e realizzare correttamente una ricetta.

Con quali modalità

Gli argomenti saranno introdotti da lezioni frontali con il supporto di materiali e strumenti multimediali e interattivi. Seguiranno approfondimenti con esperti, lavori di gruppo e personali in assetto laboratoriale e di ricerca.

Tempi e insegnamenti coinvolti

Per la realizzazione delle attività sono previste 99 ore complessive, concentrate in 3 settimane.

Gli insegnamenti coinvolti sono i seguenti: Lettere, Storia, Laboratorio di Enogastronomia, Scienza e cultura dell'alimentazione, Inglese, DTA, Francese/Tedesco, Scienze motorie e dello Sport, Matematica, Religione, Educazione Civica.

Risorse a disposizione

Avrete a disposizione i libri di testo, materiali forniti dai docenti, accesso a Internet, libri di cucina del nostro territorio.

Cosa viene valutato e con quali criteri

Le attività prevedono diversi elaborati (test disciplinari, esercitazioni, schede da compilare, realizzazione del piatto in laboratorio, ecc.) e ogni tuo lavoro verrà valutato dal docente nella sua disciplina e nelle modalità che vi comunicherà prima dell'inizio dell'attività (in qualche caso lo stesso elaborato verrà valutato da più docenti).

Per la valutazione sommativa dell'UdA gli elementi di valutazione riguardano, l'impegno, l'interesse e la partecipazione alle attività, il comportamento, la relazione finale e la tua autovalutazione.

Traccia per la relazione individuale

Descrivi sinteticamente l'attività svolta e analizza i seguenti punti:

- indica come avete svolto il compito assegnato al gruppo e qual è stato il tuo contributo;
 - illustra quali problemi hai dovuto affrontare nell'elaborazione progettuale e come li hai risolti;
 - specifica che cosa hai imparato da questa UdA e quali aspetti ti hanno più coinvolto;
 - ritieni che il percorso svolto ti possa essere stato d'aiuto nel migliorare il tuo modello di alimentazione in un'ottica di prevenzione e nella tua professione futura?
 - hai trovato connessioni tra le discipline (comprese quelle di area generale) e la tua futura professione?
- spiega quali parti dell'UdA vorresti approfondire meglio.

Scheda di autovalutazione

Al termine dell'UdA attribuisce un valore alle principali competenze su cui hai lavorato apponendo una crocetta sul livello corrispondente.

AREA DI INDIRIZZO			
1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche			
Hai compreso il rapporto che c'è tra alimentazione e prevenzione e gestione di celiachia e principali patologie legate all'alimentazione?			
Livello avanzato	Livello intermedio	Livello base	Livello iniziale
Ho compreso esattamente il rapporto tra alimentazione e prevenzione ed ho colto pienamente i benefici apportati da una sana alimentazione	Ho compreso il rapporto tra alimentazione e prevenzione e ho colto i benefici apportati da una sana alimentazione	Ho compreso gli elementi essenziali alla base del rapporto tra alimentazione e prevenzione, ho colto i principali benefici apportati da una sana alimentazione	Ho conoscenze lacunose sul rapporto alimentazione e prevenzione e non ho colto pienamente i benefici apportati da una sana alimentazione

Le ricette che hai progettato promuovono la prevenzione e la gestione di celiachia e le principali patologie legate all'alimentazione e valorizzano i prodotti del territorio in una prospettiva di sostenibilità?			
Livello avanzato	Livello intermedio	Livello base	Livello iniziale
Ho progettato le ricette con chiarezza e cura dei particolari, integrandole con varie annotazioni in riferimento alla prevenzione e gestione di celiachia e principali patologie legate all'alimentazione. Ritengo di avere proposto valide modalità di valorizzazione dei prodotti del territorio.	Ho progettato le ricette in modo adeguato e con buona precisione, integrandole con annotazioni in riferimento alla prevenzione e gestione di celiachia e principali patologie legate all'alimentazione. Ritengo di avere proposto adeguate modalità di valorizzazione dei prodotti del territorio.	Ho progettato le ricette con qualche difficoltà, ma sono riuscito/a a inserire gli elementi essenziali e a integrarle con qualche annotazione sulla prevenzione e gestione di celiachia e principali patologie legate all'alimentazione. Ritengo di avere proposto modalità di valorizzazione dei prodotti del territorio complessivamente accettabili.	Ho progettato delle ricette semplici, guidato/a dal/la docente, ma ho utilizzato una terminologia di base non sempre esatta, inserendo solo brevi cenni alla prevenzione e gestione di celiachia e principali patologie legate all'alimentazione. Ho incontrato qualche difficoltà a proporre autonomamente modalità di valorizzazione dei prodotti del territorio.

AREA DI INDIRIZZO**4. Predisporre prodotti coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati**

Durante l'elaborazione delle ricette hai rispettato le linee guida relative alla celiachia e alle principali patologie legate all'alimentazione, perseguendo l'obiettivo della qualità e della redditività?

Livello avanzato	Livello intermedio	Livello base	Livello iniziale
Conosco approfonditamente le modalità per realizzare ricette adatte alle specifiche esigenze dietetiche adottando scrupolosamente e consapevolmente le corrette procedure per la realizzazione dei piatti in sicurezza.	Ho una buona conoscenza delle modalità per realizzare ricette adatte alle specifiche esigenze dietetiche e so adottare con discreta capacità le corrette procedure per la realizzazione dei piatti in sicurezza.	Conosco a grandi linee le modalità per realizzare ricette adatte alle specifiche esigenze dietetiche e so adottare in modo sufficientemente adeguato le corrette procedure per la realizzazione dei piatti in sicurezza.	Ho alcune lacune riguardo alle modalità per realizzare ricette adatte alle specifiche esigenze dietetiche ho qualche difficoltà nell'adeguato utilizzo delle corrette procedure per la realizzazione dei piatti in sicurezza.

Pensi che le ricette che hai realizzato siano soddisfacenti e ritieni che rispondano alle necessità di una persona celiaca o con problemi di salute legati all'alimentazione?

Livello avanzato	Livello intermedio	Livello base	Livello iniziale
Le ricette sono curate nei dettagli e rispettano pienamente i canoni di stili alimentari salutistici della prevenzione e gestione di celiachia o patologie legate all'alimentazione.	Le ricette sono curate e rispettano i canoni di stili alimentari salutistici della prevenzione e gestione di celiachia o patologie legate all'alimentazione.	Le ricette rispettano in modo essenziale i canoni di stili alimentari salutistici della prevenzione e gestione di celiachia o patologie legate all'alimentazione.	Le ricette sono elaborate in modo poco apprezzabile e rispettano soltanto qualche aspetto inerente la prevenzione e gestione di celiachia o patologie legate all'alimentazione.

AREA GENERALE**2. Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici**

Hai elaborato e realizzato delle ricette correttamente e con i dovuti riferimenti alla prevenzione e gestione di celiachia o patologie legate all'alimentazione?

Livello avanzato	Livello intermedio	Livello base	Livello iniziale
Ho elaborato delle ricette, illustrandole in modo articolato e fluido, con proprietà di linguaggio, utilizzando termini tecnici e professionali, arricchendo l'esposizione con contributi personali e con diffusi riferimenti alla prevenzione e gestione di celiachia o patologie legate all'alimentazione.	Ho elaborato delle ricette, illustrandole in modo adeguato con una buona proprietà di linguaggio e utilizzando termini tecnici e professionali; ho arricchito l'esposizione con qualche contributo personale e con riferimenti alla prevenzione e gestione di celiachia o patologie legate all'alimentazione.	Ho elaborato delle ricette, illustrandole in modo essenziale, mostrando qualche difficoltà espositiva e con un lessico professionale di base. Ho fatto qualche riferimento alla prevenzione e gestione di celiachia o patologie legate all'alimentazione.	Ho elaborato delle ricette, illustrandole con difficoltà, mostrando incertezze e difficoltà nella costruzione corretta della frase e con un lessico professionale minimo. Ho incontrato qualche difficoltà ad evidenziare i riferimenti alla prevenzione e gestione di celiachia o patologie legate all'alimentazione.

AREA GENERALE**5. Utilizzare la lingua straniera per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni**

Hai elaborato le ricette in lingua straniera utilizzando correttamente il lessico specifico?

Livello avanzato	Livello intermedio	Livello base	Livello iniziale
Ho utilizzato un linguaggio articolato, con corretto utilizzo di termini specifici e tecnici e ho esposto pienamente i punti richiesti, compresa la prevenzione di celiachia o patologie legate all'alimentazione.	Ho raggiunto una buona padronanza del linguaggio e dei termini specifici e tecnici e ho esposto i punti richiesti, compresa la prevenzione di celiachia o patologie legate all'alimentazione.	Ho utilizzato un linguaggio standard con minimi apporti di tipo specifico e tecnico, esponendo in modo essenziale i punti richiesti, compresa la prevenzione di celiachia o patologie legate all'alimentazione.	Ho utilizzato un linguaggio essenziale o lacunoso, con pochi apporti di tipo specifico e tecnico, commettendo errori e improprietà. Non ho esposto tutti i punti richiesti e ho appena accennato alla prevenzione di celiachia o patologie legate all'alimentazione.

AREA GENERALE

12. Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.

Hai saputo descrivere e rappresentare le caratteristiche di una funzione?

Livello avanzato	Livello intermedio	Livello base	Livello iniziale
Ho saputo descrivere e rappresentare in un piano cartesiano funzioni autonomamente ho saputo spiegare il procedimento risolutivo senza incertezze.	Ho saputo descrivere rappresentare in un piano cartesiano funzioni autonomamente e ho saputo spiegare il procedimento risolutivo con qualche incertezza	Ho saputo rappresentare in un piano cartesiano funzioni solo se guidato e ho saputo spiegare il procedimento risolutivo.	Ho saputo rappresentare in un piano cartesiano funzioni solo se guidato e non ho saputo spiegare il procedimento risolutivo.

COMPETENZE EUROPEE

3.b. Competenza in scienze, tecnologie e ingegneria

Ritieni di aver acquisito un metodo che basi le tue scelte tecnico-professionali su fondamenti scientifici?

Livello avanzato	Livello intermedio	Livello base	Livello iniziale
Ho acquisito e ho piena padronanza di un metodo di lavoro efficace che mi consente di basare le mie scelte per rispondere a bisogni o problemi tecnico-professionali secondo i fondamenti scientifici nel pieno rispetto delle linee guida fissate dalle istituzioni e agenzie di riferimento eritengo di essere in grado di applicare questo metodo in diversi contesti.	Ho acquisito e ho discreta padronanza di un metodo di lavoro efficace che mi consente di basare le mie scelte per rispondere a bisogni o problemi tecnico-professionali secondo i fondamenti scientifici nel pieno rispetto delle linee guida fissate dalle istituzioni e agenzie di riferimento eritengo di essere in grado di applicare questo metodo in diversi contesti.	Ho acquisito e ho padronanza basilare di un metodo di lavoro che mi consente di basare le mie scelte per rispondere a bisogni o problemi tecnico-professionali secondo i fondamenti scientifici quasi sempre nel rispetto delle principali linee guida fissate dalle istituzioni e agenzie di riferimento eritengo di essere quasi sempre in grado di applicare questo metodo in altri contesti.	Ho acquisito gli elementi essenziali di un metodo che mi consente di basare le mie scelte tecnico-professionali su fondamenti quasi sempre scientifici non sempre nel rispetto delle linee guida fissate dalle istituzioni e agenzie di riferimento e ritengo di essere in grado di trasferire conoscenze e abilità acquisite in pochi contesti.

COMPETENZE EUROPEE**5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare**

Ritieni che quanto hai appreso possa esserti utile anche in altri contesti professionali?

Livello avanzato	Livello intermedio	Livello base	Livello iniziale
Ho riflettuto su ciò che ho imparato, cogliendo appieno i nuclei fondamentali delle attività e ritengo di essere in grado di trasferire conoscenze e abilità acquisite in altri contesti	Ho riflettuto su ciò che ho imparato cogliendo a grandi linee gli aspetti fondamentali delle attività e ritengo di saper trasferire in buona parte le conoscenze acquisite in altri contesti	Ho colto a grandi linee gli aspetti fondamentali delle attività svolte, ma incontro qualche difficoltà a trasferire le conoscenze in altri contesti	Incontro difficoltà a riflettere sul lavoro svolto per arrivare a cogliere aspetti fondamentali e trasferibili in altri contesti.

COMPETENZE EUROPEE**6. Competenza in materia di cittadinanza**

Ritieni che quanto hai appreso ti abbia reso più capace di agire con responsabilità, impegnandoti insieme agli altri per perseguire un interesse comune come lo sviluppo sostenibile della società?

Livello avanzato	Livello intermedio	Livello base	Livello iniziale
Ho riflettuto su ciò che ho imparato, cogliendo di avere acquisito una piena capacità di impegnarmi in un lavoro insieme ad altri, che persegue un interesse condiviso, promuovendo la difesa e il perseguimento di un bene comune.	Ho riflettuto su ciò che ho imparato, cogliendo di avere acquisito una discreta capacità di impegnarmi in un lavoro insieme ad altri, che persegue un interesse condiviso, promuovendo la difesa e il perseguimento di un bene comune.	Ho riflettuto su ciò che ho imparato, cogliendo di avere quasi sempre la capacità di impegnarmi in un lavoro insieme ad altri, che persegue un interesse quasi sempre condiviso, promuovendo la difesa e il perseguimento di un bene comune.	Ho riflettuto su ciò che ho imparato, cogliendo di aver ancora difficoltà ad impegnarmi in un lavoro insieme ad altri, che persegue un interesse condiviso. Non sempre le scelte fatte promuovono la difesa e il perseguimento di un bene comune.

Punti di forza del lavoro eseguito

.....
.....

.....
.....

.....
.....

.....
.....

Punti di debolezza del lavoro eseguito

.....
.....

.....
.....

.....
.....

.....
.....

Scheda dei prodotti tipici del territorio

Scheda 1

(tratto e adattato da: P. Gentili, Alta professionalità in cucina, Edizioni Calderini, 2020)

Studente/ssa _____ Classe _____ Data _____

Denominazione di un prodotto tipico utilizzato

1	Cenni storici e uso tradizionale: storia e origini del prodotto; introduzione nel territorio; eventuali elementi culturali legati al prodotto	
2	Eventuali marchi di riconoscimento: DOP, IGP, PAT, De.C.o. o altro riconoscimento	
3	Elementi di qualità all'acquisto: principali cultivar e caratteristiche; valutazione della freschezza; classificazioni in uso (dimensioni, peso); stagionalità	
4	Utilizzo nella tradizione: abbinamenti con altri ingredienti; tipi di cottura; ricette tipiche	
5	Profilo nutrizionale: kcal; contenuto in proteine, lipidi, glucidi; fibra; vitamine, sali minerali	
6	Valore nella prevenzione delle principali patologie correlate all'alimentazione: presenza di macro- e micro- nutrienti a effetto salutistico; apporto nella prevenzione delle principali patologie correlate all'alimentazione	

Scheda di progettazione di una ricetta: guida pratica per studenti/esse

Scheda 2

(tratto e adattato da: P. Gentili, Alta professionalità in cucina, Edizioni Calderini, 2020)

La progettazione di una ricetta non segue un unico schema: può nascere da un'idea, da un'intuizione, da un ricordo, dalla ricerca costante, dallo studio di combinazioni di sapori, dalla sperimentazione o da altre modalità.

Quando ancora non si ha grande esperienza in cucina, può essere d'aiuto seguire un percorso guidato, che si può sviluppare nel seguente modo o con le varianti suggerite dai/dalle tuoi/tue docenti.

1. Definire l'ingrediente di base

La scelta dell'ingrediente può essere libera oppure avere vincoli come in questo caso: un ingrediente del territorio che sia di aiuto nella prevenzione delle principali patologie correlate all'alimentazione.

Tra le diverse possibilità ci si può lasciare attrarre dall'ingrediente che più stimola la fantasia: è vantaggioso conoscerlo bene sia nel sapore, sia nella lavorabilità (sapere ciò come reagisce alla conservazione, alla cottura, ecc.).

2. Analizzare aromi e sapori dominanti

L'analisi sensoriale dell'ingrediente porta a definire quali siano le sue caratteristiche. Si ricorda che i sapori fondamentali sono 5: dolce, salato, acido, amaro e umami, ai quali possiamo aggiungere il piccante per l'effetto forte e immediato che provoca.

3. Armonizzare con altri ingredienti e aromi

Successivamente occorre porsi la domanda: con quali altri sapori può armonizzarsi?

Inizialmente può essere di aiuto la tradizione.

Ragionando sugli abbinamenti tradizionali, per analogia si possono individuare altre combinazioni di sapore che possono essere interessanti e che vanno provate.

4. Definire le tecniche di preparazione e di cottura

Dopo avere scelto aromi e altri ingredienti che si armonizzano con l'ingrediente di base occorre scegliere:

- una o due tecniche di preparazione, che possono variare dai semplici tagli (julienne, macedonia, ecc.), alle marinate, alla fermentazione, alla trasformazione in purea, all'uso del sifone ecc.;
- una tecnica di cottura dominante (arrostimento, bollitura, ecc.) ed eventualmente una che riguarda un elemento secondario (può essere la frittura o l'essiccamento di un elemento del piatto)

5. Pensare alla finitura e alla presentazione

Nell'immaginarsi il piatto finito si deve fare mente locale sulle forme degli ingredienti, sui colori, sullo sviluppo orizzontale o verticale del piatto, per immaginare il risultato finale ed eventuali correzioni da apportare alla ricetta.

Se questi passaggi possono sembrare complessi inizialmente, si può partire ponendo l'attenzione soprattutto sugli abbinamenti più tradizionali e procedere apportando piccole varianti.

Scheda tecnica del piatto proposto

Scheda 3

(tratto e adattato da: P. Gentili, Alta professionalità in cucina, Edizioni Calderini2., 020)

Studente/essa _____ Classe _____ Data _____

Titolo del piatto: _____

Categoria: _____ Stagionalità: _____ Livello di difficoltà: _____

Ingredienti (10 PAX)	Quantità



(eventuale foto del piatto)

Profilo nutrizionale

kcal: _____

Protidi: _____% Lipidi: _____ % Glucidi: _____%

Allergeni presenti: _____

PROCEDIMENTO

Preparazione

Cottura

Finitura

Motivazioni inerenti la prevenzione e gestione di celiachia e principali patologie legate all'alimentazione

Rubrica di valutazione dell'UdA "Celiachia e dietoterapia"

AREA DI INDIRIZZO					
1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche					
Indicatore	Livello avanzato	Livello intermedio	Livello base	Livello iniziale	Liv.
Conoscenza del rapporto tra alimentazione e prevenzione di celiachia o patologie legate all'alimentazione.	Conosce approfonditamente il rapporto alimentazione e prevenzione di celiachia o patologie legate all'alimentazione., coglie pienamente i benefici apportati dai prodotti del territorio	Ha una buona conoscenza del rapporto alimentazione e prevenzione di celiachia o patologie legate all'alimentazione., coglie in modo soddisfacente benefici apportati dall'utilizzo dei prodotti del territorio	Conosce in modo essenziale il rapporto alimentazione e prevenzione di celiachia o patologie legate all'alimentazione., coglie i principali benefici apportati dall'utilizzo dei prodotti del territorio	Ha conoscenze lacunose sul rapporto alimentazione e prevenzione di celiachia o patologie legate all'alimentazione, e non sempre coglie i benefici apportati dall'utilizzo dei prodotti del territorio	
Progettazione di una ricetta che promuova la prevenzione e gestione di celiachia o patologie legate all'alimentazione e valorizzi un prodotto del territorio	Progetta la ricetta con chiarezza e cura dei particolari, integrandola con articolari annotazioni in riferimento alla prevenzione e gestione di celiachia o patologie legate all'alimentazione. Propone brillanti modalità di valorizzazione gastronomica dei prodotti del territorio	Progetta la ricetta con adeguata chiarezza e buona precisione, integrandola con articolari annotazioni in riferimento alla prevenzione e gestione di celiachia o patologie legate all'alimentazione. Propone adeguate modalità di valorizzazione gastronomica dei prodotti del territorio	Progetta la ricetta in modo superficiale, inserendo gli elementi essenziali e integrandola con qualche annotazione in riferimento alla prevenzione e gestione di celiachia o patologie legate all'alimentazione. Propone accettabili modalità di valorizzazione gastronomica dei prodotti del territorio	Se non guidato dal docente, progetta la ricetta in modo approssimativo, usando una terminologia non esatta, e con brevi cenni sulla prevenzione e gestione di celiachia o patologie legate all'alimentazione. Deve essere sollecitato per proporre modalità di valorizzazione gastronomica dei prodotti del territorio	

AREA DI INDIRIZZO

4. Predisporre prodotti coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

Indicatore	Livello avanzato	Livello intermedio	Livello base	Livello iniziale	Liv.
Elaborazione delle ricette nel rispetto delle linee guida relative alle principali patologie correlate all'alimentazione e alla celiachia, perseguendo l'obiettivo della qualità e della redditività	Conosce approfonditamente le modalità per realizzare ricette adatte alle esigenze dietetiche per le principali patologie correlate all'alimentazione e alla celiachia, adottando scrupolosamente e consapevolmente le corrette procedure per la realizzazione dei piatti in sicurezza	Ha una buona conoscenza delle modalità per realizzare ricette adatte alle diverse esigenze dietetiche per le principali patologie correlate all'alimentazione e alla celiachia e sa adottare con discreta capacità le corrette procedure per la realizzazione dei piatti in sicurezza	Conosce a grandi linee le modalità per realizzare ricette adatte alle diverse esigenze dietetiche per le principali patologie correlate all'alimentazione e alla celiachia e sa adottare in modo sufficientemente adeguato le corrette procedure per la realizzazione dei piatti in sicurezza	Ha alcune lacune riguardo alle modalità per realizzare ricette adatte alle diverse esigenze dietetiche per le principali patologie correlate all'alimentazione e alla celiachia, ha qualche difficoltà nell'adeguato utilizzo delle corrette procedure per la realizzazione dei piatti in sicurezza	
Le ricette realizzate sono soddisfacenti e rispondono alle necessità di una persona celiaca o con patologie legate all'alimentazione	Le ricette sono curate nei dettagli e rispettano pienamente i canoni di stili alimentari salutistici della prevenzione e gestione della celiachia e delle principali patologie correlate all'alimentazione.	La presentazione delle ricette sono curate e rispettano i canoni di stili alimentari salutistici della prevenzione e gestione di celiachia o patologie legate all'alimentazione.	Le ricette rispettano in modo essenziale i canoni di stili alimentari salutistici della prevenzione e gestione di celiachia o patologie legate all'alimentazione.	Le ricette sono elaborate in modo poco apprezzabile e rispettano soltanto qualche aspetto inerente la prevenzione e gestione di celiachia o patologie legate all'alimentazione.	

AREA GENERALE**2. Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici**

Indicatore	Livello avanzato	Livello intermedio	Livello base	Livello iniziale	Liv.
Corretta elaborazione di una ricetta con i dovuti riferimenti alla prevenzione e gestione di celiachia o patologie legate all'alimentazione.	Ha elaborato il testo in modo articolato e fluido, con proprietà di linguaggio, utilizzando termini tecnici e professionali, arricchendo l'esposizione con contributi personali e con diffusi riferimenti alla prevenzione e gestione della celiachia e delle principali patologie legate all'alimentazione	Ha elaborato il testo in modo adeguato, con buona proprietà di linguaggio e utilizzando termini tecnici e professionali; ha arricchito l'esposizione con qualche contributo personale e con riferimenti alla prevenzione e gestione della celiachia e delle principali patologie legate all'alimentazione	Ha elaborato il testo in modo essenziale, mostrando qualche difficoltà espositiva e con un lessico professionale di base. Ha fatto qualche riferimento alla prevenzione e gestione della celiachia e delle principali patologie legate all'alimentazione. Scrive testi semplici	Ha elaborato il testo con difficoltà, mostrando incertezze e difficoltà nella costruzione corretta della frase e con un lessico professionale minimo. Ha incontrato qualche difficoltà ad evidenziare i riferimenti alla prevenzione e gestione della celiachia e delle principali patologie legate all'alimentazione	

AREA GENERALE**5. Utilizzare la lingua straniera per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni**

Indicatore	Livello avanzato	Livello intermedio	Livello base	Livello iniziale	Liv.
Elaborazione di una ricetta in lingua straniera, utilizzando il lessico specifico	Ha utilizzato un linguaggio articolato, con corretto utilizzo di termini specifici e tecnici; ha esposto pienamente i punti richiesti, compresa la prevenzione e la gestione della celiachia e delle principali patologie legate all'alimentazione	Ha raggiunto una buona padronanza del linguaggio e dei termini specifici e tecnici; ha esposto i punti richiesti, compresa la prevenzione e la gestione della celiachia e delle principali patologie legate all'alimentazione	Ha utilizzato un linguaggio standard, con minimi apporti di tipo specifico e tecnico; esponendo in modo essenziale i punti richiesti, compresa la prevenzione e la gestione della celiachia e delle principali patologie legate all'alimentazione	Ha utilizzato un linguaggio essenziale o lacunoso, con pochi apporti di tipo specifico e tecnico, commettendo errori e improprietà. Non ha esposto tutti i punti richiesti, ed ha appena accennato alla prevenzione e la gestione della celiachia e delle principali patologie legate all'alimentazione	

AREA GENERALE

12. Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.

Indicatore	Livello avanzato	Livello intermedio	Livello base	Livello iniziale	Liv.
Risolvere problemi legati alla realtà utilizzando gli strumenti della matematica	Ha utilizzato un linguaggio articolato, con corretto utilizzo di termini specifici e tecnici; ha esposto pienamente i punti richiesti, compresa la prevenzione delle principali patologie legate all'alimentazione	Ha raggiunto una buona padronanza del linguaggio e dei termini specifici e tecnici; ha esposto i punti richiesti, compresa la prevenzione delle principali patologie legate all'alimentazione	Ha utilizzato un linguaggio standard, con minimi apporti di tipo specifico e tecnico; esponendo in modo essenziale i punti richiesti, compresa la prevenzione delle principali patologie legate all'alimentazione	Ha utilizzato un linguaggio essenziale o lacunoso, con pochi apporti di tipo specifico e tecnico, commettendo errori e improprietà. Non ha esposto tutti i punti richiesti, ed ha appena accennato alla prevenzione delle principali patologie legate all'alimentazione	

COMPETENZE EUROPEE**3.b. Competenza in scienze, tecnologie e ingegneria**

Indicatore	Livello avanzato	Livello intermedio	Livello base	Livello iniziale	Liv.
Basare le proprie scelte tecnico-professionali su fondamenti scientifici	Padroneggia pienamente un metodo di lavoro efficace che gli/le consente di basare le sue scelte per rispondere a bisogni o problemi tecnico-professionali secondo i fondamenti scientifici nel pieno rispetto delle linee guida fissate dalle istituzioni e agenzie di riferimento ed è in grado di applicare questo metodo in diversi contesti.	Padroneggia discretamente un metodo di lavoro efficace che gli/le consente di basare le sue scelte per rispondere a bisogni o problemi tecnico-professionali secondo i fondamenti scientifici nel pieno rispetto delle linee guida fissate dalle istituzioni e agenzie di riferimento ed è in grado di applicare questo metodo in diversi contesti.	Padroneggia le basi di un metodo di lavoro che gli/le consente di basare le sue scelte per rispondere a bisogni o problemi tecnico-professionali secondo i fondamenti scientifici quasi sempre nel rispetto delle principali linee guida fissate dalle istituzioni e agenzie di riferimento ed è sempre in grado di applicare questo metodo in altri contesti.	Si orienta poco nell'applicare gli elementi essenziali di un metodo che gli/le consenta di basare le sue scelte tecnico-professionali su fondamenti scientifici; non sempre rispetta le linee guida fissate dalle istituzioni e agenzie di riferimento ed è in grado di trasferire conoscenze e abilità acquisite in pochi contesti.	

COMPETENZE EUROPEE**5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare**

Indicatore	Livello avanzato	Livello intermedio	Livello base	Livello iniziale	Liv.
Imparare a Imparare	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro, cogliendo appieno il processo personale svolto. Mira a un miglioramento continuo e trasferisce le conoscenze in altri contesti	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro, cogliendo a grandi linee il processo personale svolto. È in grado di trasferire conoscenze in altri contesti	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato mostrando un certo senso critico. Aiutato dal docente riesce a trasferire conoscenze in altri contesti	Presenta un atteggiamento operativo, con scarsa capacità di riflessione sul proprio lavoro. Anche se aiutato, ha difficoltà a trasferire conoscenze in altri contesti	
Scheda di autovalutazione	Ha ottime capacità di autovalutazione del lavoro compiuto, dei metodi utilizzati e degli stati d'animo, utilizzando spirito critico e rilevando punti di forza e di debolezza	Ha consapevolezza del lavoro svolto, dei metodi utilizzati e degli stati d'animo connessi al lavoro compiuto, riconoscendo punti di forza e di debolezza	Se guidato coglie le criticità e i punti di forza rispetto al lavoro compiuto, ai metodi utilizzati e agli stati d'animo connessi al lavoro compiuto	Ha bisogno di supporto per valutare il lavoro compiuto, i metodi utilizzati e gli stati d'animo connessi al lavoro compiuto, non riuscendo sempre a cogliere punti di forza e di debolezza	

COMPETENZE EUROPEE**6. Competenza in materia di cittadinanza**

Indicatore	Livello avanzato	Livello intermedio	Livello base	Livello iniziale	Liv.
Capacità di agire con responsabilità, impegnandosi insieme agli altri per perseguire un interesse sociale comune	Ha effettivamente acquisito una piena capacità di impegnarsi in un lavoro insieme ad altri, che persegue un interesse condiviso, promuovendo la difesa e il perseguimento di un bene comune.	Ha acquisito una discreta capacità di impegnarsi in un lavoro insieme ad altri, che persegue un interesse condiviso, promuovendo la difesa e il perseguimento di un bene comune.	Ha acquisito la capacità la capacità di impegnarsi quasi sempre in un lavoro insieme ad altri, che persegue un interesse quasi sempre condiviso, promuovendo la difesa e il perseguimento di un bene comune.	Ha ancora difficoltà ad impegnarsi in un lavoro insieme ad altri, che persegue un interesse condiviso. Non sempre le scelte fatte promuovono la difesa e il perseguimento di un bene comune.	

Quadro riassuntivo dei livelli raggiunti

(1)	Indicatori	Livello 4	Livello 3	Livello 2	Livello 1	Livello conseguito
1 C.I.	Conoscenza del rapporto tra alimentazione e prevenzione della celiachia					
	Progettazione di una ricetta che promuova la prevenzione e valorizzi i prodotti del territorio					
4 C.I.	Progettazione del piatto mediante corrette procedure di lavorazione in cucina					
	Pianificazione nell'ottica della diffusione di stili alimentari salutistici					
2 C.G	Redazione di testi tecnici quali la scheda ingrediente, la scheda tecnica del piatto e la relazione finale					
	Presentazione del piatto, con i dovuti riferimenti alla prevenzione					
5 C.G	Presentazione della ricetta in lingua straniera, con i dovuti riferimenti alla prevenzione					
7 C.E	Progettazione delle attività					
	Organizzazione del lavoro, gestione delle informazioni e delle difficoltà					
5 C.E	Imparare a imparare					
	Scheda di autovalutazione					
Punteggio complessivo						/24

Legenda: il numero fa riferimento all'ordine in cui sono elencate le competenze negli atti legislativi, mentre per le abbreviazioni: CI = Competenza di indirizzo; CG = Competenza generale; CE = Competenza chiave europea

1. Nel definire il livello conseguito si possono considerare anche le singole prove disciplinari effettuate nel corso dell'UdA, in particolare nei casi in cui la valutazione sia incerta tra due livelli

PIANO DI LAVORO DELL'UDA a cura del CDC

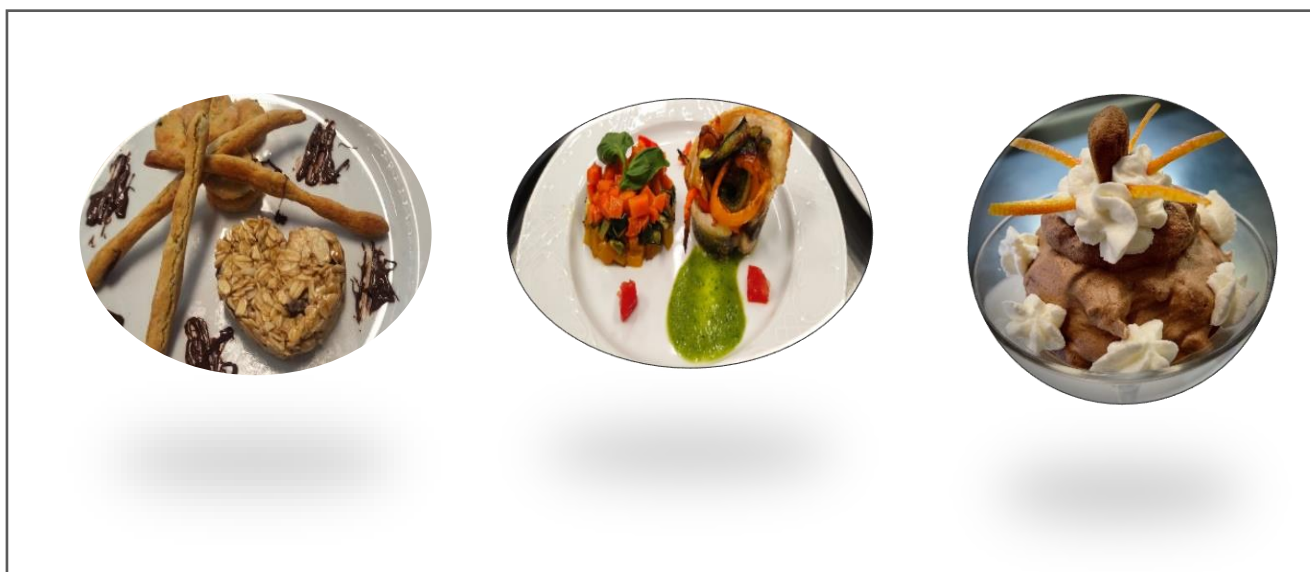
Fasi / titolo	Insegnamenti e contenuti	Attività e strategie didattiche	Strumenti	Esiti/Prodotti intermedi	Criteri/evidenze per la valutazione	Modalità di verifica /valutazione	Durata
1.	Specificare la disciplina e i relativi contenuti da trattare	Specificare il tipo di attività proposta e la strategia didattica utilizzata	Indicare gli strumenti, i materiali e i documenti da utilizzare	Indicare gli esiti in termini di prodotti intermedie di attesi dalla fase	Indicare le evidenze della competenza osservabili in azione e nel prodotto intermedio/finale e, se si intende somministrare una prova di verifica, i criteri di valutazione	Specificare: - se si valuta processo e/o prodotto e gli strumenti da adottare (rubriche, check-list; griglie) - se si intende somministrare una prova di verifica (strutturata, semistrutturata, non strutturata)	
2.	Asse dei linguaggi – italiano Salute e alimentazione nella letteratura del Medioevo Asse dei linguaggi – lingue straniere Agenda 2030 ob.3 salute e benessere						
3.	Asse storico-sociale Cibo e salute nel Medioevo - Storia La diseguaglianza a						

	<p>tavola: il valore degli alimenti nelle religioni; cibi ‘puri’ e cibi ‘impuri’ in alcune religioni.</p> <p>- IRC</p>						
4.	<p>Asse matematico</p> <p>Costruzione e interpretazione delle misure statistiche relative all’obiettivo 3 dell’Agenda 2030: assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età.</p> <p>Matematica</p>						
5.	<p>Asse scientifico-tecnologico Analisi dei fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari. Le attuali tendenze in campo alimentare.</p> <p>-Diritto e Tecniche Amministrative (DTA)</p> <p>Cosa significa alimentarsi correttamente: i mattoni alla base dell’alimentazione.</p> <p>- Scienze Motorie e dello Sport</p>						
	<p>Asse scientifico-tecnologico</p> <p>Scienza e cultura dell’alimentazione</p>						

<p>Alimentazione e nutrizione: cenni sui principi nutritivi</p> <p>Laboratorio di enogastronomia</p> <p>Alimentazione e nutrizione: cenni storici sulla cucina salutistica</p> <p>Elaborazione di ricette in chiave salutistica</p>						
--	--	--	--	--	--	--

Classi Quarte

UDA CLASSI QUARTE



UDA n. 1: Prevenzione a ri-CREAZIONE

UDA n. 2: Mangiare con A“M.I.C.I”

UDA n. 3 Functional food: the magic 4

UDA n.1 Prevenzione a ri-CREAZIONE!



UDA Trimestre - a.s. 2022/2023

Destinatari	Classe: Quarta ENOGASTRONOMIA Salutistica
Titolo UdA	Prevenzione a ri-CREAZIONE!
Situazione/problema/ tema di riferimento dell'UdA	Pensi che esistano regimi dietetici utili alla prevenzione del cancro? Può il cibo salutare essere anche goloso?
Prodotto	Piano di miglioramento dell'offerta enogastronomica a ricreazione e realizzazione di snack salutari conformi alle indicazioni vigenti per la prevenzione del cancro
Tempistica	2 settimane a partire dal 17/10/2022 Ogni C.d.C, potrà valutare, in termini di ore, la quantità e la distribuzione più funzionale
Risorse umane	Docenti interni curriculari e specializzati, assistenti alla comunicazione Personale interno alla scuola: personale ATA
Quadro Nazionale delle qualificazioni QNQ Italia	Quarto anno - Livello 3/4 QNQ
Codice ATECO NUP cod. (INAPP)	Attività professionale – I 56 Attività dei Servizi di Ristorazione

Risultati di apprendimento intermedi, riferiti alle competenze di Area Generale	<p>CG2 Utilizzare modalità di scrittura e riscrittura intertestuali, in particolare sintesi e argomentazione, con un uso pertinente del patrimonio lessicale e delle strutture della lingua italiana.</p> <p>C.G.5 Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato</p> <p>C.G.7 Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.</p>
Risultati di apprendimento intermedi, riferiti alle competenze di Area di indirizzo	C.I. 4 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
Competenze riferite all'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica (allegato C - D.M. 35/2020)	T7 Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico e psicologico
Competenze chiave Europee (Raccomandazione del Consiglio dell'Unione Europea del 22/5/2018)	<p>1. Competenza alfabetica funzionale</p> <p>3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologia e ingegneria</p> <p>7. Competenza imprenditoriale</p>
Competenze per asse	<p>ASSE DEI LINGUAGGI</p> <p>L4 - Padroneggiare le lingue straniere per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e contesti professionali</p> <p>L7 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici</p> <p>ASSE STORICO-SOCIALE</p> <p>ASSE MATEMATICO</p> <p>ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO- PROFESSIONALE</p>
Prerequisiti	A cura del CdC
Contenuti disciplinari	A scelta del Consiglio di classe

<p>Metodologia e strumenti (integrabili dal C.d.C)</p>	<p>Metodologie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Didattica laboratoriale • Cooperative learning • brainstorming • metacognizione • Materiali • Materiale autentico e divulgativo (foto, immagini, ...) • Documenti multimediali <p>Strumenti</p> <ul style="list-style-type: none"> • piattaforma Gsuite • Laboratorio di settore • laboratorio multimediale • dizionari • Internet • Monitor interattivo
<p>Piano di lavoro UdA (suscettibile di modifiche da parte del C.d.C.)</p>	<p>Fase 1 - Presentazione dell'UdA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Condivisione del percorso, degli obiettivi e del metodo di lavoro dell'UdA - Condivisione dei criteri di valutazione di processo e di prodotto - Formazione dei gruppi di lavoro secondo criteri di eterogeneità dei livelli di partenza e inclusione (prof.ssa/prof. coordinatrice/coordinatore) <p>Fase 2 - Rappresentare il problema</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ricerca, raccolta delle informazioni per la realizzazione del prodotto <p>Fase 3 - Creare</p> <ul style="list-style-type: none"> - Attività laboratoriali: fase tecnico - operativa per la realizzazione del prodotto (tutte le discipline daranno il loro supporto in termini di ore) <p>Fase 4 - Condividere</p> <ul style="list-style-type: none"> - Presentazione del prodotto - autovalutazione e valutazione del processo e del prodotto <p>I docenti durante le fasi 2, 3 e 4 faciliteranno, osserveranno il processo di apprendimento ed effettueranno la valutazione formativa</p>

Valutazione	<p>Criteri di valutazione di processo (vedasi griglia)</p> <p>Interesse Partecipazione Collaborazione Impegno Ascolto</p> <p>Criteri di valutazione di prodotto (vedasi griglia)</p> <p>Aderenza alla consegna Correttezza delle informazioni Completezza dell'elaborato Originalità</p>
Autovalutazione	<p>Le/Gli allieve/i, tramite l'autovalutazione, sono chiamati a valutare il risultato del percorso.</p> <p>L'autovalutazione dovrà essere compilata dalle/dagli allieve/i alla fine del percorso. (vedasi scheda allegata)</p> <p>Autovalutazione inclusiva: autovalutazione con l'utilizzo degli emoticons (vedasi scheda allegata)</p>

Per una realizzazione inclusiva dell'UDA

Principi fondamentali

1. cura del clima di lavoro
2. chiarezza e gradualità delle consegne
3. didattica multicanale
4. diversificazione delle tipologie di verifica
 - Cura del clima di lavoro
 - Attività di promozione del gruppo in quanto tale, quali ad esempio: momenti di negoziazione e condivisione delle regole comuni, o di valutazione dello stato della coesione del gruppo (circle time);
 - Insegnamento peer to peer e attività di cooperative learning;
 - Chiarezza e gradualità delle consegne
 - Task analysis: analisi e scomposizione dell'argomento da proporre, con l'individuazione, da parte dell'insegnante di sostegno o all'autonomia, delle preconcoscenze da verificare ed eventualmente introdurre al gruppo, in modo che poi si possa accedere alle successive fasi dello sviluppo dell'argomento introdotte in modo chiaro.

Didattica multicanale

- Proposta di attività didattiche sempre riferite al concreto
- Ampio utilizzo di mappe con parole chiave, video, brainstorming o Momenti individuali per fissare le conoscenze.

UDA n.2 MANGIARE CON A“M.I.C.I”



UDA Pentamestre

a.s. 2022/2023

Destinatari	Classe: Quarta ENOGASTRONOMIA Salutistica
Titolo UdA	MANGIARE CON A “M.I.C.I.”
Situazione/problema/ tema di riferimento dell' UdA	Mangiare con A “M.I.C.I.” è possibile?
Prodotto	Elaborazione e realizzazione di un menù rispondente alle esigenze dietetiche e nutrizionali specifiche di soggetti affetti da malattie infiammatorie croniche dell'intestino
Tempistica	2 settimane a partire dal 30/01/2023 Ogni C.d.C, potrà valutare, in termini di ore, la quantità e la distribuzione più funzionale
Risorse umane	Docenti interni curriculari e specializzati, assistenti alla comunicazione Personale interno alla scuola: personale ATA
Quadro Nazionale delle qualificazioni QNQ Italia	Quarto anno - Livello 3/4 QNQ
Codice ATECO	Attività professionale – I 56 Attività dei Servizi di Ristorazione
NUP cod. (INAPP)	Figura Professionale: – 5221 Cuochi in alberghi e ristoranti – 5222 Addetti alla preparazione e cottura di cibi
Risultati di apprendimento <u>intermedi</u> , riferiti alle competenze di Area Generale	CG5. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari utilizzando il lessico specifico per descrivere situazioni e presentare esperienze; CG10. Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi per la soluzione di casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento anche utilizzando documentazione tecnica e tecniche elementari di analisi statistica e matematica.

Risultati di apprendimento intermedi, riferiti alle competenze di Area di indirizzo	<p>CI1.Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento</p> <p>CI4.Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.</p>
Competenze riferite all'insegnamento o trasversale dell'Educazione Civica (allegato C - D.M. 35/2020)	dalla T7 Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico e psicologico
Competenze chiave Europee (Raccomandazione del Consiglio dell'Unione Europea del 22/5/2018)	<p>3.b. Competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</p> <p>5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</p>
Competenze per asse	<p>ASSE DEI LINGUAGGI</p> <p>L3- Utilizzare la rete e gli strumenti informatici nelle attività di studio ricerca e approfondimento disciplinare</p> <p>L4 - Utilizzare le lingue straniere per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e contesti professionali</p> <p>L7 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici</p> <p>ASSE STORICO-SOCIALE</p> <p>ASSE MATEMATICO</p> <p>ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO- PROFESSIONALE</p>
Prerequisiti	A cura del CdC
Contenuti disciplinari	A scelta del Consiglio di classe

<p>Metodologia strumenti (integrabili dal C.d.C)</p>	<p>e dal</p> <p>Metodologie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Didattica laboratoriale • Cooperative learning • brainstorming • metacognizione • Materiali • Materiale autentico e divulgativo (foto, immagini, ...) • Documenti multimediali <p>Strumenti</p> <ul style="list-style-type: none"> • piattaforma Gsuite • laboratorio di settore • laboratorio multimediale • dizionari • Internet • o Monitor interattivo
<p>Piano di lavoro UdA (suscettibile di modifiche da parte del C.d.c.)</p>	<p>Fase 1 - Presentazione dell'UdA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Condivisione del percorso, degli obiettivi e del metodo di lavoro dell'UdA - Condivisione dei criteri di valutazione di processo e di prodotto - Formazione dei gruppi di lavoro secondo criteri di eterogeneità dei livelli di partenza e inclusione (prof.ssa/prof. coordinatrice/coordinatore) <p>Fase 2 - Rappresentare il problema</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ricerca, raccolta delle informazioni per la realizzazione del prodotto <p>Fase 3 - Creare</p> <ul style="list-style-type: none"> - Attività laboratoriali: fase tecnico - operativa per la realizzazione del prodotto (tutte le discipline daranno il loro supporto in termini di ore) <p>Fase 4 - Condividere</p> <ul style="list-style-type: none"> - Presentazione del prodotto - autovalutazione e valutazione del processo e del prodotto <p>I docenti durante le fasi 2, 3 e 4 faciliteranno, osserveranno il processo di apprendimento ed effettueranno la valutazione formativa</p>

<p>Valutazione</p>	<p>Criteri di valutazione di processo (vedasi griglia)</p> <p>Interesse</p> <p>Partecipazione</p> <p>Collaborazione</p> <p>Impegno</p> <p>Ascolto</p> <p>Criteri di valutazione di prodotto (vedasi griglia)</p> <p>Aderenza alla consegna</p> <p>Correttezza delle informazioni</p> <p>Completezza dell'elaborato</p> <p>Originalità</p>
<p>Autovalutazione</p>	<p>Le/Gli allieve/i, tramite l'autovalutazione, sono chiamati a valutare il risultato del percorso.</p> <p>L'autovalutazione dovrà essere compilata dalle/dagli allieve/i alla fine del percorso.</p> <p>(vedasi scheda allegata)</p> <p>Autovalutazione inclusiva: autovalutazione con l'utilizzo degli emoticons (vedasi scheda allegata)</p>

Per una realizzazione inclusiva dell'UDA

Principi fondamentali

1. cura del clima di lavoro
2. chiarezza e gradualità delle consegne
3. didattica multicanale
4. diversificazione delle tipologie di verifica

Cura del clima di lavoro

- Attività di promozione del gruppo in quanto tale, quali ad esempio: momenti di negoziazione e condivisione delle regole comuni, o di valutazione dello stato della coesione del gruppo (circle time);
- Insegnamento peer to peer e attività di cooperative learning;
- Chiarezza e gradualità delle consegne
- Task analysis: analisi e scomposizione dell'argomento da proporre, con l'individuazione, da parte dell'insegnante di sostegno o all'autonomia, delle prenoscenze da verificare ed eventualmente introdurre al gruppo, in modo che poi si possa accedere alle successive fasi dello sviluppo dell'argomento introdotte in modo chiaro.

Didattica multicanale

- Proposta di attività didattiche sempre riferite al concreto
- Ampio utilizzo di mappe con parole chiave, video, brainstorming o Momenti individuali per fissare le conoscenze

UDA n.3 FUNCTIONAL FOOD: THE MAGIC 4



UDA n. 3 pentamestre

a.s. 2022/2023

Destinatari	Classe: Quarta ENOGASTRONOMIA Salutistica
Titolo UdA	FUNCTIONAL FOOD: THE MAGIC 4
Situazione/problema/tema di riferimento dell'UdA	Il functional food può essere gourmet?
Prodotto	Elaborazione e realizzazione di un menù basato sull'inserimento di alimenti funzionali
Tempistica	2 settimane a partire dal _____ 2023 Ogni C.d.C., potrà valutare, in termini di ore, la quantità e la distribuzione più funzionale
Risorse umane	Docenti interni curriculari e specializzati, assistenti alla comunicazione Personale interno alla scuola: personale ata
Quadro Nazionale delle qualificazioni QNQ Italia	Quarto anno - Livello 3/4 QNQ
Codice ATECO	Attività professionale – I 56 Attività dei Servizi di Ristorazione
NUP cod. (INAPP)	Figura Professionale: – 5221 Cuochi in alberghi e ristoranti – 5222 Addetti alla preparazione e cottura di cibi
Risultati di apprendimento <u>intermedi</u> , riferiti alle competenze di Area Generale	CG2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali CG3 Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo CG5 Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari utilizzando il lessico specifico per descrivere situazioni e presentare esperienze;

	CG10 Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi per la soluzione di casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento anche utilizzando documentazione tecnica e tecniche elementari di analisi statistica e matematica.
Risultati di apprendimento <u>intermedi</u> , riferiti alle competenze di Area di indirizzo	<p>CI1 Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento</p> <p>CI4 Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.</p>
Competenze riferite all'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica (allegato C - D.M. 35/2020)	T7 Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico e psicologico
Competenze chiave Europee (Raccomandazione del Consiglio dell'Unione Europea del 22/5/2018)	3.b. Competenza in scienze, tecnologie e ingegneria 5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
Competenze per asse	<p>ASSE DEI LINGUAGGI</p> <p>L3- Utilizzare la rete e gli strumenti informatici nelle attività di studio ricerca e approfondimento disciplinare</p> <p>L4 - Utilizzare le lingue straniere per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e contesti professionali</p> <p>L7 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici</p> <p>ASSE STORICO-SOCIALE</p> <p>ASSE MATEMATICO</p> <p>ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO- PROFESSIONALE</p>
Prerequisiti	A cura del CdC
Metodologia e strumenti (integrabili dal C.d.C.)	<p>Metodologie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Didattica laboratoriale • Cooperative learning • brainstorming

	<ul style="list-style-type: none"> • metacognizione • Materiali • Materiale autentico e divulgativo (foto, immagini, ...) • Documenti multimediali <p>Strumenti</p> <ul style="list-style-type: none"> • piattaforma Gsuite • laboratorio di settore • laboratorio multimediale • dizionari • Internet o Monitor interattivo
<p>Piano di lavoro UdA (suscettibile di modifiche da parte del C.d.C.)</p>	<p>Fase 1 - Presentazione dell'UdA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Condivisione del percorso, degli obiettivi e del metodo di lavoro dell'UdA - Condivisione dei criteri di valutazione di processo e di prodotto - Formazione dei gruppi di lavoro secondo criteri di eterogeneità dei livelli di partenza e inclusione (prof.ssa/prof. coordinatrice/coordinatore) <p>Fase 2 - Rappresentare il problema</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ricerca, raccolta delle informazioni per la realizzazione del prodotto <p>Fase 3 - Creare</p> <ul style="list-style-type: none"> - Attività laboratoriali: fase tecnico - operativa per la realizzazione del prodotto (tutte le discipline daranno il loro supporto in termini di ore) <p>Fase 4 - Condividere</p> <ul style="list-style-type: none"> - Presentazione del prodotto - autovalutazione e valutazione del processo e del prodotto <p>I docenti durante le fasi 2, 3 e 4 faciliteranno, osserveranno il processo di apprendimento ed effettueranno la valutazione formativa</p>

<p>Valutazione</p>	<p>Criteri di valutazione di processo (vedasi griglia)</p> <p>Interesse</p> <p>Partecipazione</p> <p>Collaborazione</p> <p>Impegno</p> <p>Ascolto</p> <p>Criteri di valutazione di prodotto (vedasi griglia)</p> <p>Aderenza alla consegna</p> <p>Correttezza delle informazioni</p> <p>Completezza dell'elaborato</p> <p>Originalità</p>
<p>Autovalutazione</p>	<p>Le/Gli allieve/i, tramite l'autovalutazione, sono chiamati a valutare il risultato del percorso.</p> <p>L'autovalutazione dovrà essere compilata dalle/dagli allieve/i alla fine del percorso.</p> <p>(vedasi scheda allegata)</p> <p>Autovalutazione inclusiva: autovalutazione con l'utilizzo degli emoticons (vedasi scheda allegata)</p>

Per una realizzazione inclusiva dell'UDA

Principi fondamentali

1. cura del clima di lavoro
2. chiarezza e gradualità delle consegne
3. didattica multicanale
4. diversificazione delle tipologie di verifica

Cura del clima di lavoro

- Attività di promozione del gruppo in quanto tale, quali ad esempio: momenti di negoziazione e condivisione delle regole comuni, o di valutazione dello stato della coesione del gruppo (circle time);
- Insegnamento peer to peer e attività di cooperative learning;
- Chiarezza e gradualità delle consegne
- Task analysis: analisi e scomposizione dell'argomento da proporre, con l'individuazione, da parte dell'insegnante di sostegno o all'autonomia, delle preconcoscenze da verificare ed eventualmente introdurre al gruppo, in modo che poi si possa accedere alle successive fasi dello sviluppo dell'argomento introdotte in modo chiaro.

Didattica multicanale

- Proposta di attività didattiche sempre riferite al concreto
- Ampio utilizzo di mappe con parole chiave, video, brainstorming o Momenti individuali per fissare le conoscenze

Classi Quinte

UDA CLASSI QUINTE



- UDA n.1: Sorsi di salute con i mocktails!
UDA n.2: Allergia...non ti temo!
UDA n. 3: Mangiare... con tutto il cuore!

UDA n.1 Sorsi di salute con i mocktails!



UDA Trimestre**a.s. 2023/2024**

Destinatari	Classe: Quinta ENOGASTRONOMIA Salutistica
Titolo UdA	Sorsi di salute con i mocktails!
Situazione/problema/ tema di riferimento dell'UdA	Come promuovere un momento conviviale tutto benessere senza ... incidenti?
Prodotto	Organizzare un evento alcohol-free
Tempistica	2 settimane a partire dal 17/10/2023 Ogni C.d.C., potrà valutare, in termini di ore, la quantità e la distribuzione più funzionale
Risorse umane	Docenti interni curriculari e specializzati, assistenti alla comunicazione Personale interno alla scuola: personale ata
Quadro Nazionale delle qualificazioni QNQ Italia	Quinto anno - Livello 4 QNQ
Codice ATECO NUP cod. (INAPP)	Attività professionale – I 56 Attività dei Servizi di Ristorazione

<p>Risultati di apprendimento riferiti alle competenze di Area Generale</p> <p>Asse dei linguaggi Asse scientifico, tecnologico e professionale Asse matematico Asse scientifico, tecnologico e professionale</p>	<p>CG5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>CG10 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</p>	
<p>Abilità e conoscenze Area Generale</p> <p>Asse dei linguaggi Asse scientifico, tecnologico e professionale</p>	<p>Abilità</p> <p>CG5 Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>-Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico</p> <p>-Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>CG10 Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi Individuare gli obiettivi e gli elementi distintivi di un progetto</p>	<p>Conoscenze</p> <p>CG5 Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>CG10 Variabili e funzioni Metodi per la scomposizione del progetto in attività e task Strumenti e metodi di monitoraggio di un progetto.</p>

Competenze chiave Europee (Raccomandazione del Consiglio dell'Unione Europea del 22/5/2018)	3.b. Competenza in scienze, tecnologie e ingegneria 5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6. Competenza in materia di cittadinanza
Prerequisiti	A cura del C.d.C.
Contenuti disciplinari	A scelta del Consiglio di classe

Metodologia e strumenti (integrabili dal C.d.C.)	<p>Metodologie</p> <p>Didattica laboratoriale Cooperative learning brainstorming metacognizione</p> <p>Materiali</p> <p>Materiale autentico e divulgativo (foto, immagini, ...) Documenti multimediali</p> <p>Strumenti</p> <p>piattaforma Gsuite laboratorio di settore laboratorio multimediale dizionari Internet Monitor interattivo</p>
Piano di lavoro UdA (suscettibile di modifiche da parte del C.d.C.)	<p>Fase 1 - Presentazione dell' UdA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Condivisione del percorso, degli obiettivi e del metodo di lavoro dell' UdA - Condivisione dei criteri di valutazione di processo e di prodotto - Formazione dei gruppi di lavoro secondo criteri di eterogeneità dei livelli di partenza e inclusione (prof.ssa/prof. coordinatrice/coordinatore) <p>Fase 2 - Rappresentare il problema</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ricerca, raccolta delle informazioni per la realizzazione del prodotto <p>Fase 3 - Creare</p> <ul style="list-style-type: none"> - Attività laboratoriali: fase tecnico - operativa per la realizzazione del prodotto (tutte le discipline daranno il loro supporto in termini di ore) <p>Fase 4 - Condividere</p> <ul style="list-style-type: none"> - Presentazione del prodotto - autovalutazione e valutazione del processo e del prodotto <p>I docenti durante le fasi 2, 3 e 4 faciliteranno, osserveranno il processo di apprendimento ed effettueranno la valutazione formativa</p>

Valutazione	<p>Criteri di valutazione di processo (vedasi griglia)</p> <p>Interesse Partecipazione Collaborazione Impegno Ascolto</p> <p>Criteri di valutazione di prodotto (vedasi griglia)</p> <p>Aderenza alla consegna Correttezza delle informazioni Completezza dell'elaborato Originalità</p>
Autovalutazione	<p>Le/Gli allieve/i, tramite l'autovalutazione, sono chiamati a valutare il risultato del percorso.</p> <p>L'autovalutazione dovrà essere compilata dalle/dagli allieve/i alla fine del percorso. (vedasi scheda allegata)</p> <p>Autovalutazione inclusiva: autovalutazione con l'utilizzo degli emoticons (vedasi scheda allegata)</p>

Per una realizzazione inclusiva dell'UDA

Principi fondamentali

1. cura del clima di lavoro
2. chiarezza e gradualità delle consegne
3. didattica multicanale
4. diversificazione delle tipologie di verifica

Cura del clima di lavoro

- Attività di promozione del gruppo in quanto tale, quali ad esempio: momenti di negoziazione e condivisione delle regole comuni, o di valutazione dello stato della coesione del gruppo (circle time);
- Insegnamento peer to peer e attività di cooperative learning;
- Chiarezza e gradualità delle consegne
- Task analysis: analisi e scomposizione dell'argomento da proporre, con l'individuazione, da parte dell'insegnante di sostegno o all'autonomia, delle preconoscenze da verificare ed eventualmente introdurre al gruppo, in modo che poi si possa accedere alle successive fasi dello sviluppo dell'argomento introdotte in modo chiaro.

Didattica multicanale

- Proposta di attività didattiche sempre riferite al concreto
- Ampio utilizzo di mappe con parole chiave, video, brainstorming o Momenti individuali per fissare le conoscenze

In allegato:

- Rubrica di autovalutazione dello studente
- Autovalutazione per un insegnamento inclusivo
- Griglia di valutazione di processo e del prodotto

UDA n.2 Allergia...non ti temo!



**UDA n. 2 Pentamestre
a.s. 2023/2024**

Destinatari	Classe: Quinta ENOGASTRONOMIA Salutistica
Titolo UdA	Allergia...non ti temo!
Situazione/problema/ tema di riferimento dell'UdA	LE ALLERGIE COMBATTIAMOLE A TAVOLA: IL MENU PER STARE BENE
Prodotto	Realizzazione di un menu settimanale in chiave salutistica per la prevenzione di alcune allergie particolarmente diffuse
Tempistica	2 settimane a partire da gennaio 2024 Ogni C.d.C., potrà valutare, in termini di ore, la quantità e la distribuzione più funzionale
Risorse umane	<ul style="list-style-type: none"> ● Docenti interni curriculari e specializzati, assistenti alla comunicazione ● Personale interno alla scuola: personale ata
Quadro Nazionale delle qualificazioni QNQ Italia	Quinto anno - Livello 4 QNQ
Codice ATECO NUP cod. (INAPP)	Attività professionale – I 56 Attività dei Servizi di Ristorazione
Risultati di apprendimento riferiti alle competenze di Area Generale	<p>CG2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>CG5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>CG12 Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p>

<p>Risultati di apprendimento intermedi, riferiti alle competenze di Area Generale</p> <p>Asse dei linguaggi Asse scientifico tecnologico e professionale</p> <p>Asse dei linguaggi Asse scientifico tecnologico e professionale</p> <p>Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	<p>CG2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).</p> <p>dalla CG5 Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.</p> <p>CG12.Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p>	
<p>Abilità e conoscenze Area Generale</p> <p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse dei linguaggi Asse scientifico</p>	<p>Abilità (da declinare per assi e discipline)</p> <p>CG2 Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione. Confrontare documenti di vario tipo in formato cartaceo ed elettronico, continui e non continui (grafici, tabelle, mappe concettuali) e misti, inerenti anche uno stesso argomento, selezionando le informazioni ritenute più significative ed affidabili. Selezionare e ricavare informazioni, con uso attento delle fonti (manuale, enciclopedia, saggio, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico.</p> <p>CG5 Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti</p>	<p>Conoscenze (da declinare per assi e discipline)</p> <p>CG2 Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo- interpretativi, argomentativi, regolativi. Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio; strumenti e metodi di documentazione per l'informazione tecnica.</p>

tecnologico e professionale	<p>di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>-Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico</p> <p>-Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p>	<p>CG5 Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p>
Asse matematico	<p>CG12 Rappresentare (anche utilizzando strumenti informatici) in un piano cartesiano funzioni lineari, paraboliche, razionali, periodiche</p> <p>Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di funzioni, di equazioni e sistemi di equazioni anche per via grafica.</p> <p>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali.</p> <p>Riconoscere caratteri qualitativi, quantitativi, discreti e continui.</p> <p>Rappresentazioni grafiche delle distribuzioni di frequenze (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici).</p> <p>Calcolare, utilizzare e interpretare valori medi e misure di variabilità per caratteri quantitativi.</p> <p>Determinare, anche con l'utilizzo di strumenti informatici, il numero di</p>	<p>CG12 Misure di grandezza: grandezze incommensurabili; perimetro e area dei poligoni regolari.</p> <p>Teoremi di Euclide e di Pitagora Il metodo delle coordinate: il piano cartesiano.</p> <p>Interpretazione geometrica dei sistemi di equazioni e disequazioni lineari in due incognite.</p> <p>Funzioni reali, razionali, paraboliche, parametriche e trigonometriche: caratteristiche e parametri significativi.</p> <p>Linguaggio naturale e linguaggio simbolico (linguaggio degli insiemi, dell'algebra elementare, delle funzioni, della logica matematica)</p> <p>Probabilità e frequenza</p>

	<p>permutazioni, disposizioni, combinazioni in un insieme, distinguendo le relative situazioni applicative</p> <p>Riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare, quadratico, periodico</p> <p>Analizzare, descrivere e interpretare il comportamento di una funzione al variare di uno o più parametri, anche con l'uso di strumenti informatici</p>	<p>Statistica descrittiva: distribuzione delle frequenze a seconda del tipo di carattere e principali rappresentazioni grafiche.</p> <p>Indicatori di tendenza centrale: media, mediana, moda</p> <p>Indicatori di dispersione: deviazione standard, varianza</p> <p>Distribuzioni di probabilità e concetto di variabile aleatoria discreta.</p> <p>Concetto di permutazione, disposizione e combinazione. Calcolo di permutazioni, disposizioni e permutazioni</p>
<p>Risultati di apprendimento intermedi, riferiti alle competenze di Area di indirizzo</p>	<p>CI1 Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>CI4 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.</p>	
<p>Abilità e conoscenze Area di indirizzo</p> <p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p> <p>Asse dei linguaggi</p> <p>Asse matematico</p> <p>Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	<p>Abilità</p> <p>CI1 Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.</p> <p>CI4 Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. (abilità minima legata alla competenza indirizzo 4</p>	<p>Conoscenze</p> <p>CI1 Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico. Principi di fidelizzazione del cliente. Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</p> <p>CI4 Elementi di dietetica e nutrizione. Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).</p>

Competenze riferite all'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica (allegato C - D.M. 35/2020)	T 7. Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile e adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale	
Competenze chiave Europee (Raccomandazione del Consiglio dell'Unione Europea del 22/5/2018)	2. Competenza multilinguistica 3 B. Competenza in scienze e tecnologia	
Prerequisiti	A cura del C.d.C.	
Contenuti disciplinari	A scelta del Consiglio di classe	

Metodologia e strumenti (integrabili dal C.d.C.)	<p>Metodologie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Didattica laboratoriale • Cooperative learning • brainstorming • metacognizione • Materiali • Materiale autentico e divulgativo (foto, immagini, ...) • Documenti multimediali <p>Strumenti</p> <ul style="list-style-type: none"> • piattaforma Gsuite • laboratorio di settore • laboratorio multimediale • dizionari • Internet • Monitor interattivo
--	---

<p>Piano di lavoro UdA</p> <p>(suscettibile di modifiche da parte del C.d.C.)</p>	<p>Fase 1 - Presentazione dell' UdA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Condivisione del percorso, degli obiettivi e del metodo di lavoro dell' UdA - Condivisione dei criteri di valutazione di processo e di prodotto - Formazione dei gruppi di lavoro secondo criteri di eterogeneità dei livelli di partenza e inclusione (prof.ssa/prof. coordinatrice/coordinatore) <p>Fase 2 - Rappresentare il problema</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ricerca, raccolta delle informazioni per la realizzazione del prodotto <p>Fase 3 - Creare</p> <ul style="list-style-type: none"> - Attività laboratoriali: fase tecnico - operativa per la realizzazione del prodotto (tutte le discipline daranno il loro supporto in termini di ore) <p>Fase 4 - Condividere</p> <ul style="list-style-type: none"> - Presentazione del prodotto - autovalutazione e valutazione del processo e del prodotto <p>I docenti durante le fasi 2, 3 e 4 faciliteranno, osserveranno il processo di apprendimento ed effettueranno la valutazione formativa</p>
---	---

<p>Valutazione</p>	<p>Criteri di valutazione di processo (vedasi griglia)</p> <p>Interesse Partecipazione Collaborazione Impegno Ascolto</p> <p>Criteri di valutazione di prodotto (vedasi griglia)</p> <p>Aderenza alla consegna Correttezza delle informazioni Completezza dell'elaborato Originalità</p>
<p>Autovalutazione</p>	<p>Le/Gli allieve/i, tramite l'autovalutazione, sono chiamati a valutare il risultato del percorso.</p> <p>L'autovalutazione dovrà essere compilata dalle/dagli allieve/i alla fine del percorso.</p> <p>(vedasi scheda allegata)</p> <p>Autovalutazione inclusiva: autovalutazione con l'utilizzo degli emoticons (vedasi scheda allegata)</p>

Per una realizzazione inclusiva dell'UDA

Principi fondamentali

1. cura del clima di lavoro
2. chiarezza e gradualità delle consegne
3. didattica multicanale
4. diversificazione delle tipologie di verifica

Cura del clima di lavoro

- Attività di promozione del gruppo in quanto tale, quali ad esempio: momenti di negoziazione e condivisione delle regole comuni, o di valutazione dello stato della coesione del gruppo (circle time);
- Insegnamento peer to peer e attività di cooperative learning;
- Chiarezza e gradualità delle consegne
- Task analysis: analisi e scomposizione dell'argomento da proporre, con l'individuazione, da parte dell'insegnante di sostegno o all'autonomia, delle preconoscenze da verificare ed eventualmente introdurre al gruppo, in modo che poi si possa accedere alle successive fasi dello sviluppo dell'argomento introdotte in modo chiaro.

Didattica multicanale

- Proposta di attività didattiche sempre riferite al concreto
- Ampio utilizzo di mappe con parole chiave, video, brainstorming o Momenti individuali per fissare le conoscenze

In allegato:

- Rubrica di autovalutazione dello studente
- Autovalutazione per un insegnamento inclusivo
- Griglia di valutazione di processo e del prodotto

UDA n.3 MANGIARE... CON TUTTO IL CUORE!



UDA n. 3 Pentamestre**a.s. 2023/2024**

Destinatari	Classe: Quinta ENOGASTRONOMIA Salutistica
Titolo UdA	MANGIARE... CON TUTTO IL CUORE!
Situazione/problema/ tema di riferimento dell' UdA	Come offrire un modello alimentare che prevenga le malattie cardiovascolari?
Prodotto	Elaborare una dieta settimanale e realizzare un welcome coffee o coffee-break prevenendo le patologie cardiovascolari
Tempistica	2 settimane a partire dal _____ 2024 Ogni C.d.C., potrà valutare, in termini di ore, la quantità e la distribuzione più funzionale
Risorse umane	Docenti interni curriculari e specializzati, assistenti alla comunicazione Personale interno alla scuola: personale ata
Quadro Nazionale delle qualificazioni QNQ Italia	Quinto anno - Livello 4 QNQ
Codice ATECO NUP cod. (INAPP)	Attività professionale – I 56 Attività dei Servizi di Ristorazione

Risultati di apprendimento riferiti alle competenze di Area Generale	CG5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro CG8 Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
--	--

<p>Abilità e conoscenze <u>Intermedie</u> Area Generale</p> <p>Asse dei linguaggi Asse scientifico e tecnologico e professionale</p> <p>Scientifico-tecnologico</p>	<p>Abilità CG5 Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>CG8 Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati</p>	<p>Conoscenze CG5 Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>CG8 Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni Funzioni, caratteristiche e principali servizi della rete Internet I motori di ricerca</p>
<p>Risultati di apprendimento riferiti alle competenze di Area di indirizzo</p>	<p>CI1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>CI4 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</p>	
<p>Abilità e conoscenze Area di indirizzo</p>	<p>Abilità CI1 Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p>	<p>Conoscenze CI1 Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e</p>

<p>Asse dei linguaggi Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale</p> <p>Asse dei linguaggi Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale</p>	<p>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.</p> <p>CI4 Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta</p>	<p>strategico. Principi di fidelizzazione del cliente. Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. CI4 Elementi di dietetica e nutrizione. Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).</p>
<p>Competenze riferite all'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica (allegato C - D.M. 35/2020)</p>	<p>T7 Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico e psicologico</p>	
<p>Competenze chiave Europee (Raccomandazione del Consiglio dell'Unione Europea del 22/5/2018)</p>	<p>3.b. Competenza in scienze, tecnologie e ingegneria 6. Competenza in materia di cittadinanza</p>	
<p>Prerequisiti</p>	<p>A cura del C.d.C. Inglese/Francese: morfosintassi di base della frase minima e semplice, connettivi di causa e fine, uso del present tense dei verbi regolari e irregolari</p>	
<p>Contenuti disciplinari</p>	<p>A scelta del Consiglio di classe Inglese/Francese: Healthy Nutrition, Santé et alimentation</p>	

<p>Metodologia e strumenti (integrabili dal C.d.C.)</p>	<p>Metodologie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Didattica laboratoriale • Cooperative learning • brainstorming • metacognizione • Materiali • Materiale autentico e divulgativo (foto, immagini, ...) • Documenti multimediali <p>Strumenti</p> <ul style="list-style-type: none"> • piattaforma Gsuite • laboratorio di settore • laboratorio multimediale • dizionari • Internet • Monitor interattivo
<p>Piano di lavoro UdA (suscettibile di modifiche da parte del C.d.C.)</p>	<p>Fase 1 - Presentazione dell'UdA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Condivisione del percorso, degli obiettivi e del metodo di lavoro dell'UdA - Condivisione dei criteri di valutazione di processo e di prodotto - Formazione dei gruppi di lavoro secondo criteri di eterogeneità dei livelli di partenza e inclusione (prof.ssa/prof. coordinatrice/coordinatore) <p>Fase 2 - Rappresentare il problema</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ricerca, raccolta delle informazioni per la realizzazione del prodotto <p>Fase 3 - Creare</p> <ul style="list-style-type: none"> - Attività laboratoriali: fase tecnico - operativa per la realizzazione del prodotto (tutte le discipline daranno il loro supporto in termini di ore) <p>Fase 4 - Condividere</p> <ul style="list-style-type: none"> - Presentazione del prodotto - autovalutazione e valutazione del processo e del prodotto <p>I docenti durante le fasi 2, 3 e 4 faciliteranno, osserveranno il processo di apprendimento ed effettueranno la valutazione formativa</p>

<p>Valutazione</p>	<p>Criteri di valutazione di processo (vedasi griglia)</p> <p>Interesse</p> <p>Partecipazione</p> <p>Collaborazione</p> <p>Impegno</p> <p>Ascolto</p> <p>Criteri di valutazione di prodotto (vedasi griglia)</p> <p>Aderenza alla consegna</p> <p>Correttezza delle informazioni</p> <p>Completezza dell'elaborato</p> <p>Originalità</p>
<p>Autovalutazione</p>	<p>Le/Gli allieve/i, tramite l'autovalutazione, sono chiamati a valutare il risultato del percorso.</p> <p>L'autovalutazione dovrà essere compilata dalle/dagli allieve/i alla fine del percorso.</p> <p>(vedasi scheda allegata)</p> <p>Autovalutazione inclusiva: autovalutazione con l'utilizzo degli emoticons (vedasi scheda allegata)</p>

Per una realizzazione inclusiva dell'UDA

Principi fondamentali

1. cura del clima di lavoro
2. chiarezza e gradualità delle consegne
3. didattica multicanale
4. diversificazione delle tipologie di verifica

Cura del clima di lavoro

- Attività di promozione del gruppo in quanto tale, quali ad esempio: momenti di negoziazione e condivisione delle regole comuni, o di valutazione dello stato della coesione del gruppo (circle time);
- Insegnamento peer to peer e attività di cooperative learning;
- Chiarezza e gradualità delle consegne
- Task analysis: analisi e scomposizione dell'argomento da proporre, con l'individuazione, da parte dell'insegnante di sostegno o all'autonomia, delle preconcoscenze da verificare ed eventualmente introdurre al gruppo, in modo che poi si possa accedere alle successive fasi dello sviluppo dell'argomento introdotte in modo chiaro.

Didattica multicanale

- Proposta di attività didattiche sempre riferite al concreto
- Ampio utilizzo di mappe con parole chiave, video, brainstorming o Momenti individuali per fissare le conoscenze

In allegato:

- Rubrica di autovalutazione dello studente
- Autovalutazione per un insegnamento inclusivo
- Griglia di valutazione di processo e del prodotto

