



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



MOD. 317/UD

Unità di Apprendimento N.2

Classe 3AAT	
Titolo Stili di vita, alimentazione e movimento	
Periodo di svolgimento	Secondo quadrimestre
Situazione problema	Quali stili di vita possono soddisfare meglio le esigenze di un ragazzo della tua età?
Compito di realtà	La classe, dopo aver individuato le caratteristiche di uno stile di vita salutare, progetta menù completi da realizzare con prodotti locali, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari e alle fasi di produzione.
Discipline coinvolte	Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Scienze Motorie, Tedesco, Francese
Competenze trasversali da raggiungere	<ul style="list-style-type: none"> • Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare
Area competenze digitali Riferimento DigComp 2.2	<ul style="list-style-type: none"> • Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati • Area 2: Comunicazione e collaborazione • Area 3: Creazione di contenuti digitali • Area 4: Sicurezza • Area 5: Risolvere problemi
Competenze digitali e livello atteso Riferimento DigComp 2.2	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Competenze di Area 1</u>: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti. <p>Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Competenze di Area 2</u>: interagire con gli altri, condividere informazioni, collaborare attraverso le tecnologie digitali rispettando opportune norme di comportamento e proteggendo la propria ed altrui reputazione online. <p>Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato</p>



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



MOD. 317/UD

	<ul style="list-style-type: none">• <u>Competenze di Area 3</u>: sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali. Capire come copyright e licenze si applicano a dati e contenuti digitali. <p>Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none">• <u>Competenze di Area 4</u>: proteggere i dispositivi, i dati personali e la privacy, la salute, il benessere e l'ambiente quando si utilizzano le tecnologie digitali. <p>Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none">• <u>Competenze di Area 5</u>: risolvere problemi tecnici, individuare bisogni e risposte tecnologiche, utilizzare in modo creativo le tecnologie digitali, individuare gli aspetti da migliorare, cercare opportunità di crescita personale e tenersi al passo con l'evoluzione digitale. <p>Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato</p>
Ambito di applicazione competenze digitali	Presentazione multimediale <u>Competenze di Area 1</u> Contenuti digitali dei libri di testo delle discipline coinvolte Siti web, blog, database digitali inerenti l'argomento dell'UDA Intelligenza artificiale <u>Competenze di Area 2</u> Social media (WhatsApp...) E-mail istituzionale Google Drive/OneDrive ed altri utili strumenti delle piattaforme digitali utilizzate nel nostro istituto per la didattica (G Suite, Microsoft 365) <u>Competenza di Area 3</u> Strumenti Office (Word, Excel, PowerPoint) o similari (Documenti Google, Presentazioni Google)



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



MOD. 317/UD

	Fotocamera/Videocamera/ Microfono + App per elaborare immagini, creare video, file audio App per storytelling (Canva, Book creator)
Competenze in uscita (AG – AI)	AG9 Riconoscere i principali aspetti comunicativi, c e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo. AI4 Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. (Predisporre prodotti, servizi, menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela...) AG12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi. AG5 Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.
Competenze disciplinari da raggiungere	Scienza e Cultura dell'Alimentazione 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. Scienze Motorie Saper preparare un menù completo funzionale alle necessità di una squadra di calcio il giorno antecedente la partita, utilizzando le indicazioni nazionali per una sana e corretta alimentazione. Tedesco Chiedere e dire come sta qualcuno. Dire che tipo di malessere o dolore si ha. Parlare del proprio stile di vita in relazione alla salute. Dare consigli. Parlare della routine quotidiana e delle abitudini alimentari. Francese Utilizzare il linguaggio settoriale degli alimenti e della gastronomia per interagire in contesti di vita quotidiana. Produrre testi di vario tipo, anche in formato digitale, per



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



MOD. 317/UD

Conoscenze disciplinari coinvolte	descrivere abitudini alimentari, piatti e ristoranti preferiti. Scienza e Cultura dell'Alimentazione Concetti di sostenibilità e certificazione. Il valore nutritivo delle materie prime e dei prodotti finiti. Educazione alla salute e al benessere. Stili di vita responsabili secondo le indicazioni dell'OMS. Presentazione delle linee guida per la popolazione italiana. Scienze motorie Conoscere i principi dell'allenamento e le problematiche legate alla sedentarietà. Conoscere le conseguenze di una scorretta alimentazione. Conoscere gli stili di vita responsabili secondo le indicazioni nazionali. Conoscere i fondamentali dell'allenamento, dando valore ai principi della nutrizione. Tedesco Malattie. Parti del corpo. Attività quotidiane. Abitudini alimentari. I pasti principali. Francese Parlare di alimentazione, cibi preferiti, e quantità. Descrivere un piatto, una ricetta e dare istruzioni per la realizzazione. Ordinare al ristorante, apprezzare un piatto.
Abilità disciplinari coinvolte	Scienza e Cultura dell'Alimentazione Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili. Scienze motorie Assumere comportamenti attivi rispetto all'alimentazione.



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



MOD. 317/UD

	<p>Assumere comportamenti attivi per il miglioramento dello stato di benessere psico-fisico.</p> <p>Tedesco Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale. Scrivere brevi testi di interesse professionale. Comprendere semplici messaggi scritti e orali.</p> <p>Francese Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale. Produrre testi di vario tipo anche con l'utilizzo di tecnologie multimediali.</p>
Metodologie didattiche	<ul style="list-style-type: none"> - brainstorming - apprendimento cooperativo - dibattito guidato - lezione partecipata - attività laboratoriale - studio di caso
Materiale didattico	Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiale specifico necessario per la realizzazione del prodotto

Fasi svolgimento

(le fasi per le singole discipline potranno essere parallele o concatenate ma comunque dovranno svolgersi entro l'arco di tempo indicato per l'UdA)

Fasi	Disciplina	Attività	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio
Presentazione del Progetto	Scienza e Cultura dell'Alimentazione Scienze Motorie Tedesco Francese	Presentazione delle attività	x			
Organizzazione e pianificazione del lavoro	Scienza e Cultura dell'Alimentazione Scienze Motorie	Creazione di gruppi di lavoro con l'assegnazione dei compiti		x		
	Tedesco Francese	Lettura e comprensione brevi testi scritti e/o	x			



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



MOD. 317/UD

		audiovisivi inerenti il tema				
Ricerca e gestione delle informazioni	Scienza e Cultura dell'Alimentazione Scienze Motorie	Ricerca dei dati e delle informazioni		x		
	Tedesco Francese	Sondaggio sulla propria routine e le abitudini alimentari personali e di gruppo		x		
Riflessione e rielaborazione	Scienza e Cultura dell'Alimentazione Scienze Motorie	Riflessioni sui più comuni errori alimentari commessi dagli adolescenti Lezione partecipata			x	
	Tedesco Francese	Revisione/ discussione guidata sulle funzioni comunicative linguistiche e grammaticali apprese			x	
Realizzazione del prodotto	Scienza e Cultura dell'Alimentazione Scienze Motorie	Presentazione multimediale su una proposta di vita salutare				x

Rubrica di valutazione dell'unità di apprendimento (processo)

Competenza personale e sociale e capacità di imparare ad imparare	Consapevolezza riflessiva e critica	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro, cogliendo a pieno il processo personale svolto	A
		Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro, cogliendo il processo personale svolto	B



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



MOD. 317/UD

		Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro	C
		Presenta un atteggiamento esecutivo e mostra solo delle preferenze (mi piace.../non mi piace...)	D
		La competenza non è stata raggiunta	E
Competenza digitale	Utilizzo di strumenti digitali per reperire informazioni utili al lavoro	Utilizza con autonomia motori di ricerca e strumenti digitali per reperire informazioni utili alla realizzazione del lavoro	A
		Ricava informazioni utili per mezzo di motori di ricerca e di strumenti digitali indicati dal gruppo e/o dal docente	B
		Ricava alcune informazioni utili per mezzo di motori di ricerca e di strumenti digitali indicati dal gruppo e/o dal docente e grazie al supporto di questi ultimi	C
		Utilizza le informazioni utili recuperate da altri da sè	D
		La competenza non è stata raggiunta	E
	Utilizzo di strumenti digitali per realizzare il prodotto e per comunicare gli esiti	Utilizza il PC e software specifici per realizzare il lavoro e per comunicarne gli esiti	A
		Utilizza il PC e alcuni software per realizzare il lavoro e per comunicarne gli esiti.	B
		Con il supporto del gruppo e dei docenti, utilizza il PC e alcuni software per realizzare il lavoro e comunicarne gli esiti	C
		Utilizza gli strumenti digitali solo con l'aiuto degli altri	D



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



MOD. 317/UD

		La competenza non è stata raggiunta	E
--	--	-------------------------------------	---

Rubrica di valutazione dell'unità di apprendimento (prodotto)		
Linguaggio e comunicazione Utilizzo linguaggio tecnico specifico	Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione è stato utilizzato in modo pertinente e corretto il linguaggio specifico richiesto	A
	Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione è stato utilizzato un linguaggio corretto, i cui termini scelti sono stati specifici ed essenziali	B
	Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione è stato utilizzato un linguaggio standard e non si è fatto ricorso a termini specifici	C
	Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione è stato utilizzato un linguaggio essenziale, non sempre preciso ed esplicativo; non si è fatto ricorso a termini specifici	D
	Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione non è stato utilizzato un linguaggio adeguato, preciso ed esplicativo; non si è fatto ricorso a termini specifici	E
Correttezza, completezza	Il prodotto è completo in tutte le sue parti, correttamente eseguito e pienamente rispondente a tutti i parametri della consegna, con soluzioni originali	A
	Il prodotto è correttamente eseguito e completo, piuttosto rispondente ai parametri della consegna	B
	Il prodotto è piuttosto corretto, ma si ravvisano delle incompletezze	C
	Il prodotto è incompleto e svolto in modo sommario	D
	Il prodotto non è stato correttamente eseguito ed è incompleto	E



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



MOD. 317/UD