



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 3ASV Referente: Cristina Cardamone
Titolo Stili di vita alimentazione e movimento

Periodo di svolgimento:	I quadrimestre
Situazione problema	Quali stili di vita possono soddisfare meglio, a livello olistico, le esigenze di un ragazzo della tua età?
Compito di realtà/Prodotto atteso	La classe, dopo aver individuato le caratteristiche di uno stile di vita salutare, organizzerà un evento per un'associazione sportiva consigliando un'offerta di vari menù che prevedano l'utilizzo di prodotti locali, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari e alle fasi di produzione.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	laboratorio di sala, alimentazione, scienze motorie, tedesco, francese
Competenze trasversali da raggiungere	(da scegliere tra le 8 competenze chiave europee -non più di 2/3 per Uda) competenza alfabetica funzionale; • competenza multilinguistica; X competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie; X competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; • competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; • competenza imprenditoriale; • competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. (tali competenze non saranno oggetto di valutazione diretta, ma verranno valutate attraverso le "Competenze base" presenti sul registro elettronico)
Area competenze digitali Riferimento DigComp 2.2 (indicare quali aree saranno privilegiate)	<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.



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>(Indicare quali competenze saranno privilegiate ed il livello di padronanza atteso - cfr. pag. 9 e segg. DigComp 2.2, pag 71)</p>	<p>Livello di padronanza: <input type="radio"/> Base - <input type="radio"/> Intermedio - <input type="radio"/> Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"> • Competenze di Area 2: interagire con gli altri, condividere informazioni, collaborare attraverso le tecnologie digitali rispettando opportune norme di comportamento e proteggendo la propria ed altrui reputazione online. Livello di padronanza: <input type="radio"/> Intermedio • Competenze di Area 3: sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali. Capire come copyright e licenze si applicano a dati e contenuti digitali. Livello di padronanza: <input type="radio"/> Intermedio • Competenze di Area 4: proteggere i dispositivi, i dati personali e la privacy, la salute, il benessere e l'ambiente quando si utilizzano le tecnologie digitali. Livello di padronanza: <input type="radio"/> Base - <input type="radio"/> Intermedio - <input type="radio"/> Avanzato • Competenze di Area 5: risolvere problemi tecnici, individuare bisogni e risposte tecnologiche, utilizzare in modo creativo le tecnologie digitali, individuare gli aspetti da migliorare, cercare opportunità di crescita personale e tenersi al passo con l'evoluzione digitale. Livello di padronanza: <input type="radio"/> Intermedio
<p>Ambito di applicazione competenze digitali (dettagliare quali operazioni o compiti saranno svolti in pratica e seguendo le tematiche dell'UdA per raggiungere le competenze)</p>	<p>Gli studenti realizzano un blog/sito in cui propongono i vari menu individuati.</p>
<p>Competenze in uscita (AG – AI)</p>	<p>AG.2-Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali,</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

	<p>culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>AG.9-Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo</p> <p>AI.4-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</p> <p>AG.12-Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>AG.5- Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p>
<p>Competenze disciplinari da raggiungere</p>	<p>Laboratorio Sala e vendita:</p> <ul style="list-style-type: none">-Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;-Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;-Predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. <p>Alimentazione:</p> <ul style="list-style-type: none">-Imparare a utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico, predisponendo menu coerenti al contesto, valorizzando la presentazione dei prodotti alimentari e delle tradizioni locali <p>Scienze Motorie</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

	<p>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</p> <p>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, descrivere tipi di colazione, brunch, pranzo, cena, parlare dei tre pasti principali</p> <p>Francese Saper utilizzare la lingua francese, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali. Parlare della routine quotidiana, e delle abitudini alimentari, parlare dei tre pasti principali. Saper spiegare brevemente un piatto.</p>
<p>Conoscenze disciplinari coinvolte</p>	<p>Laboratorio di Sala e vendita -Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti. -Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza. -Risorse enogastronomiche/culturali territoriali e nazionali.</p> <p>Alimentazione -Il valore nutritivo delle materie prime e dei prodotti finiti. -Valutare gli effetti negativi e positivi dei diversi alimenti sulla nostra salute -Educazione alla salute e benessere. - Linee guida per una sana e corretta alimentazione.</p> <p>Scienze Motorie:</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">-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. <p>Tedesco Malattie, parti del corpo, attività quotidiane, abitudini alimentari, cibi e bevande, i pasti principali.</p> <p>Francese Comprendere semplici messaggi scritti e orali Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p>
<p>Abilità disciplinari coinvolte</p>	<p>Laboratorio di Sala e vendita</p> <ul style="list-style-type: none">-Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche-Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizi-Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e attraverso tecniche tradizionali di lavorazione commercializzazione,-Promuovere e valorizzare le nuove tendenze-Applicare procedure di ordinaria manutenzione di attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti.-Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento, con particolare attenzione alla ecosostenibilità.-Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. <p>Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi</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

	<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 Utilizzare la lingua francese, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali Parlare delle proprie abitudini alimentari Conoscere e saper descrivere i principi di una sana e corretta alimentazione Tradurre e spiegare un menù per esigenze dietetiche particolari</p> <p>Alimentazione -Elaborare un'offerta di prodotti enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale -Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Scienze Motorie: -Assumere comportamenti attivi rispetto all'alimentazione. -Assumere comportamenti attivi per il miglioramento dello stato di benessere psico-fisico.</p>
Metodologie didattiche	<ul style="list-style-type: none">- brainstorming- apprendimento cooperativo- dibattito guidato/circle time- lezione partecipata- attività laboratoriale- studio di caso
Materiale didattico	<ul style="list-style-type: none">- Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiale specifico necessario per la realizzazione del prodotto



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



MOD. 317/UD

Fasi svolgimento

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

Fasi	Discipline coinvolte	Descrizione delle Attività	ottobre	novembre	dicembre	gennaio
Presentazione del progetto	alimentazione	presentazione delle attività previste in vista del prodotto finale				
	scienze motorie	presentazione delle attività	x			
	sala	presentazione delle attività previste in vista del prodotto finale		X		
	tedesco/francese	presentazione delle attività previste in vista del prodotto finale	X			
Organizzazione e pianificazione e del lavoro	Scienza degli alimenti	lezione dialogata e frontale e creazione di gruppi di lavoro		x		
	Laboratorio di Sala	organizzazione delle attività previste in vista del prodotto finale		x		
	Scienze motorie	discussione con argomenti prestabiliti e assegnazione compiti		x		
	tedesco/francese	lettura e comprensione brevi testi scritti e/o audiovisivi inerenti il tema.		X		
Ricerca e gestione informazioni	Scienza degli alimenti	individuazione delle più comuni fake news alimentari		x		
	Laboratorio di Sala	Indicazioni per la ricerca dei prodotti e vini del territorio (lavoro di gruppo)		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

	Scienze motorie	ricerca delle informazioni tramite diversi canali		X		
	Tedesco	Sondaggio sulla propria routine e le abitudini alimentari personali e di gruppo		x		
	Francese	Sondaggio sulla propria routine e le abitudini alimentari personali e di gruppo.		X		
Riflessione e rielaborazione	Scienza degli alimenti	Riflessioni sui più comuni errori alimentari commessi dagli adolescenti			x	
	Laboratorio di Sala	ricerca dei prodotti tipici, vini e cucina tipica del territorio			X	
	Scienze motorie	lezione partecipata			x	
	Tedesco	revisione/discussione guidata sulle funzioni comunicative linguistiche e grammaticali apprese			x	
	Francese	revisione/ dibattito guidato.			x	
Realizzazione del prodotto	alimentazione	Organizzazione di un evento per un'associazione sportiva, proposte di menù che prevedano l'utilizzo di			x	x
	Laboratorio di Sala				X	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

	Scienze motorie	prodotti locali, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari e creazione di un blog/sito per la pubblicità dell'evento			X	X
	tedesco				X	X
	francese				X	X

Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO

Indicatori	Descrittori	Livelli
Ricerca e gestione delle informazioni	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con metodo autonomo, ordinato ed efficace applicando personali strategie di ricerca e gestione delle conoscenze.	A
	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con un metodo ordinato e autonomo.	B
	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni essenziali secondo uno schema operativo dato.	C
	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni in modo discontinuo e disordinato.	D
	Non ricerca nè raccoglie le informazioni	E
Rielaborazione ed	Esplora e approfondisce oltre il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande.	A
	Esplora e approfondisce oltre il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema.	B
	Approfondisce e rielabora in minima parte il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema, solo se sollecitato.	C



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

approfondimento	In autonomia non rielabora e non approfondisce. Deve essere guidato e sollecitato	D
	Non rielabora e non approfondisce anche se guidato	E
Disponibilità al confronto	Gestisce in modo positivo la conflittualità e favorisce il confronto	A
	Gestisce in modo positivo la conflittualità ed è sempre disponibile al confronto	B
	Gestisce in modo positivo la conflittualità ed è quasi sempre disponibile al confronto	C
	Cerca di gestire in modo positivo la conflittualità	D
	Non riesce a gestire la conflittualità	E

Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI
Uso delle conoscenze apprese ed esecuzione del prodotto	Utilizza in maniera completa le conoscenze apprese e approfondite per ideare e realizzare il prodotto. Realizza il prodotto in modo pienamente funzionale ed efficace.	A
	Utilizza discretamente le conoscenze apprese per pianificare e realizzare il prodotto. Realizza il prodotto in modo funzionale	B
	Utilizza in modo essenziale le conoscenze apprese per realizzare il prodotto. Realizza il prodotto con delle imprecisioni esecutive	C
	Utilizza parzialmente le conoscenze apprese per realizzare un semplice prodotto. Realizza il prodotto in modo poco funzionale.	D



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

	Non utilizza le conoscenze e non realizza il prodotto	E
Utilizzo di strumenti digitali per comunicare e collaborare	È in grado di comunicare in ambienti digitali, collaborare attraverso strumenti digitali e condividere risorse con autonomia.	A
	Comunica in ambienti digitali, collabora attraverso strumenti digitali e condivide risorse con l'ausilio dei compagni e dei docenti	B
	È in grado di comunicare in ambienti digitali, collaborare e condividere alcune risorse solo con l'ausilio dei pari e dei docenti.	C
	Comunica in ambienti digitali, collabora e condividere alcune risorse solo se guidato e supportato dai docenti	D
	Non comunica e non collabora	E

Creatività	Formula con fluidità idee nuove e personali, elabora modalità innovative di lavoro, realizza produzioni con personalità e traccia connessioni alternative tra pensieri e oggetti.	A
	Formula idee e apporta contributi personali al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza personali e coglie connessioni originali tra pensieri e oggetti.	B
	Propone idee, contributi e collegamenti semplici tra pensieri e oggetti, mettendo in atto procedure note per la realizzazione del prodotto.	C
	Esegue procedure e idee messe a punto dal gruppo di lavoro	D
	Non apporta contributi personali e non esprime collegamenti tra pensieri e oggetti.	E