



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 3BPD	
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 lavorando a gruppi, individuerà i più comuni errori degli adolescenti ed elaborerà e presenterà, mediante un pptx, una proposta alimentare adeguata a uno sport specifico
Discipline/Assi Culturali coinvolti	francese, scienza degli alimenti, italiano, scienze motorie, matematica, educazione civica
Competenze trasversali da raggiungere	(da scegliere tra le 8 competenze chiave europee -non più di 2/3 per UdA) <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> competenza alfabetica funzionale; <input type="checkbox"/> competenza multilinguistica; <input type="checkbox"/> competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie; <input type="checkbox"/> competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; <input type="checkbox"/> competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; <input type="checkbox"/> competenza imprenditoriale; <input type="checkbox"/> competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. <p>(tali competenze non saranno oggetto di valutazione diretta, ma verranno valutate attraverso le "Competenze base" presenti sul registro elettronico)</p>
Area competenze digitali Riferimento DigComp 2.2 (indicare quali aree saranno privilegiate)	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati <input type="checkbox"/> Area 2: Comunicazione e collaborazione <input type="checkbox"/> Area 3: Creazione di contenuti digitali <input type="checkbox"/> Area 4: Sicurezza <input type="checkbox"/> Area 5: Risolvere problemi
Competenze digitali e livello atteso Riferimento DigComp 2.2 (Indicare quali competenze saranno privilegiate ed il livello di padronanza atteso - cfr. pag. 9 e segg. DigComp 2.2, pag 71)	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> <u>Competenze di Area 1:</u> navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti. <p>Livello di padronanza: <input type="checkbox"/> Base - <input type="checkbox"/> Intermedio - <input type="checkbox"/> Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> <u>Competenze di Area 2:</u> interagire con gli altri, condividere informazioni, collaborare attraverso le



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>tecnologie digitali rispettando opportune norme di comportamento e proteggendo la propria ed altrui reputazione online.</p> <p>Livello di padronanza: <input type="checkbox"/> Base - <input type="checkbox"/> Intermedio - <input type="checkbox"/> Avanzato</p> <p><input type="checkbox"/> <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> <p>Livello di padronanza: <input checked="" type="checkbox"/> Base - <input type="checkbox"/> Intermedio - <input type="checkbox"/> Avanzato</p> <p><input type="checkbox"/> <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> <p>Livello di padronanza: <input type="checkbox"/> Base - <input type="checkbox"/> Intermedio - <input type="checkbox"/> Avanzato</p> <p><input type="checkbox"/> <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> <p>Livello di padronanza: <input type="checkbox"/> Base - <input type="checkbox"/> Intermedio - <input type="checkbox"/> Avanzato</p>
<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>Creare un pptx con una proposta alimentare adeguata a uno sport specifico.</p>
<p>Competenze in uscita (AG – AI)</p>	<p>AG2 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>AG5 Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <p>AG9 Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo</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>AI4 (Predisporre prodotti, servizi, menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela...)</p> <p>AG11 Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p>
Competenze disciplinari da raggiungere	<p>Laboratorio di Enogastronomia settore pasticceria: 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> <p>Francese: Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <p>Italiano: Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti</p> <p>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.</p> <p>Scienze degli alimenti: Descrivere i costituenti degli alimenti e le loro caratteristiche chimico-fisiche Saper assumere responsabilità per il raggiungimento di un risultato comune Riconoscere il significato delle certificazioni di qualità e di tutela del prodotto Classificare gli alimenti in base alla loro funzione prevalente, secondo le loro caratteristiche nutrizionali</p> <p>Matematica: Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.</p>
Conoscenze disciplinari coinvolte	<p>Laboratorio di Enogastronomia settore pasticceria Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti. Merceologia, standard di qualità e sicurezza delle materie prime alimentari. Preparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle tradizioni regionali, nazionali e internazionali.</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>Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime. Principi di scienze e tecnologie alimentari applicate ai prodotti dolciari e di panificazione.</p> <p>Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti.</p> <p>Francese: La prima colazione Dolci tipici per una prima colazione Lessico inerente la piccola pasticceria e la viennoiserie Il pane: diversi tipi (storia e produzione)</p> <p>Scienza degli alimenti Il valore nutrizionale delle materie prime e dei prodotti finiti del settore dolciario Educazione alla salute e benessere Stili di vita responsabili secondo le indicazioni dell'OMS Presentazione delle linee guida per la popolazione italiana</p> <p>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.</p> <p>Italiano Analisi di testi letterari tratti da opere medioevali in cui il cibo sia argomento centrale e confronto con alimentazione corretta secondo le linee guida del ministero della salute.</p> <p>Matematica Statistica: rappresentazione ed interpretazione di dati</p>
<p>Abilità disciplinari coinvolte</p>	<p>Laboratorio di Enogastronomia settore pasticceria Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione. Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti. Applicare procedure di ordinaria manutenzione di attrezzi e macchinari di settore Predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito. Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento, con particolare attenzione alla ecosostenibilità.</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>Francese: Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi, relativi all'ambito personale e sociale</p> <p>Comprendere e produrre semplici messaggi scritti e orali anche in formato digitale.</p> <p>Italiano Comprendere il messaggio contenuto in un testo orale Esporre in modo chiaro logico e coerente esperienze vissute o testi ascoltati Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi</p> <p>Scienza degli alimenti Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterli in relazione con la salute</p> <p>Scienze Motorie: Assumere comportamenti attivi rispetto all'alimentazione. Assumere comportamenti attivi per il miglioramento dello stato di benessere psico-fisico.</p> <p>Matematica: Raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati Rappresentare classi di dati mediante istogrammi e diagrammi a torta Leggere e interpretare tabelle e grafici in termini di corrispondenza fra elementi di due insiemi Saper analizzare e interpretare dati e grafici</p>
Metodologie didattiche	<ul style="list-style-type: none"> - apprendimento cooperativo - dibattito guidato/circle time - 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	Discipline coinvolte	Descrizione delle Attività	ottobre	novembre	dicembre	gennaio
------	----------------------	----------------------------	---------	----------	----------	---------



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

Presentazione del progetto	Tutte le discipline coinvolte	presentazione delle attività previste in vista del prodotto finale	X			
	Scienza degli alimenti Francese	lezione dialogata lezione frontale	X			
	Scienze motorie	discussione con argomenti prestabiliti. assegnazione dei compiti di lavoro	X			
	Francese	brainstorming sulle abitudini personali	X			
	Italiano	lettura condivisa dei testi che saranno oggetto di discussione e analisi				
	Matematica	Brainstorming: "Come si inserisce la matematica nella situazione problema?"			X	
Ricerca e gestione informazioni	Francese	discussione guidata sugli errori alimentari più comuni		X		
	Scienza degli alimenti	Individuazione delle più comuni fake news alimentari		X		



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



MOD. 317/UD

	Italiano	ricostruzione del menu del pranzo o cena citati nel testo letterario e analisi dello stesso				
	Scienze motorie	Ricerca su riviste e siti web		X		
	Matematica	· Ricerca dati dal web, lettura e interpretazione grafici sul tema, · condivisione delle informazioni, · individuazione strumenti matematici necessari per affrontare il tema,				X
Riflessione e rielaborazione	Francese	ricerca e rielaborazione di documenti autentici, anche digitali			X	
	scienza degli alimenti	Riflessione sui più comuni errori alimentari commessi dagli adolescenti		X		
	Scienze motorie	Riflessione sui più comuni errori dell'allenamento e alimentari commessi dagli adolescenti		X		
	Italiano	Discussione : tra passato e presente come è cambiato il modo di alimentarsi			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

	Matematica	<ul style="list-style-type: none"> · Discussione guidata con domande che sollecitino il confronto delle interpretazioni, · Utilizzo consapevole degli strumenti matematici per comprendere dati già elaborati · Utilizzo consapevole degli strumenti matematici per saper organizzare, rappresentare ed interpretare dati reali 				
Realizzazione del prodotto	Scienza degli alimenti	Discussione guidata sugli elementi raccolti sul lavoro precedente			X	
	Francese	Presentazione in pptx di una colazione corretta ed equilibrata				X
	Scienze motorie	Creare un pptx con una proposta alimentare adeguata a uno sport specifico.			X	
	Italiano	scrittura di un breve saggio sul modo corretto di alimentarsi alla luce di quanto appreso durante l'UDA				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

	Matematica	Realizzazione di una infografica con l'ausilio di software dedicati				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.	4
	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con un metodo ordinato e autonomo.	3
	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni essenziali secondo uno schema operativo dato.	2
	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni in modo discontinuo e disordinato.	1
Rielaborazione ed approfondimento	Esplora e approfondisce oltre il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande.	4
	Esplora e approfondisce oltre il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema.	3
	Approfondisce e rielabora in minima parte il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema, solo se sollecitato.	2
	Non rielabora né approfondisce.	1



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

Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI
Utilizzo del linguaggio tecnico specifico	Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione, è stato utilizzato in modo pertinente e corretto il linguaggio specifico richiesto	4
	Nella realizzazione del prodotto e nella sua realizzazione è stato utilizzato un linguaggio corretto, con l'utilizzo dei termini specifici essenziali	3
	Nella realizzazione del prodotto e nella sua realizzazione si è utilizzato un linguaggio standard, privo di termini specifici	2
	Nella realizzazione del prodotto e nella sua realizzazione, il linguaggio utilizzato è essenziale, privo di riferimenti tecnici specifici, non sempre preciso ed esplicativo	1
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	4
	Il prodotto è correttamente eseguito e completo, rispondente in modo sufficiente ai parametri della consegna	3
	Il prodotto è sostanzialmente corretto, pur presentando incompletezze in alcune parti	2
	Il prodotto è incompleto ed eseguito in modo sommario	1