



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



317/UD

Unità di Apprendimento N° 2

Classe: 3BSV

Titolo: Stili di vita, alimentazione e movimento

Periodo di svolgimento	1° quadrimestre
Situazione problematica	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, progetta menù completi da realizzare con prodotti locali con particolare attenzione alle intolleranze alimentari e alle fasi di produzione abbinando la bevanda adeguata.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Laboratorio di sala, matematica, Scienza e cultura dell'alimentazione, scienze motorie
Competenze trasversali da raggiungere (da scegliere tra le 8 competenze chiave europee -non più di 2/3 per UdA)	• competenza alfabetica funzionale; • competenza multilinguistica; • competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie; • competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; • competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; • competenza imprenditoriale; • competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
Area competenze digitali Riferimento DigComp 2.2 (indicare quali aree saranno privilegiate)	• Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati • Area 2: Comunicazione e collaborazione • Area 3: Creazione di contenuti digitali • Area 4: Sicurezza • Area 5: Risolvere i problemi
Competenze digitali e livello atteso Riferimento DigComp 2.2 (Indicare quali competenze saranno privilegiate ed il livello di padronanza atteso)	• Competenze di Area 1: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti. Livello di padronanza: ☐ Base - ☐ Intermedio - ☐ Avanzato



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



317/UD

- **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: ☐ **Base** - ☐ Intermedio
- ☐ Avanzato

- **Competenze di Area 3:** sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali. Capire come copyright e licenze si applicano a dati e contenuti digitali.

Livello di padronanza: ☐ **Base** - ☐ Intermedio
- ☐ Avanzato

- **Competenze di Area 4:** proteggere i dispositivi, i dati personali e la privacy, la salute, il benessere e l'ambiente quando si utilizzano le tecnologie digitali.

Livello di padronanza: ☐ Base - ☐ Intermedio
- ☐ Avanzato

- **Competenze di Area 5:** risolvere problemi tecnici, individuare bisogni e risposte tecnologiche, utilizzare in modo creativo le tecnologie digitali, individuare gli aspetti da migliorare, cercare opportunità di crescita personale e tenersi al passo con l'evoluzione digitale.

Livello di padronanza: ☐ Base - ☐ Intermedio
- ☐ Avanzato

Ambito di applicazione competenze digitali

(dettagliare quali operazioni o compiti saranno svolti in pratica e seguendo le tematiche dell'UdA per raggiungere le competenze)

Creazione di un prodotto multimediale a scelta in cui proporre un menù che rispecchi le caratteristiche approfondite nell'UdA.



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



317/UD

Competenze in uscita

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

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

AG12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

Competenze disciplinari da raggiungere

Laboratorio di Enogastronomia - settore Sala e vendita

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiere;
- 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.
- Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali
- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio

Scienza e cultura dell'alimentazione

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

Matematica

Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati



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



317/UD

Scienze Motorie

Saper preparare un menù completo funzionale alle necessità di uno sportivo, utilizzando le indicazioni nazionali per una sana e corretta alimentazione.

Conoscenze disciplinari coinvolte

Laboratorio di Enogastronomia settore 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.

Scienza e cultura dell'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.

Stili di vita responsabili secondo le indicazioni dell'OMS.

Presentazione delle linee guida per la popolazione italiana.

Matematica

Statistica

Scienze Motorie

Conoscere i principi fondamentali dell'allenamento, le problematiche legate alla sedentarietà e i principi della nutrizione legata allo sport.

Conoscere gli stili di vita responsabili secondo le indicazioni nazionali e le eventuali conseguenze di una scorretta alimentazione

Abilità disciplinari coinvolte

Laboratorio di Enogastronomia settore Sala e vendita

- 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



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



317/UD

- 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.
- Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi

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

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 corrispondenze fra elementi di due insiemi
- Saper analizzare e interpretare dati e grafici
- Saper affrontare questioni di statistica e probabilità di livello simile a quello proposto nelle Prove Invalsi

Scienze Motorie

Assumere comportamenti attivi rispetto all'alimentazione.

Assumere comportamenti attivi per il miglioramento dello stato di benessere psico-fisico.

Metodologie didattiche

- brainstorming
- apprendimento cooperativo
- dibattito guidato/circle time
- lezione partecipata
- attività laboratoriale
- studio di caso



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



317/UD

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	Ott	Nov	Dic	Gen
Presentazione del progetto	Scienza e cultura dell'alimentazione	presentazione delle attività previste in vista del prodotto finale	x			
	matematica	Brainstorming: "Come si inserisce la matematica nella situazione problema?"	x			
	scienze motorie	presentazione delle attività	x			
	Lab. di sala	presentazione delle attività previste in vista del prodotto finale	x			
Organizzazione e pianificazione del lavoro	Scienza e cultura dell'alimentazione	lezione dialogata e frontale e creazione di gruppi di lavoro		x	x	
	matematica	Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi) e tempistica	x			
	Lab.di Sala	organizzazione delle attività previste in vista del prodotto finale	X			
	Scienze motorie	discussione con argomenti prestabiliti e assegnazione compiti		x		
Ricerca e gestione informazioni	Scienza e cultura dell'alimentazione	individuazione delle più comuni fake news alimentari			x	x
	matematica	Ricerca dati dal web, lettura e interpretazione grafici sul tema, condivisione delle informazioni, individuazione strumenti matematici necessari per			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



317/UD

		affrontare il tema, spiegazione/recupero degli stessi				
	Lab.di Sala	Indicazioni per la ricerca dei prodotti e vini del territorio (lavoro di gruppo)	X	X		
	Scienze motorie	ricerca delle informazioni tramite diversi canali		X		
Riflessione e rielaborazione	Scienza e cultura dell'alimentazione	Riflessioni sui più comuni errori alimentari commessi dagli adolescenti			x	x
	matematica	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			x	x
	Lab.di Sala	ricerca dei prodotti tipici, vini e cucina tipica del territorio		X	X	
	Scienze motorie	lezione partecipata			x	
Realizzazione del prodotto	Scienza e cultura dell'alimentazione matematica Lab.di Sala Scienze motorie	Riflessione collettiva sui temi trattati ed esposizione del sul lavoro svolto			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



317/UD

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	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 e raccoglie le informazioni di base in modo discontinuo e disordinato	D
	Ricerca e raccoglie le informazioni di base in modo inefficace e dispersivo	E
Rielaborazione ed approfondimento	Esplora e approfondisce oltre il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande	A
	Esplora e approfondisce saltuariamente anche oltre il compito, ricercando informazioni ed elementi che caratterizzano il problema.	B
	Approfondisce e rielabora in minima parte il compito, ricercando informazioni ed elementi che caratterizzano il problema, solo se sollecitato	C
	Rielabora e approfondisce se guidato	D
	Non rielabora né approfondisce in modo adeguato	E
Pianificazione e gestione del tempo	Esegue una pianificazione dettagliata e gestisce sapientemente il tempo.	A
	Pianifica e gestisce il tempo in modo efficace.	B
	Pianifica e gestisce il tempo in modo accettabile.	C
	Pianifica e gestisce il tempo con difficoltà.	D
	Non pianifica il tempo	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



317/UD

Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI
Uso delle conoscenze apprese per la realizzazione del prodotto	Utilizza in maniera completa le conoscenze apprese e approfondite per ideare e realizzare il prodotto.	A
	Utilizza discretamente le conoscenze apprese per pianificare e realizzare il prodotto.	B
	Utilizza in modo essenziale le conoscenze apprese per realizzare il prodotto.	C
	Utilizza parzialmente le conoscenze apprese per realizzare un semplice prodotto.	D
	Le conoscenze non sono adeguate per la realizzazione del prodotto.	E
Utilizzo di strumenti digitali per realizzare il prodotto e per comunicare gli esiti	Crea e modifica nuovi contenuti; integra e rielabora le conoscenze e i contenuti digitali. Utilizza creativamente le tecnologie e realizza il prodotto in modo efficace.	A
	Crea e modifica nuovi contenuti; utilizza in maniera abbastanza creativa le tecnologie per realizzare il prodotto e per comunicare gli esiti. Realizza un prodotto ben strutturato.	B
	Con il supporto del gruppo o dei docenti crea e modifica nuovi contenuti; utilizza in maniera essenziale le tecnologie per realizzare il lavoro e per comunicarne gli esiti. Realizza un prodotto semplice, ma corretto.	C
	Solo se guidato e supportato da compagni o docenti crea, modifica nuovi contenuti ed utilizza le tecnologie per realizzare il lavoro e per comunicarne gli esiti. Realizza il prodotto con delle imprecisioni esecutive.	D
	Anche se guidato non è in grado di utilizzare le tecnologie per la realizzazione del lavoro	E
Esposizione orale/ presentazione del prodotto	Espone in modo chiaro ed esauriente, usando un linguaggio ricco e articolato, con termini settoriali tecnico-professionali pertinenti.	A
	Espone in modo abbastanza chiaro e preciso. La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali tecnico-professionali, è soddisfacente.	B
	Espone in modo non sempre chiaro e preciso. Mostra di possedere un lessico settoriale tecnico-professionale essenziale.	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



317/UD

	Espone in modo impreciso. Presenta qualche lacuna nel linguaggio settoriale tecnico-professionale.	D
	Espone in modo confuso e presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale.	E