



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.3

Classe 5ASV	
Titolo Salute e benessere nella cucina globale	
Periodo di svolgimento:	I quadrimestre
Situazione problema	La cucina globale sta sostituendo la cucina mediterranea?
Compito di realtà/Prodotto atteso	Confronto nutrizionale tra un menù tipico della dieta mediterranea e un menù di tendenza (Es. cucina orientale, fast food)
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Scienza e cultura dell'alimentazione, cucina, sala, scienze motorie, lingue straniere
Competenze trasversali da raggiungere	(da scegliere tra le 8 competenze chiave europee -non più di 2/3 per UdA) • competenza alfabetica funzionale; X competenza multilinguistica; • competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie; • competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; X competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; X 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)	• 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 (Indicare quali competenze saranno privilegiate ed il livello di padronanza atteso - cfr. pag. 9 e segg. DigComp 2.2, pag 71)	• <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. Livello di padronanza: • Intermedio



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

	• <u>Competenze di Area 3</u>: sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali. Capire come copyright e licenze si applicano a dati e contenuti digitali. Livello di padronanza: • Intermedio
Ambito di applicazione competenze digitali (dettagliare quali operazioni o compiti saranno svolti in pratica e seguendo le tematiche dell'UdA per raggiungere le competenze)	Realizzazione di un PPT per presentare i menu
Competenze in uscita (AG – AI)	-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 -Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro AG9 Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea AG5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro AI1 (Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, commercializzazione). AI2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. AI3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. AI4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi



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

	dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
Competenze disciplinari da raggiungere	Enogastronomia cucina: Preparare ricette di cucina regionale, etnica e piatti tipici della cucina veloce (fast food) sapendone garantire la salubrità e conoscendone i valori nutrizionali. Preparazione e realizzazione di menù. Tedesco: -Saper parlare dei principi nutritivi e della loro funzione nel corpo umano -Saper parlare dei tipi di dieta Inglese: Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi Scienza e cultura dell'alimentazione -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. -Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. Enogastronomia settore sala e vendita: -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. Scienze motorie: -Dimostrare l'efficacia del proprio movimento nel contesto richiesto -Saper organizzare minimamente una unità di lavoro fisico e motorio



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

	-Salute, benessere, sicurezza e prevenzione
Conoscenze disciplinari coinvolte	Enogastronomia cucina: -Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/ conservazione/ presentazione. - Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti. - Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di sapori e ingredienti. Tedesco: -Principi nutritivi -Piramide alimentare -Tipi di Dieta Inglese: -Mangiare sano -La dieta mediterranea -Altri tipi di diete -Alimentazione e religione -Allergie e intolleranze -Sicurezza e qualità -HACCP -Contaminazioni alimentari -Rischi e misure preventive -Conservazione del cibo -Sicurezza nei luoghi di lavoro Scienza e cultura dell'alimentazione -Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie -Tendenza di filiera dei prodotti alimentari -Stili alimentari -Novel foods -Qualità totale alimentare. -Consuetudini alimentari nelle grandi religioni Enogastronomia settore sala e vendita: -Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico -Strategie di comunicazione del prodotto -Strumenti di pubblicità e comunicazione -Strumenti e tecniche di costruzione ed utilizzo di veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici, ecc.)



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

	-Principi di fidelizzazione del cliente -Tecniche di rilevazione di nuove in relazione a -materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature -Tecniche di problem solving e gestione reclami Scienze motorie: -Conoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali delle attività motorie. -Conoscere la teoria e la pratica delle tecniche e dei fondamentali individuali e di squadra degli sport. -Conoscere in maniera analitica gli aspetti specifici e sociali delle problematiche alimentari, cinetiche e d'uso di sostanze vietate e le relative sindromi patologiche. -Conoscere le indicazioni dell'OMS e le più recenti indicazioni dell'OMS sugli stili di vita e le loro conseguenze.
Abilità disciplinari coinvolte	Enogastronomia cucina: -Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciando in funzione del prodotto finito. -Apportare alle ricette tradizionali di un prodotto delle variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela. -Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato. Tedesco/Inglese: -Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse professionale. -Produrre testi di vario tipo di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale -Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse professionale Scienza e cultura dell'alimentazione -Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento.



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

	-Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. -Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. Enogastronomia settore sala e vendita: -Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato -Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento -Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura -Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente Scienze motorie: -Assumere e saper rappresentare i comportamenti attivi per il miglioramento dello stato di benessere psico-fisico. -Assumere comportamenti attivi rispetto all'alimentazione
Metodologie didattiche	- 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)



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	Discipline coinvolte	Descrizione delle Attività	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	GENNAIO
Presentazione e del progetto	alimentazione	Presentazione e UDA	X			
	inglese	Presentazione e UDA	X			
	sala	presentazione dell'uda ed introduzione	X			
	tedesco	Presentazione e UDA		X		
	Cucina	presentazione dell'uda ed introduzione	X			
	Scienze motorie	presentazione dell'uda	X			
Organizzazione e pianificazione e del lavoro	alimentazione e	I diversi gruppi mettono a confronto gli stili alimentari (dibattito guidato)		X		
	inglese	i ragazzi divisi in gruppi condividono materiale riguardo le diverse diete e stili alimentari con una attenzione particolare al mondo anglosassone		X		
	sala	pianificazione lavoro in gruppo		X		
	tedesco	Lezione dialogata, assegnazione lavori di ricerca a coppie e piccoli gruppi		X		
	cucina	pianificazione lavoro in gruppo	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	pianificazione lavoro in gruppo		x		
Ricerca e gestione informazioni	alimentazione	Ricerca di materiale audio-video a supporto dei diversi stili (lavoro di gruppo)		X	X	
	inglese	ricerca di materiale multimediale su internet singolarmente e in gruppo		X	X	
	sala	ricerca materiale multimediale su internet		x		
	cucina	ricerca materiale multimediale su internet		x		
	tedesco	lavoro di ricerca in internet a coppie e piccoli gruppi		x		
	Scienze motorie	ricerca materiale multimediale su internet	X			
Riflessione e rielaborazione	alimentazione	Giudizio nutrizionale su brunch Apericena Happy hour e menù etnici			X	
	inglese	analisi confronto tra i vari gruppi sulle diete nel mondo soprattutto nel mondo anglosassone			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

Realizzazione e prodotto	sala	confronto sul lavoro svolto			x	
	tedesco	Presentazione dei lavori			X	
	cucina	confronto sul lavoro svolto			x	
	Scienze motorie	analisi confronto tra i vari gruppi			X	X
	alimentazione	Realizzazione di un PPT per presentare un menù tipico della dieta mediterranea e un menù di tendenza				X
	inglese					x
	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

	Tedesco					X
	cucina				X	X
	Scienze motorie					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



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

	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni in modo discontinuo e disordinato.	D
	Non ricerca, raccoglie e organizza le informazioni	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 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
	Approfondisce e rielabora in minima parte il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema, solo se sollecitato e guidato	D
	Non rielabora e non approfondisce.	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
------------	-------------	---------



Emesso il 22.09.2020
Approvato il 22.09.2020
Revisionato il 25.08.2023



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

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
	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 condivide alcune risorse solo se guidato e supportato dai docenti	D
	Non collabora e non condivide alcuna risorsa	E
Esposizione orale	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 poco chiaro e poco preciso. Mostra di possedere un minimo lessico settoriale tecnico-professionale.	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

	Espone in modo confuso e impreciso. Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale.	D
	Presenta gravi lacune nell'esposizione e nel linguaggio	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 senza apportare contributi personali e non esprime collegamenti tra pensieri e oggetti.	D
	Non apporta contributi personali e non esegue le idee del gruppo.	E