



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

A.S. 2024-2025 Unità di Apprendimento N.2

Classe 3 M AT

Referente: prof. Landini

Titolo Stili di vita alimentazione e movimento

Periodo di svolgimento:	Il 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, progetterà menù completi da realizzare con prodotti locali, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari e alle fasi di produzione
Discipline/Assi Culturali coinvolti	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; Xcompetenza 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)	Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati XArea 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 1:</u> navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti. Livello di padronanza: . Base - . Intermedio - . Avanzato XCompetenze di Area 2: interagire con gli altri, condividere informazioni, collaborare attraverso le tecnologie digitali rispettando opportune norme di



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

	comportamento e proteggendo la propria ed altrui reputazione online. Livello di padronanza: . Base - . Intermedio - . Avanzato <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: . Base - . Intermedio - . Avanzato <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. Livello di padronanza: . Base - . Intermedio - . Avanzato <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. 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)	Presentazione in PPT contenente immagini e/o video dei prodotti e dei servizi realizzati
Competenze in uscita (AG – AI)	AG 2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. 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 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 (Predisporre prodotti, servizi, menu coerenti



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

	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
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.
Conoscenze disciplinari coinvolte	Scienza e Cultura dell'Alimentazione Concetti di sostenibilità e certificazione. Il valore nutritivo delle materie prime e dei prodotti finiti. Educazione alla salute e benessere. Stili di vita responsabili secondo le indicazioni dell'OMS. 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.
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: Elaborare uno schema di riferimento sui junk food e sui metodi di misurazione corporea
Metodologie didattiche	- brainstorming - apprendimento cooperativo - dibattito guidato - lezione partecipata



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

	- 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	Periodo GEN/FEB	Periodo MAR	Periodo APR	Periodo MAG
Presentazione del Progetto	Alimentazione Scienze Motorie	Presentazione delle attività	X			
Organizzazione e pianificazione del lavoro	Alimentazione Scienze Motorie	Creazione di gruppi di lavoro con l'assegnazione dei compiti	X	X		
Ricerca e gestione delle informazioni	Alimentazione Scienze Motorie	Ricerca dei dati e delle informazioni ricerca delle informazioni tramite diversi canali		X X		
Riflessione e rielaborazione	Alimentazione Scienze Motorie	Riflessioni sui più comuni errori alimentari commessi dalla popolazione tra cui gli adolescenti lezione partecipata		X X	X X	
Realizzazione del prodotto	Alimentazione	Presentazione in ppt di una proposta di vita salutare e dei servizi realizzati				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

Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
Indicatori	Descrittori	Livelli
Uso delle conoscenze apprese per realizzare un prodotto.	Usa le conoscenze apprese con metodo autonomo, ordinato ed efficace, applicando personali strategie di gestione delle conoscenze.	A
	Usa le conoscenze apprese e le organizza con un metodo ordinato ed efficace.	B
	Usa le conoscenze apprese e le organizza secondo uno schema operativo dato.	C
	Usa le conoscenze apprese, ma necessita di essere guidato. Gestisce le informazioni e le organizza in modo non sempre ordinato.	D
	Non usa le conoscenze apprese, neanche se guidato	E
Organizzazione dei tempi di lavoro	Utilizza nel complesso le conoscenze apprese per pianificare e realizzare un prodotto, individuando correttamente le diverse fasi di realizzazione, tracciando il percorso e valutando i risultati ottenuti.	A
	Utilizza le conoscenze apprese per pianificare e realizzare un prodotto, individuando le diverse fasi di realizzazione e tracciando il percorso.	B
	Utilizza discretamente le conoscenze apprese per realizzare un prodotto. Individua le diverse fasi di realizzazione, ma ha bisogno di essere guidato per tracciare il percorso.	C
	Utilizza parzialmente le conoscenze apprese per realizzare un semplice prodotto ed ha bisogno di essere guidato.	D
	Non utilizza le conoscenze apprese per realizzare un semplice prodotto neanche se guidato.	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

Rispetta il proprio ruolo nel gruppo di lavoro	Nel gruppo di lavoro assume volentieri incarichi e li porta a termine con notevole senso di responsabilità. Coopera con il gruppo all'interno del quale è di supporto agli altri e valorizza i contributi altrui.	A
	Nel gruppo di lavoro assume incarichi e li porta a termine con apprezzabile senso di responsabilità, cooperando con il gruppo in modo costante e propositivo.	B
	Nel gruppo di lavoro lavoro accetta di cooperare e porta a termine gli incarichi	C
	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare e porta a termine gli incarichi con discontinuità	D
	Nel gruppo di lavoro non mostra senso di responsabilità e non coopera	E

Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI
Esecuzione del prodotto	Il prodotto si presenta pienamente funzionale ed efficace dal punto di vista pratico, estetico e della convenienza, contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica.	A
	Il prodotto presenta precisione esecutiva ed è funzionale ed efficace dal punto di vista pratico, contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna e le collega tra loro.	B
	Il prodotto presenta alcune imprecisioni esecutive, contiene le parti e le informazioni di base utili a sviluppare la consegna.	C
	Il prodotto presenta scorrettezze esecutive, ma contiene le parti necessarie a sviluppare la consegna.	D
	Il prodotto presenta scorrettezze esecutive tali da compromettere la funzionalità; le parti e le informazioni non sono collegate	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

Utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie con precisione, destrezza ed efficienza. Ha trovato soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione.	A
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Ha trovato soluzione ad alcuni problemi tecnici con buona manualità, spirito pratico e discreta intuizione.	B
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie in modo adeguato e ha trovato soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità	C
	Ha fatto uso di gli strumenti e le tecnologie in modo accettabile e ha trovato soluzione ad alcuni problemi tecnici con una manualità accettabile	D
	Non ha usa gli strumenti e le tecnologie e non ha trovato soluzione a problemi tecnici, perché non ha manualità	E
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 tecnico-professionale è buona.	B
	Espone in modo poco chiaro con qualche imprecisione. Mostra di possedere un linguaggio tecnico-professionale adeguato	C
	Espone in modo confuso e impreciso e il linguaggio - tecnico professionale appare accettabile	D
	Non è in grado di presentare il prodotto e non possiede il linguaggio tecnico professionale	E
Creatività	Elabora modalità innovative di lavoro e realizza produzioni con personalità	A
	Apporta contributi personali al processo di lavoro e realizza produzioni abbastanza personali	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

	Propone idee e contributi, mettendo in atto procedure utili alla realizzazione del prodotto.	C
	Esegue procedure messe a punto dal gruppo di lavoro senza apportare contributi personali	D
	Non esegue procedure e non è in grado di fornire contributi personali	E