



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. 1

Classe: 4APD	Referente UDA n°1 Prof.ssa. Angela Demarini
TITOLO: Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei (Jean Monnet)	

Periodo di svolgimento:	I quadrimestre
Situazione problema	Il modo in cui mangi ti garantirà una buona salute?
Compito di realtà/Prodotto atteso	Gli alunni analizzeranno i principi nutritivi, valutando le necessità energetiche e prepareranno un decalogo o una mini guida anche in lingua straniera per un'alimentazione sana e sostenibile come previsto dall'Agenda 2030.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Scienze dell'alimentazione, scienze motorie, religione, chimica, lingue straniere (francese/tedesco), pasticceria, italiano, storia
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. (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)	- X Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati • Area 2: Comunicazione e collaborazione - X 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 - • <u>Intermedio</u> - • 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



MOD. 317/UD

	• <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: • Base - • Intermedio - • Avanzato <u>X</u> <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 - • <u>Intermedio</u> - • 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)	Ricerca contenuti relativi al tema dell'UdA, utilizzo chat per comunicazione e scambio materiale, realizzazione di un decalogo in formato digitale.
Competenze in uscita (AG – AI)	AG2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. AG3 Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, la connessione con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.



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

	AG5 Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. AG9 (Riconoscere i principali aspetti comunicativi, c e relazionali dell'espressività corporea..). AG11 (Applicare le disposizioni legislative in materia di salute). AI4 (Predisporre prodotti, servizi, menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela...). AI5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locale, nazionale e internazionale utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
Competenze disciplinari da raggiungere	ENOGASTRONOMIA SETTORE PASTICCERIA Applicare correttamente la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare in conformità alla normativa vigente. Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. IRC Comprendere il cambiamento e la 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. ITALIANO Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. STORIA Comprendere il cambiamento e la 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.



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

	FRANCESE Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. TEDESCO Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. Scienze Motorie: Dimostrare l'efficacia del proprio movimento nel contesto richiesto. Salute, benessere, sicurezza e prevenzione SCIENZE DEGLI ALIMENTI Predisporre prodotti, servizi, menu coerenti col contesto e le esigenze della clientela in relazione a specifici stili alimentari favorendo la diffusione di stili di vita equilibrati. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione dei prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali ed internazionali utilizzando tecniche tradizionali ed innovative. ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI Saper misurare il pH negli alimenti e correlare tale misura con lo stato di conservazione e/o qualità del prodotto. Saper riconoscere un composto organico in base al gruppo funzionale. Riconoscere e classificare i glucidi.
Conoscenze disciplinari coinvolte	ENOGASTRONOMIA PASTICCERIA Qualità ed etichettatura dei prodotti dolciari di panificazione. Fattori di rischio professionale e ambientale. Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente. Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. Modificazione della ricetta per aumentare il valore nutrizionale e preparazione di dolci con valorizzazione degli aspetti nutrizionali. IRC Le diete etico religiose, profilo normativo e dimensione simbolica. La cura di sé (fisico e psiche) e il valore della persona, la cucina delle feste e la dimensione affettiva relazionale del cibo. STORIA Quadro politico, sociale, economico e culturale dell'Europa nel Seicento con focus sull'alimentazione. ITALIANO



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

- Tipologie testuali
- Il Seicento: la poetica del Barocco
- Lettura di testi a scelta del docente

FRANCESE/TEDESCO

Abitudini e diete alimentari.

Scienze Motorie: Conoscere i principi dell'alimentazione sportiva applicando i principi di prevenzione e sicurezza dando valore all'attività motoria e sportiva.
Conoscere le conseguenze di una scorretta alimentazione
Conoscere gli stili di vita responsabili

SCIENZE DEGLI ALIMENTI

Modificazioni chimico-fisiche e tecniche di conservazione delle materie prime e dei prodotti finiti del settore dolciario.
Normativa sull'etichettatura alimentare.
Stili alimentari e dieta equilibrata.
Caratteristiche merceologiche, chimico fisiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti finiti del settore dolciario.
Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale.
Tendenze innovative e di recupero della tradizione nella filiera dei prodotti dolciari e da forno.
Storia delle aziende dolciarie nazionali.

ANALISI DEI PRODOTTI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Significato di trasformazione chimica e trasformazione fisica, definizione di elemento composto e molecola.
Simboli chimici degli elementi. La Tavola Periodica, potenziale di ionizzazione
Significato qualitativo e quantitativo di un'equazione chimica.
Significato di coefficiente stechiometrico. Acidi e basi, misura dell'acidità: pH. I macronutrienti: classificazione

Abilità disciplinari coinvolte

ENOGASTRONOMIA PASTICCERIA

Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati.
Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità.
Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili.
Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.
Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa



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

	regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente. Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare di rischio. Preparazione di dolci con valorizzazione degli aspetti nutrizionali. STORIA Collocare i più rilevanti eventi storici affrontati secondo le coordinate spazio-tempo. Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale. Leggere - anche in modalità multimediale - le differenti fonti letterarie, iconografiche, documentarie, cartografiche ricavandone informazioni su eventi storici di diverse epoche e differenti aree geografiche. ITALIANO Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi. Individuare natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di un testo. Ricerare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti Scienze Motorie: Assumere comportamenti attivi per il miglioramento dello stato di benessere psico-fisico. Assumere comportamenti attivi rispetto all'alimentazione. ANALISI DEI PRODOTTI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI Misurare il pH negli alimenti correlandolo con lo stato di conservazione e/o qualità del prodotto. - Scegliere la sostanza grassa più idonea per la funzione indicata. - Saper riconoscere un composto organico in base al MOD. 317/UD Emesso il 22.09.2020 Approvato il 22.09.2020 Revisionato il 25.08.2023 gruppo funzionale. - Prevedere le modificazioni a cui andranno incontro i macronutrienti con la variazione della temperatura e dell'acidità.
Metodologie didattiche	- Apprendimento cooperativo - Dibattito guidato - 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



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 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	Ottobre	Novembre	Dicembre/ Gennaio
Presentazione del progetto	Scienze motorie	Presentazione del progetto		X	
	Scienza degli alimenti	Presentazione del progetto	X		
	Pasticceria	Presentazione del progetto	X		
	Francese	Ricerca di informazioni		x	
	Tedesco	Presentazione delle attività		X	
Organizzazione e pianificazione del lavoro	Scienze motorie	Indicazioni sulle informazioni da ricercare	X	X	
	Storia	Trattazione dei prerequisiti	X		
	Italiano	Trattazione dei prerequisiti	X		
	Scienza degli alimenti	Trattazione dei prerequisiti	X		
	Francese	Lettura di testi brevi		X	
	Tedesco	Lettura di testi brevi		X	
	Pasticceria	Indicazioni da seguire		X	
	Analisi chimica	Ricerca delle parole chiave	x	X	
Ricerca e gestione informazioni	Scienze motorie	Ricerca sul web			X
	Scienza degli alimenti	Studio e ricerca dei contenuti	X	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

		dell'argomento affrontato			
	Italiano/Storia	Ricerca sull'alimentazione nel Seicento		X	X
	Francese	Ricerca informazioni su altri testi/video		X	
	Tedesco	Ricerca informazioni su altri testi/internet		X	
	Pasticceria	Ricerche e attività		X	X
	Analisi chimica	Creazione del glossario	x	X	x
Riflessione e rielaborazione	Scienze motorie	Dibattito		X	
	Scienza degli alimenti	Interventi guidati		X	X
	Francese	Dibattito guidato			X
	Italiano/Storia	Dibattito guidato			X
	Tedesco	Esposizione orale delle proprie abitudini alimentari			X
	Analisi chimica	Confronto tra le diverse molecole negli alimenti		x	X
	Pasticceria	Confronti			X
Realizzazione del prodotto	Francese	Menu settimanale equilibrato			X
	Tedesco	Menu settimanale equilibrato		X	X
	Scienza degli alimenti	Discussione sul lavoro effettuato			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

	Analisi chimica	Creazione di una scheda riassuntiva		x	
	Pasticceria	Realizzazione di un "dolce sano"			

Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO

Indicatori	Descrittori	Livelli
	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 svolge la ricerca	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
	Esplora il compito, ricercando semplici informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema.	C
	Approfondisce e rielabora in minima parte il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema, solo se sollecitato.	D
	Non rielabora né approfondisce.	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

Interazione orizzontale (con compagni)	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
	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 accetta di cooperare e porta a termine gli incarichi con discontinuità.	C
	Nel gruppo di lavoro accetta saltuariamente di cooperare e porta a termine gli incarichi con discontinuità e solo se sollecitato.	D
	Non collabora col gruppo, non porta a termine gli incarichi.	E

Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
INDICATORI	DESCRIPTORI	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 imprecisioni esecutive che ne limitano la funzionalità al minimo, contiene le parti e le informazioni di base utili a sviluppare la consegna.	C
	Il prodotto presenta scorrettezze esecutive che ne compromettono la funzionalità; le parti e le informazioni non sono collegate.	D
	Il prodotto non viene presentato	E
Esposizione orale	Espone in modo chiaro ed esauriente, usando un linguaggio ricco e articolato, con termini settoriali tecnico-professionali pertinenti.	A



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 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
	Espone in modo poco chiaro e impreciso. Mostra di avere un lessico limitato anche nel settore tecnico-professionale.	D
	Espone in modo confuso e impreciso. Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale.	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 partecipa al lavoro del gruppo.	E
utilizzo di strumenti digitali e tecnologie	Utilizza con autonomia motori di ricerca e strumenti digitali per reperire informazioni utili alla realizzazione del lavoro. Trova soluzione ai problemi tecnici con spirito pratico e intuizione.	A
	Utilizza strumenti digitali per reperire informazioni utili alla realizzazione del lavoro. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione.	B
	Utilizza strumenti digitali per ottenere alcune informazioni utili alla realizzazione del lavoro, con il supporto del docente e/o del gruppo	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

	Utilizza con difficoltà strumenti digitali per ottenere alcune informazioni utili alla realizzazione del lavoro, solo se opportunamente guidata/o	D
	Non utilizza strumenti digitali e non partecipa alla realizzazione del lavoro	E