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

Unità di Apprendimento N° 2

Classe: 1 B A.S. 23-24
Titolo: It's Tea Time! enjoy your meal

Periodo di svolgimento	I - II quadrimestre
Situazione problematica	Ideazione, produzione e servizio di bevande e prodotti dolci/salati al bar di laboratorio o di istituto.
Compito di realtà/Prodotto atteso	Alla fine del primo quadrimestre gli studenti elaboreranno e svilupperanno la produzione di prodotti salati e/o dolci e bevande allestendo un tea time. Nel secondo quadrimestre si preparerà un primo piatto della tradizione italiana presentandolo con le sue caratteristiche sensoriali e nutrizionali. Gli allievi dovranno inoltre sviluppare opportune modalità di comunicazione e promozione degli stessi.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Cucina, sala, alimentazione, geografia, lingue straniere, tic, diritto, matematica

Member of CISQ Federation
RINA
CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM
ISO 9001

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)	• **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)	• Competenze di Area 1: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti. Livello di padronanza: **X Base** - Intermedio - Avanzato • Competenze di Area 2: interagire con gli altri, condividere informazioni, collaborare attraverso le tecnologie digitali rispettando opportune norme di comportamento e proteggendo la propria e 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: **X 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 della ricetta in digitale
Competenze in uscita	**AI3** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro **AI1** Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici. **AI4** Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. **AG5** Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi **AG12** Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi **AG 10** Comprendere e utilizzare i principali concetti dell'economia **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. **AG3** 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.

Competenze disciplinari da raggiungere	**ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA:** Comprendere i punti di forza e debolezza, comprendere gli errori, saper correggere i propri errori, saper collaborare con il gruppo classe. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. **MATEMATICA:** Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica. individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi. Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni **FRANCESE** Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi **INGLESE** Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi **DIRITTO ed ECONOMIA** Comprendere e utilizzare i principali concetti dell'economia **ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA** Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. **SCIENZE DEGLI ALIMENTI** Utilizzare il linguaggio lessicale secondo le esigenze comunicative in vari contesti: scientifici, tecnologici, professionali. Applicare procedure di base relative a igiene e sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione. Descrivere i costituenti degli alimenti e le loro caratteristiche chimico-fisiche. **TIC** Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi; rappresentazione in forma grafica dei dati a disposizione. **GEOGRAFIA** Comprendere il cambiamento e la diversità dei

Member of CISQ Federation
RINA
CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM
ISO 9001

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

Conoscenze disciplinari coinvolte	**FRANCESE** Lessico di base inerente bevande e cibo. **INGLESE** Lessico di base inerente bevande e cibo. **ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA** Principi di legislazione specifica di settore. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. Tecniche di base di conservazione degli alimenti. Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica. Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008). **MATEMATICA** Aritmetica e algebra: operazioni in Q, calcolo letterale, equazioni e disequazioni di primo grado intere Elementi di teoria degli insiemi Geometria: principali enti, figure e luoghi geometrici. **DIRITTO ed ECONOMIA** I soggetti economici: consumatore e imprenditore Le attività economiche: lavoro, produzione, consumo, risparmio, investimento Reddito e patrimonio. **ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA** Il laboratorio di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili. Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande analcoliche. Tecniche di comunicazione nei contesti professionali di riferimento. Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi inerenti all'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. **SCIENZE DEGLI ALIMENTI** Definizione di alimento Classificazione degli alimenti Igiene degli alimenti I principi nutritivi: macronutrienti e micronutrienti **TIC** Introduzione ai fogli di calcolo: Microsoft Excel **GEOGRAFIA** Gli strumenti della geografia Prodotti tipici enogastronomici regionali

Member of CISQ Federation
CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM
ISO 9001

Abilità disciplinari coinvolte	**FRANCESE/INGLESE** Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale. **ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA** Applicare pratiche inerenti all'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature. Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione. **MATEMATICA** Saper operare con i numeri interi e razionali Utilizzare le procedure del calcolo aritmetico per calcolare espressioni aritmetiche e risolvere problemi Saper risolvere semplici problemi con proporzioni e percentuali. Utilizzare correttamente il concetto di approssimazione Tradurre brevi istruzioni in sequenze simboliche; risolvere sequenze di operazioni e problemi sostituendo alle variabili letterali i valori numerici Padroneggiare l'uso della lettera come mero simbolo e come variabile, saper operare con i polinomi Saper fattorizzare un polinomio mediante raccoglimenti e riconoscimento dei prodotti notevoli Risolvere equazioni di primo grado e verificare la correttezza dei procedimenti utilizzati Saper risolvere disequazioni lineari intere Tradurre dal linguaggio naturale al linguaggio algebrico e viceversa Progettare un percorso risolutivo strutturato in tappe Formalizzare il percorso di soluzione di un problema attraverso modelli algebrici e grafici Convalidare i risultati conseguiti sia empiricamente, sia mediante argomentazioni Saper operare con gli insiemi e con le relazioni Riconoscere i principali enti, figure e luoghi geometrici e descriverli con linguaggio naturale Individuare le proprietà essenziali delle figure e riconoscerle in situazioni concrete Disegnare figure geometriche con semplici tecniche grafiche e operative In casi reali di facile leggibilità risolvere problemi di tipo geometrico o logico e ripercorrerne le procedure di soluzione. **DIRITTO ed ECONOMIA** Comprendere il problema della scarsità delle

Member of CISQ Federation
RINA
CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM
ISO 9001

Metodologie didattiche	- apprendimento cooperativo - dibattito guidato - lezione dialogata - attività laboratoriale - problem solving - studio di caso
Materiale didattico	Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiali specifici necessari per la realizzazione dei prodotti

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	Febbraio Marzo	Aprile Maggio
1	Presentazione del progetto	Francese	Presentazione del lessico	x			
		Inglese	Discussione introduttiva inerente i temi trattati, eventuale attività di brainstorming.		x		
		Matematica	Assegnazione di un problema complesso (uno per quadrimestre)	x		x	
		Alimentazione	Brainstorming	x			
		Cucina	Presentazione dell'attività da svolgere	x			
		TIC	Discussione guidata e Brainstorming			x	

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

		Sala e Vendita	Presentazione dell'UDA in slide power point. Presentazione delle competenze da raggiungere e relative conoscenze e abilità.	x			
2	Organizzazione e pianificazione del lavoro	Francese	Lettura e comprensione di brevi testi scritti o audiovisivi			x	
		Inglese	Esemplificazione dell'uso fonologico, grammaticale e lessicale degli argomenti in discussione.			x	
		Matematica	Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi) e tempistica	x		x	
		Diritto	Brainstorming: la scarsità delle risorse. Il problema delle scelte.			X	
		Alimentazione	Creazione dei gruppi di lavoro		x		
		Cucina	Suddivisione in gruppi di lavoro per la realizzazione dei piatti	x	x		

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

		TIC	Studio delle funzioni di base di Excel			x	
		Sala e vendita	Divisione in gruppi per la ricerca delle informazioni sui prodotti serviti.		x		
3	Ricerca e gestione informazioni	Francese	Interagire per dare semplici informazioni sulla preparazione del prodotto			x	
		Inglese	Lettura e comprensione di testi inerenti il lessico trattato. Fornitura di materiale anche video-audio.			x	
		Matematica	"Traduzione" del problema in termini matematici, individuazione strumenti matematici necessari per affrontarlo, spiegazione/recupero degli stessi	x	x	x	x
		Diritto	Lezioni dialogate: analisi del ruolo dei diversi soggetti economici				x

Member of CISQ Federation
RINA
CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM
ISO 9001

		Geografia	Ricerca dei prodotti tipici delle 20 regioni italiane		x		
		Alimentazione	Ricerca sul web sui prodotti presi in esame			x	
		Cucina	Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiale specifico necessario per la realizzazione del prodotto	x	x		
		TIC	Libro di testo ed esercizi su Classroom sulle funzioni Excel			x	
		Sala e vendita	Approfondimento sui vari tipi di tè e sui servizi nei vari paesi del mondo.		x	x	x
4	Riflessione e rielaborazione	Francese	Esprimere in modo semplice preferenze su cibi e bevande				x
		Inglese	Esprimere in modo semplice preferenze su cibi e bevande				x

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

		Matematica	Condivisione strategie risolutive e riflessione collettiva sui risultati	x	x	x	x
		Diritto	Riflessione sui comportamenti compatibili con l'economia circolare, nella vita quotidiana				x
		Alimentazione	analisi del materiale ricercato sul web e rielaborazione dei contenuti			x	
		Cucina	apprendimento cooperativo dibattito guidato-lezione partecipata-attività laboratoriale		x	x	
		Geografia					
		TIC	Riflessione sulle funzioni studiate e sulle loro potenzialità di applicazione in molte casistiche			x	
		Sala e vendita	Valutazione dei processi mediante attività pratiche e test strutturati.		x	x	x

5	Realizzazione del prodotto	Francese Inglese TIC Sala e vendita Matematica Cucina Alimentazione	Creazione di una ricetta digitale e realizzazione, produzione, promozione di alcuni prodotti dolci, salati e bevande.				

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
	Non sempre riesce a ricercare, raccogliere e organizzare le informazioni per cui a volte va a supportato dal docente	D
	Non riesce a ricercare e ad organizzare le informazioni o le ricerca in modo confuso e disordinato per cui diventa fondamentale l'aiuto da parte del docente	E
	Individua i dati essenziali di una situazione problematica anche complessa, formula ipotesi, propone soluzioni, anche originali secondo il tipo di problema e valuta i risultati ottenuti dal procedimento scelto.	A
	Individua i dati essenziali di una situazione problematica, individua le fasi del percorso risolutivo attraverso una sequenza ordinata di procedimenti logici.	B

Capacità di problem solving	Raccoglie i dati di una situazione problematica e propone soluzioni secondo il tipo di problema	C
	Individua i dati essenziali di una situazione problematica e costruisce il procedimento logico se opportunamente guidato dal docente.	D
	Fatica ad individuare i dati essenziali di una situazione problematica e non riesce a costruire il procedimento logico pur guidato dal docente.	E
Capacità lavorare in gruppo	Coordina il proprio lavoro con quello degli altri membri del gruppo autonomamente. Partecipa in modo attivo e costruttivo alla realizzazione del prodotto, utilizzando in modo efficace ed efficiente conoscenze, abilità e competenze già acquisite.	A
	Riesce a coordinare il suo lavoro con quello degli altri membri del gruppo. Partecipa in modo attivo alla realizzazione del prodotto, sfruttando conoscenze, abilità e competenze già acquisite.	B
	Anche se fa fatica a capire come coordinare il suo lavoro con quello degli altri, per cui a volte è necessario l'intervento del docente, partecipa in modo attivo alla realizzazione del prodotto.	C
	E'spesso di impedimento al lavoro del gruppo, fornendo sporadici contributi alla realizzazione del prodotto finale e solo se sollecitato dal docente.	D
	E' di impedimento al lavoro del gruppo o si estrania, non fornendo alcun contributo alla realizzazione del prodotto, nonostante la sollecitazione continua del docente.	E

Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
Indicatori	**Descrittori**	**Livelli**

Esecuzionedel 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, contiene le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna	C
	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	D
	Il prodotto presenta scorrettezze esecutive che ne compromettono la funzionalità; le parti e le informazioni non sono collegate	E
Esposizione/ 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 poco chiaro ma con qualche imprecisione. Mostra di possedere un minimo lessico settoriale tecnico-professionale	C
	Espone in modo poco chiaro e poco preciso. Mostra di possedere un minimo lessico settoriale tecnico-professionale	D
	Espone in modo confuso e impreciso. Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale	E