



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD. 317/UD

## Unità di Apprendimento. N ° 2

<b>Classe 1 D</b>
<b>Titolo : It's Tea Time..... Enjoy your meal (Imprenditorialità)</b>

<b>Periodo di svolgimento:</b>	I quadrimestre e II quadrimestre
<b>Situazione problema</b>	Ideazione, produzione e servizio di bevande e prodotti dolci/salati al bar di laboratorio o di Istituto
<b>Compito di realtà/Prodotto atteso</b>	Gli studenti elaboreranno e svilupperanno la produzione di prodotti salati e/o dolci e bevande allestendo un tea time. In seguito prepareranno 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.
<b>Discipline/Assi Culturali coinvolti</b>	Cucina, sala, alimentazione, geografia, lingua inglese, lingua francese, diritto, matematica, scienze integrate
<b>Competenze trasversali da raggiungere</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• competenza di base in scienze e tecnologie;</li> <li>• competenza imprenditoriale</li> <li>• competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali,</li> </ul> <p>(tali competenze non saranno oggetto di valutazione diretta, ma verranno valutate attraverso le "Competenze base" presenti sul registro elettronico)</p>
<b>Area competenze digitali</b> Riferimento DigComp 2.2  (indicare quali aree saranno privilegiate)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• X Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati</li> <li>• X Area 2: Comunicazione e collaborazione</li> <li>• Area 3: Creazione di contenuti digitali</li> <li>• Area 4: Sicurezza</li> <li>• Area 5: Risolvere problemi</li> </ul>
<b>Competenze digitali e livello atteso</b> Riferimento DigComp 2.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• X <u>Competenze di Area 1</u>: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti.</li> </ul>



<p>(Indicare quali competenze saranno privilegiate ed il livello di padronanza atteso - <i>cfr. pag. 9 e segg. DigComp 2.2, pag 71</i>)</p>	<p>Livello di padronanza: • <b>X Base</b> - • Intermedio - • Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>X Competenze di Area 2:</b> interagire con gli altri, condividere informazioni, collaborare attraverso le tecnologie digitali rispettando opportune norme di comportamento e proteggendo la propria ed altrui reputazione online.</li> </ul> <p>Livello di padronanza: • <b>X Base</b> - • Intermedio - • Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Competenze di Area 3:</b> sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali. Capire come copyright e licenze si applicano a dati e contenuti digitali.</li> </ul> <p>Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Competenze di Area 4:</b> proteggere i dispositivi, i dati personali e la privacy, la salute, il benessere e l'ambiente quando si utilizzano le tecnologie digitali.</li> </ul> <p>Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Competenze di Area 5:</b> 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.</li> </ul> <p>Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato</p>
<p><b>Ambito di applicazione competenze digitali</b> (dettagliare quali operazioni o compiti saranno svolti in pratica e seguendo le tematiche dell'UdA per raggiungere le competenze)</p>	<p>Creazione di un volantino in formato digitale per pubblicizzare l'evento.</p>
<p><b>Competenze in uscita (AG – AI)</b></p>	<p><b>AG5</b> Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi  <b>AI3</b> Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro  <b>AI4</b> Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.  <b>AG12</b> Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in</p>



	<p>campi applicativi</p> <p><b>AG10</b> Comprendere e utilizzare i principali concetti dell'economia</p> <p><b>AG9</b> 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.</p> <p><b>AG3</b> 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</p>
<p><b>Competenze disciplinari da raggiungere</b></p>	<p><b>ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Comprendere punti di forza e debolezza</li><li>● Comprendere gli errori, saper correggere i propri errori</li><li>● Saper collaborare.</li></ul> <p><b>MATEMATICA</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.</li><li>● Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.</li><li>● Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.</li></ul> <p><b>INGLESE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</li></ul> <p><b>FRANCESE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</li></ul> <p><b>DIRITTO ed ECONOMIA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Comprendere e utilizzare i principali concetti dell'economia</li></ul> <p><b>ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio</li><li>● Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti</li></ul> <p><b>SCIENZE DEGLI ALIMENTI:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>• Descrivere i costituenti degli alimenti e le loro caratteristiche chimico-fisiche.</li></ul> <p><b>GEOGRAFIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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</li></ul> <p><b>SCIENZE INTEGRATE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Utilizzare un linguaggio lessicale appropriato al contesto scientifico.</li><li>• Osservare la realtà che ci circonda, comprendere i costituenti della materia, comprendere le trasformazioni della materia</li></ul>
<p><b>Conoscenze disciplinari coinvolte</b></p>	<p><b>FRANCESE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Lessico di base inerente bevande e cibo.</li><li>• Lessico delle attrezzature di sala/cucina di base</li><li>• Semplici ricette per preparazioni di cucina e sala-bar, anche di prodotti tipici francesi.</li></ul> <p><b>INGLESE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Lessico di base inerente bevande e cibo e attrezzature di sala/cucina. Descrizione di cibo (ricette e menu anglosassoni)</li></ul> <p><b>ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Principi di legislazione specifica di settore.</li><li>• Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.</li><li>• Tecniche di base di conservazione degli alimenti.</li><li>• Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica.</li><li>• Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008).</li></ul> <p><b>MATEMATICA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Aritmetica e algebra: operazioni in <math>Q</math>, calcolo letterale, equazioni e disequazioni di primo grado intere.</li><li>• Elementi di teoria degli insiemi.</li><li>• Geometria: principali enti, figure e luoghi geometrici.</li></ul> <p><b>DIRITTO ed ECONOMIA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• I soggetti economici: consumatore e imprenditore</li><li>• Le attività economiche: lavoro, produzione, consumo, risparmio, investimento</li><li>• Reddito e patrimonio</li></ul> <p><b>ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Il laboratorio di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili;</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande analcoliche</li></ul> <p><b>SCIENZE DEGLI ALIMENTI</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Definizione di alimento.</li><li>• Classificazione degli alimenti.</li><li>• Caratteristiche organolettiche degli alimenti.</li><li>• La filiera agroalimentare</li><li>• Macro e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni e fabbisogno, fonti alimentari. Effetti da carenza e eccesso.</li><li>• Gli alimenti bio</li><li>• Gli alimenti sostenibili</li></ul> <p><b>GEOGRAFIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Gli strumenti della geografia</li><li>• Prodotti tipici enogastronomici</li></ul> <p><b>Scienze integrate:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• La composizione della materia, atomi e molecole</li><li>• Le trasformazioni chimiche e fisiche della materia Le reazioni chimiche: reazioni endoergoniche e reazioni esoergoniche.</li></ul>
<p><b>Abilità disciplinari coinvolte</b></p>	<p><b>FRANCESE / INGLESE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</li></ul> <p><b>ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Applicare pratiche inerenti all'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature.</li><li>• Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare</li><li>• Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale</li><li>• Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione</li></ul> <p><b>MATEMATICA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Saper operare con i numeri interi e razionali.</li><li>• Utilizzare le procedure del calcolo aritmetico per calcolare espressioni aritmetiche e risolvere problemi.</li><li>• Saper risolvere semplici problemi con proporzioni e percentuali. Utilizzare correttamente il concetto di approssimazione.</li></ul>



- 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 risorse e la necessità di effettuare delle scelte
- Distinguere il ruolo dei soggetti economici, individuando le esigenze fondamentali che ispirano scelte e comportamenti economici

**ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA:**

- Identificare attrezzature e utensili di uso comune
- Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature
- Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar

**SCIENZE DEGLI ALIMENTI**

- Classificare gli alimenti in base alla loro funzione prevalente
- Descrivere i costituenti degli alimenti e le loro caratteristiche chimico fisiche
- Individuare analogie e differenze tra diversi alimenti
- Riconoscere i sapori primari
- Verbalizzare le sensazioni prodotte dagli alimenti



	<p>mediante i diversi descrittori</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare analogie e differenze tra i diversi alimenti.</li> </ul> <p><b>GEOGRAFIA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Descrivere e analizzare un territorio utilizzando metodi, strumenti e concetti della geografia</li> </ul> <p><b>SCIENZE INTEGRATE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare le caratteristiche delle diverse molecole.</li> <li>• Riconoscere le reazioni chimiche negli alimenti e negli esseri viventi.</li> </ul>
<b>Metodologie didattiche</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- apprendimento cooperativo</li> <li>- dibattito guidato</li> <li>- lezione dialogata</li> <li>- attività laboratoriale</li> <li>- problem solving</li> <li>- studio di caso</li> </ul>
<b>Materiale didattico</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiali specifici necessari per la realizzazione dei prodotti .....</li> </ul>

### 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 dell'UDA		X		
Scienze integrate		Presentazione del progetto	x				
Cucina e Sala		Presentazione dell'attività da svolgere	x				



		Inglese	Presentazione dei prodotti gastronomici anglosassoni		X		
2	Organizzazione e pianificazione del lavoro	Francese	Composizione di piccoli gruppi o coppie per selezionare il lessico inerente i prodotti realizzati in laboratorio			X	
		Cucina e Sala	Suddivisione in gruppi di lavoro per la realizzazione dei piatti	x	x	x	x
		Inglese	Realizzazione di file multimediali su ricette e menù tipici anglosassoni		X		
		Diritto	Lezioni dialogate: la scarsità delle risorse. Il problema delle scelte.			X	
		Scienze degli alimenti	Creazione dei gruppi di lavoro		X		
		Matematica	Assegnazione problema. Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi)		X		
3	Ricerca e gestione informazioni	Francese	Comprendere e utilizzare il lessico per dare semplici informazioni sugli ingredienti e la preparazione del prodotto			X	



		Inglese	Appunti individuali delle attività e ricerca lessicale		x	x	x
		Cucina e Sala	Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiale specifico necessario per la realizzazione del prodotto	x	x	x	x
		Alimentazione	Ricerca dei nutrienti in diversi alimenti			X	
		Scienze Integrate	Libro di testo, video, laboratorio	x	x		
		Matematica	"Traduzione" del problema in termini matematici, individuazione strumenti matematici necessari per affrontarlo, spiegazione/recupero degli stessi		X	X	X
		Geografia	Ricerca dei prodotti tipici delle 20 regioni italiane		X		
4	Riflessione e rielaborazione	Francese	Esprimere in modo semplice preferenze su cibi e bevande				X



	Inglese	Esposizione individuale o di gruppo degli elaborati multimediali			x	x
	Scienze degli alimenti	Esposizione individuale  (i nutrienti presenti nei piatti proposti e la loro funzione)			x	
	Matematica	Discussione guidata con domande che sollecitino il confronto delle interpretazioni. Utilizzo consapevole degli strumenti matematici necessari per risolvere il problema. Condivisione riflessione collettiva sui risultati			X	X
	Diritto	Riflessione sui comportamenti quotidiani compatibili con l'economia circolare.				X
	Scienze integrate	Stesura relazione di laboratorio			x	
	Cucina e Sala	Apprendimento cooperativo dibattito guidato-lezione	x	x	x	x



			partecipata-attività laboratoriale				
5	Realizzazione del prodotto	Francese Inglese Cucina e Sala	Realizzazione di dolci e salati per il bar Presentazione in formato digitale, anche in lingua straniera, dei prodotti realizzati				X

### Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
Indicatori	Descrittori	Livelli
Collaborazione nell'apprendimento	Collabora in modo proattivo e contribuisce positivamente al successo del gruppo.	A
	Collabora efficacemente e contribuisce attivamente all'apprendimento.	B
	Collabora con il gruppo al raggiungimento dell'apprendimento	C
	Collabora occasionalmente con il gruppo per il raggiungimento dell'apprendimento	D
	Raramente collabora con il gruppo per il raggiungimento dell'apprendimento	E
Adattabilità e risoluzione dei problemi	Risolve efficacemente i problemi complessi ed inaspettati	A
	Adatta le strategie in base alle circostanze	B
	Risolve semplici problemi se guidato	C



	Risolve semplici problemi con difficoltà anche se guidato	D
	Ha difficoltà ad affrontare situazioni impreviste	E
<b>Collaborazione e benessere sociale e personale</b>	Collabora nel pieno rispetto delle regole e dei punti di vista e gestisce autonomamente le interazioni sociali mostrando capacità di negoziazione	A
	Collabora rispettando le regole e i diversi punti di vista, gestisce le interazione sociali	B
	Collabora in piccoli gruppi apportando un minimo contributo personale, rispetta le regole	C
	Collabora in piccoli gruppi apportando un minimo contributo personale, non rispettando le regole	D
	Non collabora col gruppo anche se sollecitato e non rispetta le regole ed il punto di vista altrui	E

### Valutazione del prodotto

<b>RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO</b>		
<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>LIVELLI</b>
<b>Esecuzione del prodotto</b>	Il prodotto è conforme alle richieste 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 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



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD. 317/UD

<b>Esposizione/ presentazione del prodotto</b>	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 chiaro 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