



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: Prima E anno scolastico 2023-24

Titolo: Enjoy your meal (Imprenditorialità)

Periodo di svolgimento	I e II Quadrimestre
Situazione problema	L'impresa appaltatrice che si occupa dei bar della scuola è fallita, per cui per il resto dell'anno sembra non potersi più fruire di questo servizio. I rappresentanti degli studenti indicano un'assemblea straordinaria per discutere e capire come risolvere il problema
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. 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, inglese, diritto, matematica
Competenze trasversali da raggiungere	(da scegliere tra le 8 competenze chiave europee -non più di 2/3 per UdA) <ul style="list-style-type: none"> • 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.
Area competenze digitali Riferimento DigComp 2.2	<ul style="list-style-type: none"> • 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



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



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: XBase - 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: x 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: 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 di ricetta digitale

Presentare con un pptx di un primo piatto della
tradizione italiana. Ricerca nel web della storia
relativa al piatto scelto/ingrediente

Competenze in uscita

AI3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la
normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi
di lavoro

AI4 Predisporre prodotti, servizi e menù 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



con il contesto e le esigenze della clientela.

AI1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici.

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.

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

AG10 Comprendere e utilizzare i principali concetti dell'economia

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



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



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. 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 tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali

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



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



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:**

L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie
dei diversi settori professionali

- Terminologia tecnica di base di settore
- 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

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

Abilità disciplinari coinvolte



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



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 ripercorrere 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:

Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici,
Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza

SCIENZE DEGLI ALIMENTI

- Classificare gli alimenti in base alla loro funzione prevalente
- Individuare analogie e differenze tra diversi alimenti
- Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli
- Descrivere i costituenti degli alimenti e le loro caratteristiche chimico fisiche



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



	<ul style="list-style-type: none"> Verbalizzare le sensazioni prodotte dagli alimenti mediante i diversi descrittori <p>TIC</p> <ul style="list-style-type: none"> Cercare soluzioni alternative a problemi utilizzando le risorse effettivamente disponibili. Adottare semplici progetti per la risoluzione di problemi pratici. Utilizzare le funzioni di base dei software più comuni per calcolare e rappresentare dati <p>GEOGRAFIA:</p> <ul style="list-style-type: none"> descrivere e analizzare un territorio utilizzando metodi, strumenti e concetti della geografia.
Metodologie didattiche	<ul style="list-style-type: none"> - 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	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	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



			svolgere ed analisi della situazione di partenza				
		TIC	Discussione guidata e Brainstorming			X	
		Sala e Vendita	Presentazione dell'UDA in slide power point. Presentazione delle competenze da raggiungere e relative conoscenze e abilità. Presentazione dei criteri di valutazione	X			
		Geografia	Brainstorming				
		DTA	Brainstorming				
2	Organizzazione e pianificazione del lavoro	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	Creazione di gruppi di lavoro			X	
		Alimentazione	Creazione dei gruppi di lavoro		X		
		Cucina	Suddivisione in gruppi di lavoro per la realizzazione	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



			dei piatti				
		TIC	Studio delle funzioni di base di Excel			X	
		Geografia	Creazione di gruppi di lavoro				
		Sala e vendita	Trasmissione delle conoscenze mediante attività di lezione frontale supportato da slide power point. In vista di una simulazione di apertura di un bar		X		
3	Ricerca e gestione informazioni	Inglese	Letture 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	Analisi di caso e lezioni dialogate				X
		Geografia	Ricerca e localizzazione dei prodotti		X		
		Alimentazione	Ricerca sul			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



			web				
		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	Ricerca di aperitivi di tendenza e caffè speciali da proporre in un'offerta bar			x	
4	Riflessione e rielaborazione						
		Inglese	Esprimere in modo semplice preferenze su cibi e bevande				x
		Matematica	Condivisione strategie risolutive e riflessione collettiva sui risultati	x	x	x	x
		Diritto	Breve sondaggio sui gusti dei "consumatori" del nostro istituto			x	
		Alimentazione	Analisi delle informazioni scaricate dal web e rielaborazione			x	
		Cucina	apprendiment		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



			o cooperativo dibattito guidato- lezione partecipata- attività laboratoriale				
		Geografia	Analisi dei dati raccolti			X	
		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
5	Realizzazio ne del prodotto	Cucina, sala, alimentazione geografia, inglese, diritto, matematica	Realizzazione di un aperitivo e un caffè speciale sulla base delle ricerche effettuate in precedenza Realizzazione di dolci e salati Presentazione del piatto, in formato digitale				X

Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO

Indicatori	Descrittori	Livelli
------------	-------------	---------



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



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
Collaborazione e benessere sociale e personale	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 interazioni 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

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO



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



INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI
Esecuzione del prodotto	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
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 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