



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: 1G

Titolo: It's Tea Time! enjoy your meal

Periodo di svolgimento	I e 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	<p>Alla fine del primo quadrimestre gli studenti elaboreranno e svilupperanno la produzione di prodotti salati e dolci e bevande allestendo un tea time.</p> <p>Nel secondo quadrimestre si preparerà un primo piatto della tradizione italiana presentandolo con le sue caratteristiche sensoriali e nutrizionali.</p> <p>Gli allievi dovranno inoltre sviluppare opportune modalità di comunicazione e promozione degli stessi.</p>
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Cucina, sala, alimentazione, geografia, inglese, tic, diritto, matematica
Competenze trasversali da raggiungere	<p>(da scegliere tra le 8 competenze chiave europee -non più di 2/3 per UdA)</p> <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. <p>• (tali competenze non saranno oggetto di valutazione diretta, ma verranno valutate attraverso le "Competenze base" presenti sul registro elettronico)</p>



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



**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**



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: 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: 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: X Base - Intermedio
- 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



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 un volantino in formato digitale per pubblicizzare l'evento

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 con il contesto e le esigenze della clientela.
AG 11 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
AG 10 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.



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 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

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:

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

Imparare a utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico, predisponendo menù coerenti con il contesto, valorizzando la presentazione dei prodotti alimentari e delle tradizioni locali nazionali, internazionali con l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative.

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:



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



Conoscenze disciplinari coinvolte

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 intero

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:

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

Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica

Igiene degli alimenti

Caratteristiche organolettiche

TIC

Introduzione ai fogli di calcolo: Microsoft Excel

GEOGRAFIA:

Gli strumenti della geografia

Prodotti tipici enogastronomici



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



Abilità disciplinari coinvolte

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



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



Metodologie didattiche	<ul style="list-style-type: none">- apprendimento cooperativo- dibattito guidato- lezione dialogata- attività laboratoriale- problem solving- studio di caso
Materiale didattico	<ul style="list-style-type: none">- Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiali specifici necessari per la realizzazione dei prodotti



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



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	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	
		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			
		2	Organizzazione e pianificazione del lavoro	Francese	Lettura e comprensione di brevi testi scritti o audiovisivi		



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



		Inglese	Esemplificazione dell'uso fonologico, grammaticale e lessicale degli argomenti in discussione.		X	X	
		Matematica	Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi) e tempistica	X		X	
		Diritto	Brainstorming			X	
		Alimentazione	Creazione dei gruppi di lavoro		X		
		Cucina	Suddivisione in gruppi di lavoro per la realizzazione dei piatti	X	X		
		TIC	Studio delle funzioni di base di Excel			X	
		Geografia					
		Sala e vendita	Trasmissione delle conoscenze mediante attività di lezione frontale supportata da slide power point. In vista di una simulazione di apertura di un bar		X		
3	Ricerca e gestione informazioni	Francese	Interagire per dare semplici informazioni sulla preparazione del prodotto			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



	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/re cupero degli stessi	X	X	X	X
	Diritto	Analisi di caso e lezioni dialogate				X
	Geografia	Ricerca dei prodotti tipici delle 20 regioni italiane		X		
	Alimentazione	Ricerca sul web e lettura di etichette			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	



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



		Sala e vendita	Ricerca di aperitivi di tendenza e caffè speciali da proporre in un'offerta bar			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
		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	Creazione delle etichette dei prodotti elaborati			X	
		Cucina	apprendimento cooperativo dibattito guidato-lezione partecipata-attività laboratoriale		X	X	
		TIC	Riflessione sulle funzioni studiate e sulle loro potenzialità di applicazione in molte casistiche			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



		Sala e vendita	Valutazione dei processi mediante attività pratiche e test strutturati.				X
5	Realizzazione del prodotto	Inglese/TIC/Sala vendita/Cucina	Durante l'anno gli studenti elaboreranno e svilupperanno la produzione di prodotti salati e dolci, allestendo un tea time., con creazione di un volantino in formato digitale.			X	X

Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
Indicatori	Descrittori	Livelli
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



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 e 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
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		
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



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
	Competenza non raggiunta	E
Esposizione/ presentazione del prodotto	Esponde in modo chiaro ed esauriente, usando un linguaggio ricco e articolato, con termini settoriali tecnico-professionali pertinenti	A
	Esponde in modo abbastanza chiaro e preciso. La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali tecnico-professionali, è soddisfacente	B
	Esponde in modo poco chiaro e poco preciso. Mostra di possedere un minimo lessico settoriale tecnico-professionale.	C
	Esponde in modo confuso e impreciso. Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale	D
	Competenza non raggiunta	E