



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° 5

Classe: 1°G 2024-2025	
Titolo: "L'importanza della prima colazione"	
Periodo di svolgimento:	Novembre dicembre gennaio febbraio
Situazione problema	Nonostante la rilevanza riconosciuta alla prima colazione, moltissimi adolescenti al mattino non si nutrono in modo adeguato. Tu stesso spesso la salti pensando che, per attivarsi, basti un caffè la mattina. La scorsa settimana, però, a scuola, verso le 9.30, durante l'ora di scienze motorie non ti sei sentito bene, hai perso le tue energie. Non sarebbe meglio dare la giusta importanza a questo pasto?
Compito di realtà/Prodotto atteso	Dopo aver valutato l'utilità di questo pasto nell'ambito della giornata, gli allievi analizzeranno diversi esempi di prima colazione, ideeranno e realizzeranno una corretta prima colazione.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Sala, scienze motorie, cucina
Competenze trasversali da raggiungere	<ul style="list-style-type: none"> ▲ competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie ▲ competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare
Area competenze digitali Riferimento DigComp 2.2	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	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 ed altrui reputazione online.



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

	<p>Livello di padronanza: X Base - Intermedio - Avanzato</p> <p><u>Competenze di Area 3:</u> sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali. Capire come copyright e licenze si applicano a dati e contenuti digitali.</p> <p>Livello di padronanza: Base - Intermedio - Avanzato</p> <p><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.</p> <p>Livello di padronanza: Base - Intermedio - Avanzato</p> <p><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.</p> <p>Livello di padronanza: Base - Intermedio - Avanzato</p>
Ambito di applicazione competenze digitali	Ricerca di informazioni online e loro rielaborazione in Word e PowerPoint, utilizzo chat per comunicazione e scambio materiale
Competenze in uscita (AG – AI)	<p>AG9: Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea.</p> <p>AG11 Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con attenzione alla sicurezza e tutela della salute.</p> <p>AG12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>AI 5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p> <p>AI 6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</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



MOD. 317/UD

<p>Competenze disciplinari da raggiungere</p>	<p>Lab. SALA e Lab. CUCINA:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▲ Applicare tecniche di base di lavorazione e commercializzazione dei prodotti e servizi ristorativi, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. ▲ Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. <p>SCIENZE MOTORIE: salute, benessere, sicurezza e prevenzione.</p>
<p>Conoscenze disciplinari coinvolte</p>	<p>Lab. SALA:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▲ il laboratorio di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili; ▲ tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande analcoliche e alcoliche; ▲ il laboratorio di sala: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili; ▲ tecniche di base di sala: mise en place e stili di servizio, ciclo cliente. <p>Lab. CUCINA:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▲ elementi di organizzazione aziendale e del lavoro: attrezzature e strumenti, risorse umane e tecnologiche. ▲ Controllo della produzione/lavorazione/commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento. ▲ Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci. ▲ Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto e consumo: i fattori economici, sociali e culturali. ▲ Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento, con particolare attenzione alla eco sostenibilità <p>SCIENZE MOTORIE: conoscenze elementari delle fonti energetiche.</p>
<p>Abilità disciplinari coinvolte</p>	<p>Lab. SALA:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▲ 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 ▲ Identificare attrezzature e utensili di uso comune ▲ Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento e utilizzo ordinario delle attrezzature



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

	<ul style="list-style-type: none"> ▲ Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio e di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di sala. ▲ presentarsi in modo professionale <p>Lab. CUCINA:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▲ applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato. ▲ identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. ▲ utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. ▲ individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi ▲ riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera <p>SCIENZE MOTORIE:</p> <p>adottare principi alimentari sani e nutrizionalmente adatti adatti a supportare l'attività fisica</p>
Metodologie didattiche	<ul style="list-style-type: none"> ▲ 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 realizzazione del prodotto

Fasi svolgimento

FASI	DISCIPLINA	ATTIVITÀ	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio
Presentazione del progetto	CUCINA	Presentazione dell'UDA, descrizione delle competenze da raggiungere del prodotto finale.	X			
	SALA	Presentazione dell'UDA: descrizione delle competenze da raggiungere e del prodotto finale.	X			
	SC. MOTORIE	Presentazione argomento		x		
Organizzazione e pianificazione del lavoro	CUCINA	Suddivisione la classe in gruppi, di lavoro		X		
	SALA	Suddivisione in due gruppi con approfondimento sui prodotti		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

		serviti nella colazione continentale e nella colazione anglosassone.				
Ricerca e gestione informazioni	SC. MOTORIE	Creazione dei gruppi di lavoro		x		
	CUCINA	Realizzazione di diverse offerte food durante la prima colazione		X		
	SALA	Realizzazione di diverse offerte food and beverage da offrire durante la colazione con particolare attenzione alla caffetteria.		X		
Riflessione e rielaborazione	SC. MOTORIE	cooperative learning			x	
	CUCINA	Verifica intermedia volta alla valutazione dei processi, mediante attività pratiche e test strutturati			X	
	SALA	Verifica intermedia volta alla valutazione dei processi, mediante attività pratiche e test strutturati.			X	
Realizzazione del prodotto	SC. MOTORIE	Dibattito guidato			x	
	CUCINA	Realizzazione di prodotti da prima colazione e relativo servizio, tenendo conto dell'aspetto nutrizionale, rispetto al quale verrà redatta una tabella relativa ai valori nutrizionali; consigli per una buona prima colazione prima di una prestazione sportiva.			X	X
	SALA					
SC. MOTORIE						

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO

Indicatori	Descrittori	Livelli
	Lo studente accede alle informazioni, le valuta e le organizza efficacemente in maniera autonoma, mostrando capacità di recupero quando necessario.	A
	Lo studente accede alle informazioni, le valuta e le organizza in maniera per lo più autonoma, mostrando capacità di recupero quando necessario.	B



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

Organizzazione del proprio apprendimento	Lo studente riesce ad accedere autonomamente alle informazioni, anche se a volte mostra qualche difficoltà nella loro valutazione e organizzazione, per cui necessita dell'aiuto del docente.	C
	Lo studente non sempre riesce ad accedere autonomamente alle informazioni, mostrando, inoltre, delle difficoltà nella loro valutazione e organizzazione, per cui spesso necessita dell'aiuto del docente.	D
	Lo studente non riesce ad accedere autonomamente alle informazioni e ha, inoltre, difficoltà nella loro valutazione e organizzazione, per cui necessita del costante aiuto del docente.	E
Capacità di fare collegamenti	Lo studente attiva collegamenti tra concetti appartenenti anche a diversi ambiti disciplinari. Inoltre, formula autonomamente ipotesi rispetto a contesti non noti e utilizza sempre in modo appropriato il linguaggio scientifico.	A
	Lo studente attiva collegamenti tra concetti appartenenti anche a diversi ambiti disciplinari. Guidato dal docente, inoltre, formula ipotesi rispetto a contesti non noti e utilizza il linguaggio scientifico per lo più in modo appropriato.	B
	Lo studente fa collegamenti tra semplici concetti appartenenti anche a diversi ambiti disciplinari, ma utilizza un linguaggio scientifico non sempre appropriato.	C
	Lo studente riesce a fare qualche collegamento tra concetti semplici di un unico ambito disciplinare solo se guidato e stimolato dal docente. Non utilizza, inoltre, un linguaggio scientifico appropriato.	D
	Lo studente non riesce a fare collegamenti tra semplici concetti seppure appartenenti a un unico ambito disciplinare. Non utilizza, inoltre, un linguaggio scientifico appropriato.	E
Capacità di lavorare in gruppo	L'alunno coordina il proprio lavoro con quello degli altri membri del gruppo autonomamente. Partecipa in modo attivo, propositivo e costruttivo alla realizzazione del prodotto, utilizzando in modo efficace ed efficiente conoscenze, abilità e competenze già acquisite, anche digitali.	A
	L'alunno riesce a coordinare il suo lavoro con quello degli altri membri del gruppo. Partecipa in modo attivo e propositivo alla realizzazione del prodotto, sfruttando conoscenze, abilità e competenze già acquisite, anche digitali.	B
	Anche se fa fatica a capire come coordinare il suo lavoro con quello degli altri, per cui a volte è necessario l'intervento dell'insegnante, partecipa in modo attivo alla realizzazione del prodotto.	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

	L'alunno è spesso di impedimento al lavoro del gruppo o si estrania, fornendo sporadici contributi alla realizzazione del prodotto finale e solo se sollecitato dall'insegnante.	D
	L'alunno è di impedimento al lavoro del gruppo o si estrania completamente, non fornendo alcun contributo alla realizzazione del prodotto finale, nonostante la sollecitazione continua dell'insegnante.	E

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI
Completezza	Il prodotto presentato è completo, molto approfondito e coerente con la consegna. Tale lavoro mostra un'ottima comprensione e una efficace acquisizione di conoscenze, abilità e competenze relative alla tematica affrontata.	A
	Il prodotto presentato, coerente con la consegna, è completo e abbastanza approfondito, soprattutto in alcune parti. Tale lavoro mostra una buona comprensione e una idonea acquisizione di conoscenze, abilità e competenze relative alla tematica affrontata.	B
	Il prodotto presentato è completo e, anche se carente o poco approfondito in alcune parti, soddisfa sufficientemente le richieste. Tale lavoro mostra una soddisfacente comprensione e una idonea acquisizione di conoscenze relative alla tematica affrontata.	C
	Gli studenti presentano il prodotto in modo incompleto, per lo più non coerente con la consegna e superficiale. La comprensione e l'acquisizione di conoscenze relative alla tematica affrontata non sono soddisfacenti.	D
	Gli studenti non presentano il prodotto o lo presentano in modo incompleto, non coerente con la consegna e assolutamente superficiale. La tematica affrontata non è stata compresa.	E
	Gli alunni costruiscono una presentazione del prodotto completa e accattivante. Espongono in modo chiaro, comprensibile e convincente, utilizzando un linguaggio scientifico appropriato.	A
	Gli alunni costruiscono una presentazione del prodotto completa e soddisfacente. Espongono in modo semplice ma chiaro e	B



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

Esposizione del prodotto	comprensibile, utilizzando un linguaggio scientifico per lo più appropriato.	
	Gli alunni costruiscono una presentazione del prodotto completa ma, anche se l'esposizione è chiara, usano solo raramente un adeguato linguaggio scientifico.	C
	La presentazione del prodotto è incompleta, l'esposizione in alcuni passaggi non è chiara e il linguaggio scientifico solo raramente è utilizzato in maniera corretta.	D
	La presentazione del prodotto è incompleta, l'esposizione in alcuni passaggi non è chiara e il linguaggio scientifico solo raramente è utilizzato in maniera corretta.	E