



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)



## Unità di Apprendimento N° 5

**Classe:** 1G

**Titolo:** L'importanza della prima colazione

|  |  |
|--|--|
| <b>Periodo di svolgimento</b>                | I e II quadrimestre  |
| <b>Situazione problema</b>                   | <b>Nonostante l'importanza riconosciuta della prima colazione, moltissimi adolescenti non si nutrono in modo adeguato. Verrà quindi valutata l'utilità di questo pasto nell'ambito della giornata.</b>   |
| <b>Compito di realtà/Prodotto atteso</b>     | <b>Gli allievi analizzeranno diversi tipi di cereali ideeranno e realizzeranno un buffet per la prima colazione</b>  |
| <b>Discipline/Assi Culturali coinvolti</b>   | <b>Alimentazione, scienze integrate, sala, scienze motorie, cucina</b>   |
| <b>Competenze trasversali da raggiungere</b> | <p>da scegliere tra le 8 competenze chiave europee -non più di 2/3 per UdA)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• competenza alfabetica funzionale;</li> <li>• competenza multilinguistica;</li> <li>• competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie;</li> <li>• competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</li> <li>• competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;</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> |



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)



**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](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)



## 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:  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](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)



**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 una presentazione in pptx sulla corretta prima colazione**

**Competenze in uscita**

**AI 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro**

**AI1: utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiere;**

**AI4: Predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.**

**AG9: 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.**

**AG11: Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con attenzione alla sicurezza e tutela della salute.**

**AG12: Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi**



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)



## Competenze disciplinari da raggiungere

**Enogastronomia settore cucina**  
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

### **SCIENZE DEGLI ALIMENTI**

Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione

**SCIENZE MOTORIE:** salute, benessere, sicurezza e prevenzione.

### **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

### **SCIENZE INTEGRATE:**

Analizzare qualitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza



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)



## Conoscenze disciplinari coinvolte

### Laboratorio di Enogastronomia settore cucina:

- 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

**Scienze motorie: consumo energetico nell'attività sportiva.**

**Scienze integrate: Le reazioni chimiche: reazioni endoergoniche e reazioni esoergoniche**

### 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 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**

### SCIENZE DEGLI ALIMENTI

**Principi nutritivi.**

**Macro e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni e fabbisogno, fonti alimentari. Effetti da carenza ed eccesso.**



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)



## Abilità disciplinari coinvolte

### Laboratorio di Enogastronomia settore cucina:

- 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

### Enogastronomia settore sala e vendita:

1. **Identificare attrezzature e utensili di uso comune**
2. **Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature**
3. **Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar**
4. **Identificare attrezzature e utensili di uso comune**
5. **Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature**
6. **Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio e di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar**

### SCIENZE DEGLI ALIMENTI

Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici.

Descrivere differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale.

Individuare analogie e differenze tra i diversi alimenti.

### SCIENZE INTEGRATE:

Riconoscere le reazioni chimiche negli alimenti e negli esseri viventi.

### SCIENZE MOTORIE:

Dimostrare l'efficacia del proprio



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)



|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>Metodologie didattiche</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- apprendimento cooperativo</li> <li>- dibattito guidato/circle time</li> <li>- lezione partecipata</li> <li>- attività laboratoriale</li> <li>- studio di caso</li> </ul> |
| <b>Materiale didattico</b>    | - Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiale specifico necessario per la realizzazione del prodotto  |

### Fasi svolgimento

| FASI                       | Discipline coinvolte          | Attività   | ottobre/n<br>ovembre | dicembre/<br>gennaio | febbraio/<br>marzo | aprile/mag<br>gio |
|----------------------------|-------------------------------|--|----------------------|----------------------|--------------------|-------------------|
| Presentazione del progetto | Scienze degli alimenti        | Presentazioni e del progetto   |                      |                      | x                  |                   |
|                            | Scienze integrate             | Presentazioni e della chimica nell'alimentazione   | x                    |                      |                    |                   |
|                            | Enogastronomia settore cucina | Presentazioni e dell'UDA descrizione delle competenze da raggiungere del prodotto finale, nonché dei criteri di valutazione adottati | x                    |                      |                    |                   |





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)



|  |                                       |   |   |   |   |  |
|--|---------------------------------------|---|---|---|---|--|
|  | Enogastronomia settore sala e vendita | Presentazioni e dell'UDA descrizione delle competenze da raggiungere del prodotto finale, nonché dei criteri di valutazione adottati                          | x |   |   |  |
|  | Scienze motorie                       | presentazioni e uda   | x |   |   |  |
| Organizzazione e pianificazione del lavoro | Scienze integrate                     | Suddivisione in piccoli gruppi due/tre studenti   | x |   |   |  |
|  | Scienze motorie                       | Brainstorming   | x |   |   |  |
|  | Enogastronomia settore cucina         | Suddivisione la classe in gruppi, di lavoro   |   | x |   |  |
|  | Sala e vendita                        | Suddivisione in gruppi, il primo si occuperà delle colazioni continentali, il secondo delle colazioni inglesi, il terzo gruppo delle colazioni internazionali |   | x |   |  |
|  | Scienze dell'alimentazione            | Creazione dei gruppi di lavoro  |   |   | x |  |



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)



|                                 |                                       |  |   |   |   |   |
|---------------------------------|---------------------------------------|--|---|---|---|---|
|                                 | Scienze Motorie                       | cooperative learning   |   | x |   |   |
| Ricerca e gestione informazioni | Scienze dell'alimentazione            | Individuazione delle diverse tipologie di colazione  |   |   | x |   |
|                                 | Scienze integrate                     | Ricerca e studio delle informazioni necessarie tramite libro di testo e video  | x |   |   |   |
|                                 | Enogastronomia settore sala e vendita | Realizzazione e di diverse offerte food and beverage da offrire durante la colazione con particolare attenzione alla caffetteria |   | x |   |   |
|                                 | Enogastronomia settore cucina         | Realizzazione e di diverse offerte food durante la prima colazione   |   | x |   |   |
|                                 | Scienze Motorie                       | ricerca di materiale sul web   |   | x |   |   |
| Riflessione e rielaborazione    | Alimentazione                         | Confronto tra diverse tipologie di colazioni sane  |   |   |   | x |
|                                 | Scienze motorie                       | Dibattito guidato  |   |   | x |   |



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)



|                            |   |  |   |  |   |   |
|----------------------------|---|--|---|--|---|---|
|                            | Scienze integrate   | Analisi delle informazioni raccolte  | x |  |   |   |
|                            | Enogastronomia settore cucina   | Verifica intermedia volta alla valutazione dei processi, mediante attività pratiche e test strutturati                     |   |  | x |   |
|                            | Enogastronomia settore sala e vendita   | Verifica intermedia volta alla valutazione dei processi, mediante attività pratiche e test strutturati                     |   |  | x |   |
| Realizzazione del prodotto | Alimentazione/Laboratorio Sala/Laboratorio Cucina/Scienze motorie/scienze integrate | Realizzazione di prodotti da prima colazione, con relativo servizio, con presentazione di un decalogo in formato digitale. |   |  | X | 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](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)



|  |  |   |
|--|--|---|
| <b>Risoluzioni di situazioni problematiche</b> | Riconosce i dati essenziali, autonomamente individua le fasi del percorso risolutivo in maniera originale , ottimizzando il procedimento   | A |
|  | Riconosce i dati essenziali, individua le fasi del percorso risolutivo, attraverso una sequenza ordinata di procedimenti logici ed efficaci.   | B |
|  | Riconosce i dati essenziali e individua le fasi del processo risolutivo.   | C |
|  | Riconosce i dati essenziali, individua le fasi del percorso risolutivo solo se guidato   | D |
|  | Competenza non raggiunta   | E |
| <b>Cosapevolezza a riflessiva e critica</b>    | Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il senso e l'importanza di ciò che ha imparato nel quadro del processo personale di formazione e crescita, che affronta in modo particolarmente critico | A |
|  | Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro, cogliendo il senso di ciò che ha imparato nel quadro del processo personale di formazione e crescita, che affronta in modo critico                                       | B |
|  | Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico  | C |
|  | Presenta un atteggiamento meramente esecutivo e non coglie il senso di ciò che ha imparato nel quadro del suo processo di crescita e formazione  | D |
|  | Non coglie il senso di ciò che ha imparato nel quadro del suo processo di crescita e formazione  | E |

### Valutazione del prodotto

| <b>RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO</b> |  |                |
|--|--|----------------|
| <b>INDICATORI</b>                          | <b>DESCRIZIONI</b>   | <b>LIVELLI</b> |
| <b>Esecuzione del</b>                      | 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              |



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)



|                          |   |   |
|--------------------------|---|---|
| <b>prodotto</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 |
|                          | Espone in modo chiaro ed esauriente, usando un linguaggio ricco e articolato, con termini settoriali tecnico-professionali pertinenti.                            | A |
| <b>Esposizione orale</b> | 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 e poco preciso. Mostra di possedere un minimo lessico settoriale tecnico-professionale.  | C |
|                          | Espone in modo confuso e impreciso. Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale   | D |
|                          | Competenza non raggiunta  | E |