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 1 I	**Anno scolastico 2024-205**
Titolo : It's Tea Time..... Enjoy your meal (Imprenditorialità)	

Periodo di svolgimento:	I quadrimestre e II quadrimestre
Situazione problema	Ideazione, produzione e servizio di bevande e prodotti dolci/salati al bar di laboratorio o di Istituto
Compito di realtà/Prodotto atteso	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.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Cucina, sala, scienze degli alimenti, geografia, lingue straniere, diritto, matematica, scienze integrate
Competenze trasversali da raggiungere	• **competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie;** • **competenza imprenditoriale** • **competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.** **(tali competenze non saranno oggetto di valutazione diretta, ma verranno valutate attraverso le "Competenze base" presenti sul registro elettronico)**
Area competenze digitali Riferimento DigComp 2.2 (indicare quali aree saranno privilegiate)	• **X Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati** • **X 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	• **X <u>Competenze di Area 1</u>: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti.**

(Indicare quali competenze saranno privilegiate ed il livello di padronanza atteso - *cfr. pag. 9 e segg. DigComp 2.2, pag 71)*	Livello di padronanza: •**X Base** - • Intermedio - • Avanzato • X **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.** Livello di padronanza: • **X 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: • 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 un volantino in formato digitale per pubblicizzare l'evento.
Competenze in uscita (AG – AI)	**AG5** Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi **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. **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 **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. **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 **AG2** Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti. **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.
Competenze disciplinari da raggiungere	**ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA** ● Comprendere punti di forza e debolezza ● Comprendere gli errori, saper correggere i propri errori ● Saper collaborare. **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 **FRANCESE** ● 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**:

	● 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** ● 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. ● Descrivere i costituenti degli alimenti e le loro caratteristiche chimico-fisiche. **SCIENZE INTEGRATE** ● Utilizzare un linguaggio lessicale appropriato al contesto scientifico. ● Osservare la realtà che ci circonda, comprendere i costituenti della materia, comprendere le trasformazioni della materia **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. ● Lessico delle attrezzature di sala/cucina di base ● Semplici ricette per preparazioni di cucina e sala-bar **INGLESE:** ● Lessico di base inerente bevande e cibo e attrezzature di sala/cucina. Descrizione di cibo (ricette e menu) **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 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 VENDIT**A: ● Il laboratorio di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili; ● Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande analcoliche **SCIENZE DEGLI ALIMENTI** ● Definizione di alimento. ● Classificazione degli alimenti. ● Caratteristiche organolettiche degli alimenti. ● La filiera agroalimentare ● Macro e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni e fabbisogno, fonti alimentari. Effetti da carenza e eccesso. ● Gli alimenti bio ● Gli alimenti sostenibili **SCIENZE INTEGRATE** ● La composizione della materia, atomi e molecole ● Le trasformazioni chimiche e fisiche della materia ● Le reazioni chimiche: reazioni endoergoniche e reazioni esoergoniche. **GEOGRAFIA** ● Gli strumenti della geografia ● Prodotti tipici enogastronomici
Abilità disciplinari coinvolte	**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 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 mediante i diversi descrittori ● Descrivere differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale **SCIENZE INTEGRATE** ● Individuare le caratteristiche delle diverse molecole. ● Riconoscere le reazioni chimiche negli alimenti e negli esseri viventi **GEOGRAFIA:** ● Descrivere e analizzare un territorio utilizzando metodi, strumenti e concetti della geografia
Metodologie didattiche	- 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	Francese	Presentazione dell'UDA		X		
		Cucina e Sala	Presentazione dell'attività da svolgere	x			
		Inglese	Brainstorming: "Food and beverage"		X		
		Scienze degli alimenti	Presentazione dell'UDA	x			
		Scienze integrate	Presentazione dell'UDA				
		Matematica	Assegnazione di un problema (uno per quadrimestre)	x (Probl.1)		x (Probl.2)	
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	Organizzazione gruppi di lavoro e impostazione del lavoro		X		
		Diritto	Lezioni dialogate: la scarsità delle risorse. Il problema delle scelte.			X	

		Scienze degli alimenti	Creazione dei gruppi di lavoro		X		
		Matematica	Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi) e tempistica	x (Probl.1)		x (Probl.2)	
3	Ricerca e gestione informazioni	Francese	Comprendere e utilizzare il lessico per dare semplici informazioni sugli ingredienti e la preparazione del prodotto			X	
		Inglese	Lettura e comprensione di testi. Studio dei termini principali relativi a cibi, bevande, strumenti e azioni.		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
		Scienze degli alimenti	Ricerca dei nutrienti negli alimenti			X	
		Scienze Integrate	Libro di testo, video,laboratorio	x	x		
		Matematica	"Traduzione" del problema in termini matematici,	x (Probl.1)	x	X (Probl.2)	x

			individuazione strumenti matematici necessari per affrontarlo, spiegazione/recupero degli stessi				
		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	Realizzazione di semplici ricette in lingua usando il lessico appreso			x	x
		Scienze degli alimenti	Esposizione individuale (i nutrienti presenti nei piatti proposti e la loro funzione)			x	
		Scienze Integrate	Stesura relazione di laboratorio		X		
		Diritto	Riflessione sui comportamenti quotidiani compatibili con l'economia circolare.				X

		Cucina e Sala	Apprendimento cooperativo dibattito guidato-lezione partecipata-attività laboratoriale	x	x	x	x
		Matematica	Discussione guidata con domande che sollecitino il confronto delle interpretazioni Utilizzo consapevole degli strumenti matematici necessari per risolvere il problema. Condivisione strategie risolutive e riflessione collettiva sui risultati.	x	x (Probl.1)	x	X (Probl. 2)
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
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 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

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
INDICATORI	**DESCRITTORI**	**LIVELLI**

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 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