



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)



MOD. 317/UD

## Unità di Apprendimento N° 2

|  |
|--|
| <b>Classe: 1L</b>  |
| <b>Titolo: It's Tea Time... Enjoy your meal! (Imprenditorialità)</b> |

|  |  |
|--|--|
| <b>Periodo di svolgimento:</b>   | I e II quadrimestre  |
| <b>Situazione problema</b>   | Frequentate un istituto alberghiero. Quest'anno il DS ha proposto un concorso per selezionare e premiare gli studenti migliori di cucina e di sala delle classi prime. Gli stessi, poi, a settembre, prenderanno parte a una manifestazione di livello nazionale in Toscana. Tu e i tuoi compagni dovrete mettercela tutta per superare una prima prova alla fine del I quadrimestre e una seconda prova durante il II quadrimestre. In bocca al lupo! |
| <b>Compito di realtà/Prodotto atteso</b>                               | Alla fine del primo quadrimestre gli studenti elaboreranno e svilupperanno la produzione di prodotti salati e/o dolci e bevande allestendo un tea time. 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.                                   |
| <b>Discipline/Assi Culturali coinvolti</b>                             | Cucina, sala, alimentazione, geografia, lingua tedesca, lingua inglese, diritto, matematica, scienze integrate   |
| <b>Competenze trasversali da raggiungere</b>                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>▲ competenza multilinguistica</li> <li>▲ competenza imprenditoriale</li> </ul>  |
| <b>Area competenze digitali</b><br>Riferimento DigComp 2.2             | <p><b>Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati</b></p> <p>Area 2: Comunicazione e collaborazione</p> <p>Area 3: Creazione di contenuti digitali</p> <p><b>Area 4: Sicurezza</b></p> <p>Area 5: Risolvere problemi</p>   |
| <b>Competenze digitali e livello atteso</b><br>Riferimento DigComp 2.2 | <p><b>Competenze di Area 1: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti.</b></p> <p>Livello di padronanza: <b>X Base</b> - Intermedio - Avanzato</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)



MOD. 317/UD

|  |  |
|--|--|
|  | <p><u>Competenze di Area 2</u>: interagire con gli altri, condividere informazioni, collaborare attraverso le tecnologie digitali rispettando opportune norme di comportamento e proteggendo la propria ed altrui reputazione online.</p> <p>Livello di padronanza: 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><b><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.</b></p> <p>Livello di padronanza: <b>X</b> 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> |
| <p><b>Ambito di applicazione competenze digitali</b></p> | <p>Ricerca di informazioni online e loro rielaborazione su file in Word ed Excel, uso di PowerPoint, utilizzo chat per comunicazione e scambio materiale</p>   |
| <p><b>Competenze in uscita (AG – AI)</b></p>             | <p><b>AG3</b> 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</p> <p><b>AG2</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti</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)



MOD. 317/UD

|  |  |
|--|--|
|  | <p><b>AG5</b> Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <p><b>A13</b> Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p> <p><b>AG10</b> Comprendere e utilizzare i principali concetti dell'economia</p> <p><b>AG12</b> Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p>  |
| <p><b>Competenze disciplinari da raggiungere</b></p> | <p><b>Lab. CUCINA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>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.</li><li>comprensione punti di forza e debolezza, comprendere gli errori, saper correggere i propri errori, saper collaborare</li></ul> <p><b>MATEMATICA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica</li><li>Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi</li><li>confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni</li></ul> <p><b>TEDESCO/INGLESE:</b></p> <p>utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <p><b>DIRITTO ed ECONOMIA:</b></p> <p>comprendere e utilizzare i principali concetti dell'economia</p> <p><b>Lab. SALA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.</li><li>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.</li></ul> |



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)



MOD. 317/UD

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

#### **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.



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)



MOD. 317/UD

## Conoscenze disciplinari coinvolte

### Lab. 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

### TEDESCO e INGLESE:

lessico di base inerente bevande e cibo.

### DIRITTO:

- ▲ I soggetti economici: consumatore e imprenditore
- ▲ Le attività economiche: lavoro, produzione, consumo, risparmio, investimento
- ▲ Reddito e patrimonio

### Lab. SALA:

- ▲ Il laboratorio di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili.
- ▲ Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande analcoliche.
- ▲ Tecniche di comunicazione nei contesti professionali di riferimento.
- ▲ 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  
Caratteristiche organolettiche degli alimenti.  
La filiera agroalimentare  
Macro e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni



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)



MOD. 317/UD

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 esoenoniche.

#### GEOGRAFIA:

- Gli strumenti della geografia
- Prodotti tipici enogastronomici regionali



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)



MOD. 317/UD

### Abilità disciplinari coinvolte

#### Lab. 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



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)



MOD. 317/UD

▬ 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:**

▬ 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

**Lab. SALA:**

▬ 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

▬ Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti.

▬ Presentarsi in modo professionale.

**SCIENZE DEGLI ALIMENTI**

Classificare gli alimenti in base alla loro funzione prevalenti

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

**GEOGRAFIA:**

descrivere e analizzare un territorio utilizzando metodi, strumenti e concetti della geografia.

**SCIENZE INTEGRATE**

Individuare le caratteristiche delle diverse molecole.



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)



MOD. 317/UD

|                               |   |
|-------------------------------|---|
|                               | <p>Riconoscere le reazioni chimiche negli alimenti e negli esseri viventi.</p> <p><b>TEDESCO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▲ Comprendere semplici messaggi scritti e orali;</li> <li>▲ Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</li> </ul> <p><b>INGLESE:</b></p> <p>interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> |
| <b>Metodologie didattiche</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>▲ apprendimento cooperativo</li> <li>▲ dibattito guidato</li> <li>▲ lezione dialogata</li> <li>▲ attività laboratoriale</li> <li>▲ problem solving</li> <li>▲ studio di caso</li> <li>▲ role play</li> </ul>   |
| <b>Materiale didattico</b>    | <p>Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiali specifici necessari per la realizzazione dei prodotti</p>  |

### Fasi svolgimento

| FASI                              | DISCIPLINA        | ATTIVITÀ  | OTT/<br>NOV | DIC<br>/<br>GE<br>N | FEB<br>/M<br>AR | APR/<br>MAG |
|-----------------------------------|-------------------|---|-------------|---------------------|-----------------|-------------|
| <b>Presentazione del progetto</b> | CUCINA            | Presentazione dell'attività da svolgere   | X           |                     |                 |             |
|                                   | SALA              | Presentazione dell'UDA in slide power point. Presentazione delle competenze da raggiungere e relative conoscenze e abilità. | X           |                     |                 |             |
|                                   | ALIMENTAZIONE     | Presentazione dell'UDA  | X           |                     |                 |             |
|                                   | SCIENZE INTEGRATE | Presentazione argomento   | X           |                     |                 |             |
|                                   | TEDESCO           | Presentazione del lessico   |             |                     | 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)



MOD. 317/UD

|   |                        |  |   |   |   |   |
|---|------------------------|--|---|---|---|---|
|   | INGLESE                | Brainstorming, presentazione del progetto e del lessico  | X |   |   |   |
| <b>Organizzazione e pianificazione del lavoro</b> | CUCINA                 | Suddivisione in gruppi di lavoro per la realizzazione dei piatti   | X | X |   |   |
|   | SALA                   | Divisione in gruppi per la ricerca delle informazioni sui prodotti serviti.  |   | X |   |   |
|   | TEDESCO                | Comprendere brevi testi scritti e/o audiovisivi  |   |   | X |   |
|   | SCIENZE INTEGRATE      | trasmissione delle conoscenze mediante attività di lezione frontale  | X |   |   |   |
|   | INGLESE                | Comprendere brevi testi scritti e/o audiovisivi sul tema cibo/bevande  |   |   |   |   |
|   | DIRITTO                | Brainstorming: la scarsità delle risorse. Il problema delle scelte   |   |   | X |   |
|   | MATEMATICA             | Assegnazione problema. Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi)   | X | X | X | X |
|   | Scienze degli alimenti | Creazione dei gruppi di lavoro   |   | X |   |   |
| <b>Ricerca e gestione informazioni</b>            | CUCINA                 | 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 |
|   | SALA                   | Approfondimento sui vari tipi di tè e sui servizi nei vari paesi del mondo.  |   | X |   |   |
|   | ALIMENTAZIONE          | Descrittori nell'analisi sensoriale  | X |   |   |   |
|   | SCIENZE INTEGRATE      | Libro di testo, video, laboratorio   | X |   |   |   |
|   | GEOGRAFIA              | Ricerca dei prodotti tipici delle 20 regioni italiane  |   | 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)



MOD. 317/UD

|                                     |                   |  |   |   |   |   |
|-------------------------------------|-------------------|--|---|---|---|---|
|                                     | TEDESCO           | studio dei vocaboli e delle strutture linguistiche   |   |   | X |   |
|                                     | INGLESE           | studio dei vocaboli e delle strutture linguistiche   |   | X |   |   |
|                                     | DIRITTO           | Lezioni dialogate: analisi del ruolo dei diversi soggetti economici  |   |   |   | X |
|                                     | MATEMATICA        | "Traduzione" del problema in termini matematici, individuazione strumenti matematici necessari per affrontarlo, spiegazione/recupero degli stessi  |   | X | X | X |
| <b>Riflessione e rielaborazione</b> | CUCINA            | apprendimento cooperativo dibattito guidato- lezione partecipata- attività laboratoriale   |   | x | X |   |
|                                     | SALA              | Valutazione dei processi mediante attività pratiche e test strutturati.  |   | X | X | X |
|                                     | ALIMENTAZIONE     | Pericoli e sicurezza alimentare  |   |   | X |   |
|                                     | SCIENZE INTEGRATE | Stesura relazione di laboratorio   | X |   |   |   |
|                                     | TEDESCO           | Esprimere in modo semplice preferenze su cibi e bevande  |   |   |   | X |
|                                     | MATEMATICA        | Discussione guidata con domande che sollecitino il confronto delle interpretazioni. Utilizzo consapevole degli strumenti matematici necessari per risolvere il problema. Condivisione riflessione collettiva sui risultati | X | X | X | X |
|                                     | INGLESE           | esprimere in modo semplice preferenze su cibi e bevande  |   |   | X |   |
|                                     | DIRITTO           | Riflessione sui comportamenti compatibili con l'economia circolare, nella vita quotidiana  |   |   |   | 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)



MOD. 317/UD

|                                   |                        |   |  |   |   |   |
|-----------------------------------|------------------------|---|--|---|---|---|
| <b>Realizzazione del prodotto</b> | CUCINA                 | Realizzazione di dolci e salati per il bar/presentazione del Powerpoint   |  | X | X |   |
|                                   | SALA                   | Realizzazione di un servizio di tè e piccola pasticceria con modalità mista, servizio a buffet e servizio a tavola. |  | X | X | X |
|                                   | SCIENZE DEGLI ALIMENTI | Descrizione dei prodotti preparati e prevenzione dei pericoli   |  |   |   | X |
|                                   | TEDESCO                | Realizzazione di dialoghi sul tema trattato   |  |   |   | X |
|                                   | INGLESE                | Realizzazione di un volantino per pubblicizzare l'evento  |  |   | X |   |

#### RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO

| Indicatori                                   | Descrittori  | Livelli |
|--|--|---------|
| <b>Ricerca e gestione delle informazioni</b> | L'alunno reperisce autonomamente le informazioni necessarie e corrette per portare avanti il compito; riesce, inoltre, a rielaborarle in maniera adeguata e completa rispetto alle richieste. Gli strumenti informatici sono usati in modo consapevole e responsabile.                                       | A       |
|  | L'alunno, anche se a volte necessita dell'aiuto dell'insegnante, reperisce le informazioni necessarie e corrette per portare avanti il compito; riesce, inoltre, a rielaborarle in maniera adeguata. Gli strumenti informatici sono usati in modo consapevole e responsabile.                                | B       |
|  | L'alunno reperisce informazioni necessarie e corrette per portare avanti il compito, ma necessita spesso dell'aiuto dell'insegnante per rielaborarle in maniera sufficientemente adeguata. Gli strumenti informatici sono usati in modo consapevole e responsabile.  | C       |
|  | L'alunno non sempre riesce a reperire le informazioni necessarie e corrette e spesso non le rielabora in modo adeguato. Si rende necessaria la guida costante dell'insegnante per portare avanti il lavoro. Gli strumenti informatici, inoltre, non sempre vengono usati in modo consapevole e responsabile. | D       |
|  | L'alunno non riesce a reperire e/o rielaborare le informazioni necessarie oppure queste risultano molto lacunose per cui diventa fondamentale l'aiuto da parte dell'insegnante.<br>Gli strumenti informatici non vengono usati in modo consapevole e responsabile.   | E       |
|  | Per rappresentare procedure e concetti, lo studente utilizza i diversi linguaggi in modo appropriato, autonomo ed efficace.  | A       |



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)



MOD. 317/UD

|   |   |   |
|---|---|---|
| <b>Capacità di utilizzo dei linguaggi</b>       | Per rappresentare procedure e concetti, lo studente utilizza in modo per lo più appropriato e autonomo i diversi linguaggi.   | B |
|   | Per rappresentare procedure e concetti, lo studente utilizza in modo semplice ed essenziale i diversi linguaggi, necessitando a volte della guida dell'insegnante.  | C |
|   | Per rappresentare procedure e concetti, lo studente utilizza i diversi linguaggi in modo semplice e a volte non adeguato, nonostante l'aiuto dell'insegnante.   | D |
|   | Per rappresentare procedure e concetti, lo studente utilizza in modo per lo più inadeguato i diversi linguaggi.   | E |
| <b>Capacità di pianificazione dell'attività</b> | Lo studente individua autonomamente e correttamente le diverse fasi di realizzazione dell'attività, ne traccia il percorso ai fini del raggiungimento degli obiettivi intermedi e finali, prevedendo fasi di valutazione per una eventuale necessaria ripianificazione. | A |
|   | Lo studente individua autonomamente e correttamente le diverse fasi di realizzazione dell'attività, ne traccia il percorso ai fini del raggiungimento degli obiettivi intermedi e finali.   | B |
|   | Lo studente individua correttamente le diverse fasi di realizzazione dell'attività e ne traccia il percorso ai fini del raggiungimento degli obiettivi intermedi e finali, se aiutato dall'insegnante.  | C |
|   | Lo studente mostra alcune difficoltà nell'individuare le diverse fasi di realizzazione dell'attività, nonostante la guida dell'insegnante.  | D |
|   | Lo studente non riesce ad individuare le diverse fasi di realizzazione dell'attività, nonostante la guida dell'insegnante.  | E |

| <b>RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO</b> |   |                |
|--|---|----------------|
| <b>INDICATORI</b>                          | <b>DESCRITTORI</b>  | <b>LIVELLI</b> |
| <b>Completezza</b>                         | Il prodotto, presentato in modo molto approfondito, è completo 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 in modo adeguato, è coerente con la consegna e completo. 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 a volte è carente in alcune parti, soddisfa sufficientemente le richieste.  | C              |
|  | Gli studenti presentano il prodotto in modo incompleto, per lo più non coerente con la consegna e superficiale nella realizzazione.   | D              |



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)



MOD. 317/UD

|   |   |   |
|---|---|---|
|   | Gli studenti non presentano il prodotto o lo presentano in modo incompleto, non coerente con la consegna e assolutamente superficiale nella realizzazione.  | E |
| <b>Capacità di utilizzare un linguaggio adeguato per promuovere il prodotto</b> | Lo studente, nella fase di comunicazione e promozione, dimostra di avere completa padronanza sia della lingua italiana che di quella straniera, da un punto di vista lessicale e morfosintattico: utilizza, infatti, un lessico sempre preciso e puntuale, mostrando di aver fatto propri tutti i termini del settore tecnico-professionale di riferimento. | A |
|   | Lo studente, nella fase di comunicazione e promozione, utilizza sia la lingua italiana che quella straniera in modo corretto: usa, infatti, un lessico preciso e puntuale, dimostrando di aver fatto propri molti termini del settore tecnico-professionale di riferimento. Non ci sono errori di morfosintassi.  | B |
|   | Lo studente, nella fase di comunicazione e promozione, mostra un uso del linguaggio sufficientemente adeguato: sia in lingua italiana che straniera, il lessico utilizzato è per lo più preciso, alcuni termini sono specifici del settore tecnico-professionale di riferimento. Ci sono pochi errori di morfosintassi.                                     | C |
|   | Lo studente, nella fase di comunicazione e promozione, mostra diverse difficoltà: sia in lingua italiana che straniera, infatti, il lessico utilizzato nella maggior parte dei casi è poco preciso e non vengono utilizzati termini del settore tecnico-professionale. La morfosintassi non è sempre corretta.  | D |
|   | Lo studente, nella fase di comunicazione e promozione, usa un linguaggio inadeguato: sia in lingua italiana che straniera, il lessico utilizzato non è preciso e non vengono utilizzati termini del settore tecnico-professionale. La morfosintassi è spesso scorretta.   | E |