



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



317/UD

Unità di Apprendimento N°6

Classe: 2A

Titolo: Dolce o salato per un buon palato- Imprenditorialità

Periodo di svolgimento	I e II quadrimestre
Situazione problematica	Come possiamo progettare, produrre e promuovere al meglio una linea di prodotti alimentari che rispecchi la missione della scuola e soddisfi le preferenze di un target diversificato (studenti, insegnanti, personale e visitatori esterni)?
Compito di realtà/Prodotto atteso	Gli studenti elaboreranno e svilupperanno la produzione di prodotti salati e/o dolci e organizzeranno un evento di lancio per presentare e promuovere la vendita nei bar dell'istituto. Gli allievi dovranno inoltre sviluppare opportune modalità di comunicazione e promozione degli stessi.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Cucina, sala, scienza degli alimenti, lingue straniere (inglese), TIC, diritto, matematica
Competenze trasversali da raggiungere	• competenza multilinguistica; • competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; • competenza imprenditoriale
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
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 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



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



317/UD

	- 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)	Ricerare informazioni sul web e selezionarle, stesura e rielaborazione in word dei dati selezionati.
Competenze in uscita	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 menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi alimentari), favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. AI1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti promuovendo nuove tendenze alimentari AG12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi 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. AG1 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.
Competenze disciplinari da raggiungere	Lingua straniera inglese: - Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi Enogastronomia settore cucina: - Essere consapevoli dell'importanza di una corretta alimentazione sostenibile, favorendo stili di vita equilibrati.



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



317/UD

TIC:

- Saper comporre graficamente una pubblicità, saper attuare una campagna promozionale tramite strumenti informatici, saper istruire un'AI per la realizzazione di prodotti grafici

Scienza degli alimenti

- Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi alimentari), favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- Applicare le norme igienico-sanitarie vigenti in materia di sicurezza alimentare delle specifiche lavorazioni (preparazione, stoccaggio, conservazione, servizio).
- Imparare a utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico, predisponendo menu coerenti al contesto, valorizzando la presentazione dei prodotti alimentari e delle tradizioni locali, nazionali e internazionali con l'utilizzo di tecniche tradizionali e innovative

Diritto ed economia

- Comprendere e utilizzare i principali concetti dell'economia

Matematica:

- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica
- confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni
- individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi

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, promuovendolo le nuove tecniche di alimentari ed enogastronomiche;
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione;
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto



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



317/UD

delle diverse culture, delle prescrizioni religiose
e delle specifiche esperienze dietetiche.

Conoscenze disciplinari coinvolte

Lingua straniera Inglese:

- lessico relativo agli alimenti e alle bevande
- situazioni simulate (ordinare, prendere ordinazioni, etc..)

Enogastronomia settore cucina:

- Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale.
- Servizi internet per la promozione enogastronomica e culturale del territorio.
- Classificazione merceologica di base delle principali categorie dei prodotti agroalimentari del territorio in funzione della loro origine

TIC

- La Google Suite, i software per la manipolazione grafica, i mezzi di promozione online, i motori AI generativi

Scienza degli alimenti

- Richiami all'igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia ed igiene professionale.
- Cause di alterazione e tecniche di conservazione degli alimenti
- Modificazioni dei principi nutritivi in cottura
- Etichettatura, materiali e confezioni alimentari.
- Impronta idrica e di carbonio nella produzione di alimenti.
- Diete vegetariane.
- Lotta allo spreco alimentare

Diritto ed economia

- Domanda e offerta di mercato.
- Forme di mercato.
- Valore e tipologie di moneta.

Matematica

- Scomposizioni di polinomi e frazioni algebriche
- Equazioni intere e fratte
- Disequazioni lineari e sistemi di disequazioni
- Funzioni lineari e sistemi lineari
- Geometria: principali figure piane

Enogastronomia settore sala e vendita

- Tecniche di rilevazione di nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e 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



317/UD

- Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio.
- Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa
- Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in Lingua straniera
- Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive

Enogastronomia settore cucina:

- Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale.
- L'evoluzione degli usi e dei costumi enogastronomici del territorio di appartenenza.
- Servizi internet per la promozione enogastronomica e culturale del territorio.
- Classificazione merceologica di base delle principali categorie dei prodotti agroalimentari del territorio in funzione della loro origine.
- Produrre trasformati senza utilizzare prodotti di sintesi (conservanti e altri additivi..)
- Ricerche di mercato per ingredienti a chilometro zero.

Abilità disciplinari coinvolte

Lingua straniera inglese:

- Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale
- Scrivere brevi testi di interesse professionale
- Comprendere semplici messaggi scritti e orali

Enogastronomia settore cucina:

- Individuare i prodotti di qualità del territorio Nazionale.
- conoscerne le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità.
- Fornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio Nazionale.

TIC

- Utilizzare le funzioni di base dei software più comuni per produrre testi e comunicazioni commerciali, manipolazione grafica, saper comunicare in rete, saper istruire un'IA generativa per farle realizzare contenuti multimediali

Scienza degli alimenti

- Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli.



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



317/UD

- Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare in conformità alla normativa vigente.
- Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature.
- Scegliere i metodi di conservazione più adatti alle diverse tipologie di alimenti.
- Valutare le principali modificazioni in cottura.
- Leggere le etichette alimentari riconoscendo le informazioni contenute.

Matematica

- Saper fattorizzare un polinomio
- Saper operare con le frazioni algebriche e saper risolvere equazioni frazionarie
- Saper risolvere equazioni di secondo grado
- Saper risolvere disequazioni lineari intere
- Saper risolvere sistemi di disequazioni
- Risolvere e interpretare graficamente sistemi di equazioni di primo grado, verificando poi la correttezza dei risultati
- Riconoscere i principali enti, figure e luoghi geometrici e descriverli con linguaggio naturale
- Saper calcolare le aree delle principali figure piane
- 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

Enogastronomia settore sala e vendita:

- Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento
- Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e integrando con le altre figure professionali e i vari reparti.
- Fornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità culturali ed enogastronomiche del territorio.
- Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretando preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.

Enogastronomia settore cucina:

- acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed



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



317/UD

	attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni. organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale e informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di lavoro.
Metodologie didattiche	- apprendimento cooperativo - dibattito guidato/circle time - lezione partecipata - attività laboratoriale - studio di caso - problem solving
Materiale didattico	Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiale specifico necessario per la realizzazione del prodotto, laboratorio sala/cucina

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	OTT/ NOV	DIC/ GEN	FEB/ MAR	APR/ MAG
Presentazione del progetto	Inglese	Presentazione lessico inerenti il tema trattato			X	
	Cucina/Sala	Laboratorio tecnico pratico. Presentazione dell'attività da svolgere	X			
	Matematica	Assegnazione di un problema complesso	X (problema 1)		X (problema 2)	
Organizzazione e pianificazione del lavoro	Inglese	Role play: at the restaurant/at the bar			X	
	TIC	Progettazione della campagna promozionale		x		
	Diritto	- Lezioni partecipate - Analisi di caso in coppia/ gruppo			X	X
	Cucina	Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale.	X	X	X	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



317/UD

	Sala	Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento	X			
	Matematica	Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi) e tempistica	X (problema 1)		X (problema 2)	
	Scienze degli Alimenti	Analisi del valore nutrizionale dei prodotti che si realizzeranno			X	
Ricerca e gestione informazioni	Inglese	Ricerca lessicale e traduzione degli ingredienti e grammatura			X	X
	TIC	Aggregazione materiali prodotti			X	
	Diritto	Lezioni partecipate e ricerca terminologia specifica	X	X	X	X
	Cucina/Sala	Ricerca in rete per la promozione enogastronomica e culturale del territorio.	X	X		
	Matematica	"Traduzione" del problema in termini matematici Individuazione strumenti matematici necessari per affrontarlo, spiegazione/recupero degli stessi	X	X	X	X
	Scienze degli Alimenti	Ricerca di info sulla conservazione e alterazione ingredienti usati; attività di laboratorio			X	
Riflessione e rielaborazione	Scienza degli alimenti	Valutazione del rischio microbiologico dei prodotti scelti, metodo di conservazione delle materie prime				X
	Inglese	Condivisione del lavoro dei singoli gruppi e revisione in plenum			X	X
	Diritto	Rielaborazione e riflessione sull'esito delle analisi di caso svolte				X
	Cucina/Sala	• lezione partecipata • attività laboratoriale		X	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



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



317/UD

	TIC	Simulazione campagna promozionale				X
Realizzazione del prodotto	Cucina/sala	Realizzazione, promozione e vendita di prodotti dolci e salati in un evento lancio.		X	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



317/UD

Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
Indicatori	Descrittori	Livelli
Capacità di utilizzo dei linguaggi	Per rappresentare procedure e concetti, utilizza in modo appropriato, efficace e autonomo i linguaggi disciplinari mediante supporti vari.	A
	Per rappresentare procedure e concetti utilizza in modo per lo più appropriato e autonomo i linguaggi disciplinari mediante supporti vari.	B
	Per rappresentare procedure e concetti utilizza in modo semplice ed essenziale i linguaggi disciplinari mediante supporti vari.	C
	Per rappresentare procedure e concetti utilizza in modo semplice ed essenziale i linguaggi disciplinari necessitando dell'aiuto del docente.	D
	Per rappresentare procedure e concetti utilizza in modo per lo più inadeguato i linguaggi disciplinari.	E
Capacità di problem solving	Individua i dati essenziali di una situazione problematica, anche complessa, formula ipotesi, propone soluzioni, anche originali secondo il tipo di problema e valuta i risultati ottenuti dal procedimento scelto.	A
	Individua i dati essenziali di una situazione problematica, individua le fasi del percorso risolutivo attraverso una sequenza ordinata di procedimenti logici.	B
	Raccoglie i dati di una situazione problematica e propone soluzioni secondo il tipo di problema.	C
	Individua i dati essenziali di una situazione problematica e costruisce il procedimento logico se opportunamente guidato dal docente.	D
	Fatica ad individuare i dati essenziali di una situazione problematica e non riesce a costruire il procedimento logico pur guidato dal docente.	E
Collaborazione con compagni	L'alunno mostra un'ottima capacità di relazionarsi con i membri del gruppo e accetta e valorizza i punti di vista degli altri, responsabilmente consapevole dell'importanza di una valida collaborazione ai fini della realizzazione del prodotto.	A
	L'alunno mostra una buona capacità di relazionarsi con i membri del gruppo e accetta i punti di vista degli altri, consapevole dell'importanza di una valida collaborazione ai fini della realizzazione del prodotto.	B
	L'alunno mostra atteggiamenti generalmente collaborativi, anche se a volte fa fatica ad accettare i punti di vista degli altri, quindi l'insegnante gli fa notare l'importanza di una buona collaborazione ai fini della realizzazione del prodotto.	C
	L'alunno mostra atteggiamenti individualisti e non rispetta i punti di vista degli altri per cui i compagni, o l'insegnante, gli fanno spesso notare l'importanza di una buona collaborazione ai fini della realizzazione del prodotto.	D



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



317/UD

	L'alunno, nonostante il costante intervento dell'insegnante, mostra atteggiamenti decisamente individualisti e spesso provocatori nei confronti degli altri componenti del gruppo, dimostrando di non avere affatto compreso la necessità di un lavoro di squadra.	E
--	--	---

Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
INDICATORI	DESCRIPTORI	LIVELLI
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 tutte le informazioni utili a sviluppare la consegna	C
	Il prodotto presenta significative 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 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 e abbastanza 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
	Non espone o espone in modo parziale, confuso e impreciso.	E