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°6

Classe: 2 C 2023-24	
Titolo: Dolce o salato per un buon palato	

Periodo di svolgimento	**Intero anno scolastico**
Situazione problematica	La scuola vuole lanciare un prodotto dolce o salato da vendere con il suo marchio. Come sarà opportuno progettarlo, produrlo e promuoverlo nella vendita?
Compito di realtà/Prodotto atteso	Gli studenti elaboreranno e svilupperanno la produzione di prodotti salati e/o dolci e bevande adeguati alla vendita presso i bar interni dell'istituto. Gli allievi dovranno inoltre sviluppare opportune modalità di comunicazione e promozione degli stessi.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Cucina, sala, alimentazione, inglese, tic, diritto, matematica
Competenze trasversali da raggiungere	• **competenza multilinguistica;** • **competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;** • **competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.**
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*	• <u>Competenze di Area 1</u>: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti. Livello di padronanza: • Base - • **Intermedio** - • Avanzato • <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. 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: • **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)	Realizzazione di un video che documenta alcuni momenti del processo di lavorazione.
Competenze in uscita	AI3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro AI 5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. 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. AG12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi AG1 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali

	AG5 Utilizzare la lingua straniera per i principali scipo comunicativi ed operativi. AI 1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici.
Competenze disciplinari da raggiungere	**Inglese:** • Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. **Enogastronomia settore cucina:** • Comprensione punti di forza e debolezza, comprendere gli errori, saper correggere i propri errori, saper collaborare. • 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). • Elementi di geografia turistica con particolare riferimento al territorio. • L'evoluzione degli usi e dei costumi enogastronomici del territorio di appartenenza **TIC**: • Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi; • Utilizzare e produrre testi multimediali **ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA** • Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione,organizzazione, commercializzazione dei servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

	• Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando adeguate tecniche di comunicazione. • Predisporre prodotti, servizi, menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. **Scienza degli alimenti** • Applicare le norme igienico-sanitarie vigenti in materia di sicurezza alimentare delle specifiche lavorazioni (preparazione, stoccaggio, conservazione, servizio). • Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi enogastronomici, ristorativi di accoglienza turistica e alberghiera, secondo criteri stabiliti in contesti strutturali e sotto supervisione. **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. **Diritto-economia** Comprendere ed utilizzare i principali concetti dell'economia
Conoscenze disciplinari coinvolte	**Inglese** • lessico relativo agli alimenti • situazioni simulate (ordinare, prendere ordinazioni) **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 • Uso consapevole del pacchetto office • Piattaforma per la creazione di siti web statici **Enogastronomia settore SALA:** • Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento • L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali • Terminologia tecnica di base di settore • Tecniche di base per la realizzazione di prodotti **Scienza degli alimenti** • Cause di alterazione e tecniche di conservazione degli alimenti. • Modificazioni dei principi nutritivi in cottura. • Etichettatura, materiali e confezioni alimentari. **Diritto ed economia** • Domanda e offerta di mercato. • Forme di mercato. • Valore e funzione della moneta. **Matematica** • Scomposizioni di polinomi e frazioni algebriche • Equazioni intere e fratte • Disequazioni lineari e sistemi di disequazioni • Funzioni lineari, piano cartesiano e sistemi lineari • Geometria: principali figure piane
Abilità disciplinari coinvolte	**Inglese** • Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale • Comprendere semplici messaggi scritti e orali, anche in formato digitale • Scrivere brevi testi di interesse professionale **Enogastronomia settore cucina:** • Individuare i prodotti di qualità del territorio Nazionale. • conoscendone 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

- Adottare semplici progetti per la risoluzione di problemi pratici.
- Utilizzare le funzioni di base dei software più comuni per produrre testi e comunicazioni multimediali, calcolare e rappresentare dati, disegnare, catalogare informazioni, cercare informazioni e comunicare in rete.

Enogastronomia settore SALA:

- Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera
- L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali
- Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza
- Applicare metodologie di base di lavoro in équipe

Scienza degli alimenti

- Scegliere i metodi di conservazione più adatti alle diverse tipologie di alimenti
- Valutare le principali modificazioni in cottura
- Interpretare le etichette alimentari e riconoscere e riconoscere la tracciabilità dell'alimento.
- Individuare confezione ed imballaggi a norma.
- Abilità e tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi.

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.
- Rappresentare sul piano cartesiano il grafico di una retta (funzione lineare).

- Risolvere sistemi di equazioni di primo grado.
- Interpretare graficamente sistemi di equazioni di primo grado.

	• Riconoscere i principali enti, figure e luoghi geometrici e descriverli con linguaggio naturale • Individuare le proprietà essenziali delle figure e riconoscerle in situazioni concrete. • Saper calcolare le aree delle principali figure piane. • Disegnare figure geometriche con semplici tecniche grafiche e operative. • 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. **Diritto-economia** Comprendere le dinamiche degli scambi e del mercato Comprendere la relazione tra offerta, domanda e prezzo Riconoscere i diversi mezzi di pagamento oggi utilizzati
Metodologie didattiche	- apprendimento cooperativo - lezione partecipata - attività laboratoriale - studio di caso - problem solving - lavoro di gruppo
Materiale didattico	- Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiale specifico necessario per la realizzazione del prodotto

Fasi svolgimento

(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
Presentazione del progetto	**Inglese**	Brainstorming Presentazione lessico inerente il tema trattato		x		
	Cucina Sala	Presentazione dell'attività da svolgere	x			
	TIC	Introduzione agli strumenti informatici			x	
	Matematica	Assegnazione di un problema (uno per quadrimestre)	X (probl.1)		X (probl.2)	
	Scienza degli alimenti	Presentazione del progetto	x			
Organizzazione e pianificazione del lavoro	**Inglese**	Il servizio - Esercizi di listenings			X	
	Cucina Sala	Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale. Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento	x	x	x	x
	TIC	progettazione del ricettario digitale			x	
	Matematica	Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi) e tempistica	X (probl.1)		X (probl.2)	
	Scienza degli alimenti	Valutazione del valore nutrizionale dei prodotti che si realizzeranno		X	X	

	Diritto	Lezioni partecipate Analisi di caso in coppia/gruppo			X	
Ricerca e gestione informazioni	**Inglese**	Ricerca lessicale (ingredienti, metodi di cottura) e analisi di situazioni tipo attraverso dialoghi (relativamente ai prodotti che si realizzeranno)			X	X
	Matematica	"Traduzione" del problema in termini matematici. Individuazione strumenti matematici necessari per affrontarlo, spiegazione/recupero degli stessi.	X	X	X	X
	Cucina Sala	Servizi internet per la promozione enogastronomica e culturale del territorio. -L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali Terminologia tecnica di base di settore Tecniche di base per la realizzazione di prodotti	x	x	x	x
	TIC	Ricerca delle ricette			X	
	Scienza degli alimenti	Le tecniche di cottura utilizzate per la preparazione dei prodotti e loro conservazione/ Imballaggi			X	

Riflessione e rielaborazione	**scienza degli alimenti**	Valutazione delle migliori tecniche adottate			X	
	Inglese	Condivisione del lavoro (presentazione del prodotto in lingua)				X
	Diritto	Rielaborazione e riflessione sull'esito delle analisi di caso svolte				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)
	Cucina Sala	-apprendimento cooperativo - dibattito guidato - lezione partecipata - attività laboratoriale	x	x	x	x
	TIC	Scelta accurata dei dati raccolti e organizzazione dei contenuti				x
Realizzazione del prodotto	**Scienza degli alimenti**	Progettazione di etichetta e confezione				X
	Inglese	Traduzione etichetta in lingua				x
	Cucina sala	Realizzazione, promozione e vendita di prodotti dolci e salati.			x	x

		Servizio e presentazione prodotti curando la fase del ciclo cliente.				
	TIC	Realizzazione in word di un ricettario digitale. Eventuale creazione di un sito semplice che presenti e sponsorizzi una attività imprenditoriale				X

Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
Indicatori	**Descrittori**	**Livelli**
Uso dei linguaggi disciplinari	Si esprime utilizzando in maniera sicura, corretta, appropriata e originale tutti i linguaggi disciplinari mediante supporti vari.	A
	Si esprime utilizzando correttamente tutti i linguaggi disciplinari mediante supporti vari	B
	Si esprime utilizzando abbastanza correttamente i linguaggi disciplinari mediante supporti vari.	C
	Si esprime utilizzando in modo semplice ed essenziale i linguaggi disciplinari	D
	Non è in grado di esprimersi utilizzando i linguaggi disciplinari	E
Risoluzione di situazioni problematiche utilizzando	Riconosce i dati essenziali, autonomamente individua le fasi del percorso risolutivo in maniera originale anche in casi articolati, ottimizzando il procedimento	A
	Riconosce i dati essenziali, individua le fasi del percorso risolutivo anche in casi diversi da quelli affrontati, attraverso una sequenza ordinata di procedimenti logici e adeguati.	B
	Riconosce i dati essenziali, individua le fasi del percorso risolutivo, relativamente a situazioni già affrontate, attraverso una sequenza ordinata di procedimenti adeguati.	C

contenuti e metodi delle diverse discipline	Riconosce i dati essenziali in situazioni semplici e individua solo parzialmente le fasi del percorso risolutivo, tentando le soluzioni adatte	D
	NOn è in grado di riconoscere i dati essenziali, e non prova a trovare soluzioni adatte al problema	E
Interazione orizzontale (con compagni)	Assume volentieri incarichi e li porta a termine con notevole senso di responsabilità. Coopera con il gruppo all'interno del quale è di supporto agli altri e valorizza i contributi altrui.	A
	Assume incarichi e li porta a termine con apprezzabile senso di responsabilità cooperando con il gruppo in modo costante e propositivo.	B
	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare e porta a termine gli incarichi con discontinuità	C
	Solo se sollecitato e guidato continuamente, collabora col gruppo e a fatica porta a termine gli incarichi	D
	Nemmeno se opportunamente guidato e sollecitato collabora col gruppo e porta a termine gli impegni	

Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO:……..		
INDICATORI	**DESCRITORI**	**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	4
	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	3
	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	2
	Il prodotto presenta scorrettezze esecutive che ne compromettono la funzionalità; le parti e le informazioni non sono collegate	1

Utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie con precisione, destrezza ed efficienza. Ha trovato soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	4
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Ha trovato soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione	3
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	2
	Ha fatto uso di gli strumenti e le tecnologie in modo inadeguato	1
Esposizione/ presentazione del prodotto	Espone in modo chiaro ed esauriente, usando un linguaggio ricco e articolato, con termini settoriali tecnico-professionali pertinenti	4
	Espone in modo abbastanza chiaro e preciso. La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali tecnico-professionali, è soddisfacente	3
	Espone in modo poco chiaro e poco preciso. Mostra di possedere un minimo lessico settoriale tecnico-professionale.	2
	Espone in modo confuso e impreciso. Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale	1

Creatività	Formula con fluidità idee nuove e personali, elabora modalità innovative di lavoro, realizza produzioni con personalità e traccia connessioni alternative tra pensieri e oggetti	4
	Formula idee e apporta contributi personali al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza personali e coglie connessioni originali tra pensieri e oggetti	3
	Propone idee, contributi e collegamenti semplici tra pensieri e oggetti, mettendo in atto procedure note per la realizzazione del prodotto	2
	Esegue procedure e idee messe a punto dal gruppo di lavoro senza apportare contributi personali e non esprime collegamenti tra pensieri e oggetti.	1