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 SEZ. D A.S.2023/2024** |
| **Titolo: Dolce o salato per un buon palato (Imprenditorialità)** |

| **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, lingue straniere, tic, diritto, matematica |
| **Competenze trasversali da raggiungere** | • competenza multilinguistica;<br>• competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;<br>• competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.<br>. competenza di imprenditorialità |
| **Area competenze digitali**<br>Riferimento DigComp 2.2<br><br>(indicare quali aree saranno privilegiate) | • **Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati**<br>• **Area 2: Comunicazione e collaborazione**<br>• Area 3: Creazione di contenuti digitali<br>• Area 4: Sicurezza<br>• Area 5: Risolvere problemi |
| **Competenze digitali e livello atteso**<br>Riferimento DigComp 2.2<br><br>(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.<br><br>Livello di padronanza: • **Base** - • Intermedio - • Avanzato<br><br>• <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<br><br>• Competenze di Area 3: sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali. Capire come copyright e licenze si applicano a dati e contenuti digitali.<br><br>Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato<br><br>• 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.<br><br>Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato<br><br>• 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.<br><br>Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato |
| **Ambito di applicazione competenze digitali**<br>(dettagliare quali operazioni o compiti saranno svolti in pratica e seguendo le tematiche dell'UdA per raggiungere le competenze) | Realizzazione di video su fasi di lavorazione per la realizzazione di un prodotto dolce / salato.<br>Ricerca sul web di ricette: stesura su word delle ricette selezionate e condivisione |
| **Competenze in uscita** | **AG5** Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi<br>**AI3** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro<br>AG 12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi<br>**AI4** 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<br>**AG10** Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi<br>**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.<br><br>**AG2**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** | **Lingue straniere:**<br>• Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.<br><br>**Enogastronomia settore cucina:**<br>• Comprensione punti di forza e debolezza, comprendere gli errori, saper correggere i propri errori, saper collaborare.<br>• Principi di legislazione specifica di settore.<br>• Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.<br>• Tecniche di base di conservazione degli alimenti.<br>• Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica.<br>• Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008).<br>• Elementi di geografia turistica con particolare riferimento al territorio.<br>• L'evoluzione degli usi e dei costumi enogastronomici del territorio di appartenenza<br>**TIC**:<br>• Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi;<br>• Utilizzare le risorse della rete e gli strumenti digitali per esprimersi in modo autentico e per informarsi in modo consapevole; |

| | |
|---|---|
| | **ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA**<br>• 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.<br>• Predisporre prodotti, servizi, menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.<br>• Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando adeguate tecniche di comunicazione.<br>• Predisporre prodotti, servizi, menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.<br>**Scienza degli alimenti**<br>• Applicare le norme igienico-sanitarie vigenti in materia di sicurezza alimentare delle specifiche lavorazioni (preparazione, stoccaggio, conservazione, servizio).<br>• 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<br><br>**Matematica:**<br>• Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica<br>• Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni<br>• Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi<br><br>**Diritto-economia**<br><br>Comprendere ed utilizzare i principali concetti dell'economia |
| **Conoscenze disciplinari coinvolte** | **Lingue Inglese/francese**<br>• lessico relativo agli alimenti<br>• situazioni simulate (ordinare, prendere ordinazioni)<br><br>**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**

- Pericoli fisici, chimici e biologici e cause di contaminazione alimentare
- Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP per la tutela e la sicurezza del cliente
- Igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia ed igiene professionale.
- Contaminazione biologica. (I Microrganismi: virus, batteri, lieviti, muffe)
- Malattie trasmesse con gli alimenti.
- Cause di alterazione e tecniche di conservazione degli alimenti
- Modificazioni dei principi nutritivi in cottura
- Etichettaturae 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** | **Lingue inglese /francese**<br>• Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale<br>• Comprendere semplici messaggi scritti e orali, anche in formato digitale<br>• Scrivere brevi testi di interesse professionale<br>**Enogastronomia settore cucina:**<br>• Individuare i prodotti di qualità del territorio Nazionale.<br>• conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità.<br>• Fornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio Nazionale.<br>**TIC**<br>• Adottare semplici progetti per la risoluzione di problemi pratici.<br>• 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.<br>**Enogastronomia settore Sala Vendita**<br>●Applicare correttamente il sistema HACCP e tutta la normativa igienico sanitaria vigente in materia di sicurezza alimentare delle specifiche lavorazioni (preparazione, stoccaggio, conservazione, servizio)<br>●Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di ba<br>**Scienza degli alimenti**<br>• Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli<br>• Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare in conformità |

alla normativa vigente

- Applicare pratiche inerenti all'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.
- 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<br><br>Comprendere la relazione tra offerta, domanda e prezzo<br><br>Riconoscere i diversi mezzi di pagamento oggi utilizzati |
| **Metodologie didattiche** | - apprendimento cooperativo<br>- lezione partecipata<br>- attività laboratoriale<br>- studio di caso<br>- problem solving<br>- 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** | il servizio sala-bar | x | | X | |
| | **francese** | 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 | | | |
| | **Diritto** | presentazione del progetto | X | | | |
| Organizzazione e pianificazione del lavoro | **Inglese** | listenings, Role play: at the restaurant | | x | | |
| | **francese** | Divisione in piccoli | | x | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | gruppi a cui verranno assegnati "lestâches" individuate | | | | |
| | **Cucina Sala** | i prodotti alimentari salutari delle ricette dolci e salti per aperitivo<br><br>Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento | | x | | |
| | **TIC** | Progettazione pratica di come bisogna organizzare il lavoro<br><br>Ricerca delle ricette | | | x | |
| | **Matematica** | Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi) e tempistica | X (probl.1) | | X (probl.2) | |
| | **Scienza degli alimenti** | Sviluppo delle varie fasi di lavoro | | | X | |
| | **Diritto** | Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi) e tempistica | | | X | |
| Ricerca e gestione informazioni | **Inglese** | ricerca lessicale | | | X | |
| | **francese** | ricerca lessicale | | 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.<br>-L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali<br>Terminologia tecnica di base di settore<br>Tecniche di base per la realizzazione di prodotti | | | x | |
| | **TIC** | Ricerca delle ricette | | | X | |
| Riflessione e rielaborazione | **scienza degli alimenti** | Valutazione del rischio microbiologico dei prodotti scelti | | x | | |
| | **Inglese** | Condivisione del lavoro | | | X | |
| | **francese** | "Rollenspiele" sull'apprendimento del lessico | | | X | |
| | **Diritto** | raccolta e analisi delle informazioni | | | X | |
| | **Matematica** | Discussione guidata con domande che sollecitino il confronto delle interpretazioni.<br>Utilizzo consapevole degli strumenti matematici necessari per risolvere il problema.<br>Condivisione strategie risolutive e riflessione collettiva sui risultati. | X | X (Probl.1) | X | X (Probl.2) |
| | **Cucina Sala** | -apprendimento cooperativo<br>- dibattito guidato<br>- lezione partecipata<br>- attività laboratoriale | x | | x | x |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **TIC** | Scelta accurata dei dati raccolti e organizzazione dei contenuti | | | | x |
| | **Diritto** | applicazione dei concetti appresi | | | | X |
| | **-francese<br>-Inglese<br>-Cucina<br>-Sala<br>-Scienza degli alimenti<br>-TIC<br>-Diritto** | Realizzazione, promozione e vendita di prodotti dolci e salati anche in lingua..Realizzazione pratica di un servizioe presentazione prodotti curando la fase del ciclo cliente.<br>Realizzazione, produzione e vendita di alcuni piatti della cucina meneghina.<br>Realizzazione in Word di un ricettario digitale. Eventuale creazione di un sito web semplice che presenti e sponsorizzi una attività imprenditoriale | | | | x |

**Valutazione del processo (griglia fornita come esempio)**

| **RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO** | | |
|---|---|---|
| **Indicatori** | **Descrittori** | **Livelli** |

| | | |
|---|---|---|
| **Ricerca e gestione delle informazioni** | Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con metodo autonomo, ordinato ed efficace applicando personali strategie di ricerca e gestione delle conoscenze | A |
| | Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con un metodo ordinato e autonomo | B |
| | Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni essenziali secondo uno schema operativo dato | C |
| | Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni in modo discontinuo e disordinato | D |
| | Non ricerca,raccogliee organizza le informazioni | E |
| **Rielaborazione ed approfondimento** | Esplora e approfondisce oltre il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande | A |
| | Esplora e approfondisce oltre il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema. | B |
| | Approfondisce e rielabora in minima parte il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema, solo se sollecitato | C |
| | Non rielabora e approfondisce in modo adeguato. | D |
| | Non rielabora, non approfondisce in alcun modo | 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 |
| | Non sempre collabora col gruppo/non sempre porta a termine gli incarichi | D |
| | Non collabora col gruppo e non porta a termine gli incarichi | E |

**Valutazione del prodotto (griglia fornita come esempio)**

| **RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO:……** | | |
|---|---|---|
| **INDICATORI** | **DESCRITTORI** | **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 le informazioni di base utili a sviluppare la consegna | C |
| | Il prodotto presenta scorrettezze esecutive che ne compromettono la funzionalità; le parti e le informazioni non sono collegate | D |
| | Il prodotto presenta una totale scorrettezza esecutiva che ne compromette la funzionalità; le parti e le informazioni non sono collegate | E |
| **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 | A |
| | 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 | B |
| | Ha fatto uso di strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità | C |
| | Ha fatto uso degli strumenti e le tecnologie in modo inadeguato | D |
| | Non ha fatto uso degli strumenti e le tecnologie a sua disposizione. | E |
| | Espone in modo chiaro ed esauriente, usando un linguaggio ricco e articolato, con termini settoriali tecnico-professionali pertinenti | A |

| | | |
|---|---|---|
| **Esposizione/ presentazione del prodotto** | Espone in modo abbastanza chiaro e preciso. La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali tecnico-professionali, è soddisfacente | B |
| | Espone in modo poco chiaro e poco preciso. Mostra di possedere un minimo lessico settoriale tecnico-professionale. | C |
| | Espone in modo confuso e impreciso. Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale | D |
| | Non espone la presentazione del prodotto. Non ha linguaggio nel settore tecnico professionale | E |

| | | |
|---|---|---|
| **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 | A |
| | Formula idee e apporta contributi personali al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza personali e coglie connessioni originali tra pensieri e oggetti | B |
| | Propone idee, contributi e collegamenti semplici tra pensieri e oggetti, mettendo in atto procedure note per la realizzazione del prodotto | C |
| | Esegue procedure e idee messe a punto dal gruppo di lavoro senza apportare contributi personali e non esprime collegamenti tra pensieri e oggetti. | D |