



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)



## Unità di Apprendimento N°5

**Classe:** 2°E

**Titolo:** Dolce o salato per un buon palato- Imprenditorialità

|                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Periodo di svolgimento</b>                                                                                                                                                                               | Intero anno scolastico                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Situazione problematica</b>                                                                                                                                                                              | 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)?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Compito di realtà/Prodotto atteso</b>                                                                                                                                                                    | Gli studenti elaboreranno e svilupperanno la produzione di prodotti salati e/o dolci e organizzeranno un evento di lancio per presentarli e promuovere la vendita nei bar dell'istituto. Gli allievi dovranno inoltre sviluppare opportune modalità di comunicazione e promozione degli stessi.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Discipline/Assi Culturali coinvolti</b>                                                                                                                                                                  | Cucina, sala, scienza degli alimenti, inglese, francese, tic, diritto, matematica, acc.turistica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Docente referente</b>                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Competenze trasversali da raggiungere</b>                                                                                                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• competenza multilinguistica;</li> <li>• competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</li> <li>• Competenza imprenditoriale</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Area competenze digitali</b><br>Riferimento DigComp 2.2<br><br>(indicare quali aree saranno privilegiate)                                                                                                | <p>Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati</p> <p><b>Area 2: Comunicazione e collaborazione</b></p> <p><b>Area 3: Creazione di contenuti digitali</b></p> <p>Area 4: Sicurezza</p> <p>Area 5: Risolvere problemi</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Competenze digitali e livello atteso</b><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 71) | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Competenze di Area 1: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti.<br/><br/>Livello di padronanza:<br/>Base - Intermedio - Avanzato</li> <li>• <b>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.</b><br/><br/>Livello di padronanza:<br/><b>X Base</b> - Intermedio - Avanzato</li> <li>• <b>Competenze di Area 3: sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali. Capire come copyright e licenze si applicano a dati e contenuti digitali.</b></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)



|                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                        | <p>Livello di padronanza:<br/><b>X Base</b> - Intermedio - Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul> <p>Livello di padronanza:<br/>Base - Intermedio - Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul> <p>Livello di padronanza:<br/>Base - Intermedio - Avanzato</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Ambito di applicazione competenze digitali</b><br>(dettagliare quali operazioni o compiti saranno svolti in pratica e seguendo le tematiche dell'UdA per raggiungere le competenze) | Ricerca informazioni sul web e selezionarle, stesura e rielaborazione in word dei dati selezionati;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Competenze in uscita</b>                                                                                                                                                            | <p><b>AG5</b> Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <p><b>AI5</b> Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p> <p><b>AI1</b> Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti promuovendo nuove tendenze alimentari</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>AG 11</b> 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.</p> <p><b>AG1</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> |
| <b>Competenze disciplinari da raggiungere</b>                                                                                                                                          | <b>Lingua straniera inglese/ francese</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |



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)



- Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi

#### **Enogastronomia settore cucina:**

- Comprendere 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

#### **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.
- Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.

#### **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**



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)



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

#### **Lab. accoglienza turistica**

Comprendere la ricchezza e il valore del nostro patrimonio artistico e culturale

#### **Conoscenze disciplinari coinvolte**

##### **Lingua straniera Inglese/ francese**

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

##### **TIC**

- Uso consapevole del pacchetto office
- Piattaforma per la creazione di siti web statici

##### **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



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)



- 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.
- 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.
- 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.

#### **Lab. accoglienza turistica**

Conoscenza del territorio, beni naturalistici e culturali, materiali e immateriali.

#### **Abilità disciplinari coinvolte**

#### **Lingua straniera inglese/ francese**

- 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, 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



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)



comuni per produrre testi e comunicazioni multimediali, calcolare e rappresentare dati, disegnare, catalogare informazioni, cercare informazioni e comunicare in rete.

### **Scienza degli alimenti**

- Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli.
- 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.
- Riconoscere l'impronta idrica del carbonio nella produzione di alimenti
- Progettare una dieta vegana/vegetariana: Ridurre lo spreco alimentare: Adottare stili di vita sostenibili

### **Diritto ed economia**

- Comprendere le dinamiche degli scambi e del mercato Comprendere la relazione tra domanda, offerta e prezzo
- Individuare le diverse funzioni che la moneta svolge nel sistema economico Riconoscere i diversi mezzi di pagamento oggi utilizzati.

### **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



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)



- Formalizzare il percorso di soluzione di un problema attraverso modelli algebrici e grafici
- Convalidare i risultati conseguiti sia empiricamente, sia mediante argomentazioni

#### **Lab. accoglienza turistica**

Riconoscere il valore dei beni artistici e ambientali  
Conoscere e rispettare i beni culturali e ambientali a partire dal proprio territorio

#### **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.

#### **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)



Emesso il 22.09.2020  
Approvato il 22.09.2020  
Revisionato il 25.08.2023



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)



| Fasi                                       | Discipline coinvolte           | Descrizione Delle Attività                                                                                                                                                                                                                                          | OTT/NOV | DIC/G EN | FEB/MAR | APR/MAG |
|--------------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|---------|---------|
| Presentazione del progetto                 | Inglese/francese               | Presentazione lessico inerenti il tema trattato                                                                                                                                                                                                                     | X       |          |         |         |
|                                            | TIC                            | Introduzione agli strumenti informatici                                                                                                                                                                                                                             | x       |          |         |         |
|                                            | Cucina/Sala/acc. turistica     | Presentazione dell'attività da svolgere                                                                                                                                                                                                                             | X       |          |         |         |
|                                            | Scienze degli alimenti-diritto | Presentazione del progetto                                                                                                                                                                                                                                          | x       |          |         |         |
|                                            | Matematica                     | Brainstorming: "Come si inserisce la matematica nella situazione problema?"                                                                                                                                                                                         | X       |          |         |         |
| Organizzazione e pianificazione del lavoro | Inglese                        | Role play: at the restaurant/at the bar                                                                                                                                                                                                                             |         | x        |         |         |
|                                            | TIC                            | Progettazione del ricettario digitale                                                                                                                                                                                                                               |         | x        |         |         |
|                                            | Diritto                        | Lezioni partecipate<br>Analisi di caso in coppia/ gruppo                                                                                                                                                                                                            |         | x        |         |         |
|                                            | Cucina                         | Conoscenza dei piatti dell'enogastronomia locale. Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento                                                                                                                   | X       | X        |         |         |
|                                            | Sala                           | Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento                                                                                                                                                                     | X       | X        |         |         |
|                                            | Matematica                     | Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi) e tempistica                                                                                                                                                                                      | X       |          |         |         |
|                                            | Scienze degli Alimenti         | Analisi del valore nutrizionale dei prodotti che si realizzeranno                                                                                                                                                                                                   |         |          |         |         |
|                                            | acc. turistica                 | pianificazione del lavoro in gruppi                                                                                                                                                                                                                                 |         | x        |         |         |
| Ricerca e gestione informazioni            | Inglese/francese               | Ricerca lessicale e traduzione degli ingredienti e grammatura                                                                                                                                                                                                       |         |          |         |         |
|                                            | TIC                            | Ricerca delle ricette                                                                                                                                                                                                                                               |         | x        |         |         |
|                                            | Diritto/ acc. turistica        | Lezioni partecipate e ricerca terminologia specifica                                                                                                                                                                                                                |         | x        |         |         |
|                                            | Cucina                         | Servizi internet per la promozione enogastronomica e culturale del territorio. L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali<br>Terminologia tecnica di base di settore<br>Tecnica di base per la realizzazione di prodotti | X       | X        |         |         |
|                                            | Sala                           | L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali<br>Terminologia tecnica di                                                                                                                                                    | X       | 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)



|                              |                        |                                                                                                                                                                                                                                  |   |   |   |   |
|------------------------------|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|
|                              |                        | base di settore                                                                                                                                                                                                                  |   |   |   |   |
|                              | Matematica             | "Traduzione" del problema in termini matematici<br>Individuazione strumenti matematici necessari per affrontarlo,<br>spiegazione/recupero degli stessi                                                                           | X | X | X | X |
|                              | Scienze degli Alimenti | Ricerca di info sul web e 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/ francese      | Condivisione del lavoro dei singoli gruppi e revisione in plenum                                                                                                                                                                 |   | x |   |   |
|                              | Diritto                | Rielaborazione e riflessione sull'esito delle analisi di caso svolte                                                                                                                                                             |   |   | x |   |
|                              | Cucina/Sala            | apprendimento cooperativo<br>dibattito guidato<br>lezione partecipata<br>attività laboratoriale                                                                                                                                  |   | X | 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 riflessione collettiva sui risultati | X | X | X | X |
|                              | TIC/ acc. turistica    | Scelta accurata dei dati raccolti e organizzazione dei contenuti                                                                                                                                                                 |   |   | x |   |
| Realizzazione del prodotto   | Cucina/sala TIC        | Realizzazione, promozione e vendita di prodotti dolci e salati.<br>Servizio e presentazione prodotti curando la fase del ciclo cliente                                                                                           |   |   | X | X |

#### RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO

| Indicatori | Descrittori                                                                                                                                | Livelli |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|            | Per rappresentare procedure e concetti, utilizza in modo appropriato, efficace e autonomo i linguaggi disciplinari mediante supporti vari. | 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)



|                                           |                                                                                                                                                                                                                    |   |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| <b>Capacità di utilizzo dei linguaggi</b> | 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 |
| <b>Capacità di problem solving</b>        | 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 |
| <b>Collaborazione con compagni</b>        | L'alunno coopera in modo proattivo con i compagni, partecipa in modo attivo alla discussione coi pari e mostra responsabilità, autonomia e consapevolezza verso le attività proposte.                              | A |
|                                           | L'alunno coopera con i compagni, partecipa in modo appropriato alla discussione coi pari e mostra autonomia verso le attività proposte.                                                                            | B |
|                                           | L'alunno coopera in modo accettabile con i compagni, partecipa in modo essenziale alla discussione coi pari e mostra ridotto interesse verso le attività proposte.                                                 | C |
|                                           | L'alunno coopera in modo marginale con i compagni, partecipa in modo discontinuo alla discussione coi pari e mostra superficiale interesse verso le attività proposte.                                             | D |
|                                           | L'alunno coopera in modo passivo con i compagni, non partecipa alla discussione coi pari e mostra un interesse nullo verso le attività proposte.                                                                   | E |



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)



### Valutazione del prodotto

#### RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

| INDICATORI                                                | DESCRITTORI                                                                                                                                                                                                                                                                                    | LIVE<br>LLI |
|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Esecuzione<br/>del<br/>prodotto</b>                    | 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           |
| <b>Organizzazione<br/>e realizzazione<br/>dell'evento</b> | Organizza e realizza l'evento in modo autonomo, con attenzione ai dettagli.                                                                                                                                                                                                                    | A           |
|                                                           | Organizza e realizza l'evento con supervisione minima, prestando attenzione ai dettagli principali.                                                                                                                                                                                            | B           |
|                                                           | Organizza l'evento in modo parziale, con supervisione continua.                                                                                                                                                                                                                                | C           |
|                                                           | Organizza l'evento in modo confuso e superficiale, con molti errori.                                                                                                                                                                                                                           | D           |
|                                                           | Non riesce a organizzare o realizzare l'evento.                                                                                                                                                                                                                                                | E           |
| <b>Creatività</b>                                         | 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           |



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)



|  |                                                                                                                                                    |   |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|  | Esegue procedure e idee messe a punto dal gruppo di lavoro senza apportare contributi personali e non esprime collegamenti tra pensieri e oggetti. | D |
|  | Non riesce ad eseguire procedure e idee messe a punto dal gruppo di lavoro e non esprime collegamenti fra pensieri ed oggetti                      | E |