



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: 2F 2024 – 2025

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 progettare, 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. Per pubblicizzarli, creeranno un ricettario digitale, in Word, di cucina anche in lingua straniera.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Cucina, sala, alimentazione, lingue straniere, tic, diritto, matematica
Competenze trasversali da raggiungere	- competenza multilinguistica; - competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie; - competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; - competenza imprenditoriale; (tali competenze non saranno oggetto di valutazione diretta, ma verranno valutate attraverso le "Competenze base" presenti sul registro elettronico)
Area competenze digitali Riferimento DigComp 2.2 (indicare quali aree saranno privilegiate)	- Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati Area 2: Comunicazione e collaborazione Area 3: Creazione di contenuti digitali - Area 4: Sicurezza - Area 5: Risolvere problemi
Competenze digitali e livello atteso Riferimento DigComp 2.2 (Indicare quali competenze saranno privilegiate ed il livello di padronanza atteso - cfr. pag. 9 e segg. DigComp 2.2, pag 71)	- Competenze di Area 1: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti. Livello di padronanza: † Base - X Intermedio - † Avanzato - Competenze di Area 2: interagire con gli altri, condividere informazioni, collaborare attraverso le tecnologie digitali rispettando opportune norme di comportamento e proteggendo la propria e altrui reputazione online. Livello di padronanza: † Base - X Intermedio - † Avanzato



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



- 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 - **X** 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)

Creazione di un blog o un ricettario di cucina o di video da caricare sul canale you tube della scuola che presentino le varie fasi della realizzazione del prodotto anche in lingua straniera.

Competenze in uscita

AI3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

AI5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

AG11 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



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



	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 scopi comunicativi ed operativi. AI1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici.
Competenze disciplinari da raggiungere	Lingue straniere: 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. Predisporre prodotti, servizi, menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. 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



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



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

Lingue straniere:

lessico relativo agli alimenti

situazioni simulate (ordinare, prendere ordinazioni)

Enogastronomia settore cucina:

Conoscenza dei piatti dell'enogastronomia locale.

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.



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



Forme di mercato.
Valore e funzione della moneta.

Matematica

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

Abilità disciplinari coinvolte

Lingue straniere:

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.



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



Interpretare le etichette alimentari 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
- Risolvere e interpretare graficamente sistemi di equazioni di primo grado, verificando poi la correttezza dei risultati
- Riconoscere i principali enti, figure e luoghi geometrici e descriverli con linguaggio naturale
- Saper calcolare le aree delle principali figure piane
- Tradurre dal linguaggio naturale al linguaggio algebrico e viceversa
- Progettare un percorso risolutivo strutturato in tappe
- Formalizzare il percorso di soluzione di un problema attraverso modelli algebrici e grafici
- Convalidare i risultati conseguiti sia empiricamente, sia mediante argomentazioni

- **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



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



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 o Marzo	Aprile Maggio
Presentazione del progetto	Inglese Francese Cucina Sala TIC Matematica Scienza degli alimenti Diritto	Presentazione del progetto e lessico nelle diverse lingue inerente al tema trattato	X			
Organizzazione e pianificazione del lavoro	Inglese	Divisione della classe in gruppi/coppie e assegnazione delle ricette ai singoli gruppi			X	
	Francese	Divisione in piccoli gruppi a cui verranno assegnate "les tâches" individuate			X	
	Cucina Sala	Conoscenza dei piatti dell'enogastronomia locale. Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento	X	X		
	TIC	progettazione del ricettario digitale			X	
	Matematica	Individuazione modalità di lavoro (individuale/in	X (probl.1)		X (probl.2)	



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



		piccoli gruppi) e tempistica				
	Scienza degli alimenti	Sviluppo delle varie fasi di lavoro		X	X	
	Diritto	Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi) e tempistica			X	
Ricerca e gestione informazioni	Inglese	ricerca lessicale e traduzione degli ingredienti e grammatura			X	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
	Scienza degli alimenti	Le tecniche di cottura utilizzate per la preparazione dei prodotti e loro conservazione				
	Cucina Sala	Servizi internet per la promozione enogastronomica e culturale del territorio.	x	X		



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



		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				
	TIC	Raccolta delle ricette			X	
	Diritto					
Riflessione e rielaborazione	Scienza degli alimenti	Valutazione delle difficoltà di realizzazione dei prodotti scelti			X	
	Inglese	Condivisione del lavoro dei singoli gruppi e revisione in plenum				X
	Francese	Jeux de rôle sull'apprendimento del lessico				x
	Diritto	raccolta e analisi delle informazioni				X
	Matematica	Discussione guidata con domande che sollecitino il confronto delle interpretazioni. Utilizzo consapevole degli strumenti matematici necessari per	X	X	X	X



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



		risolvere il problema.				
	Cucina Sala	-apprendimento cooperativo - dibattito guidato - lezione partecipata - attività laboratoriale		X		
	TIC	Scelta accurata dei dati raccolti e organizzazione dei contenuti			X	
Realizzazione del prodotto	Scienza degli alimenti	Realizzazione, promozione, (corredata di un ricettario digitale) e vendita di prodotti dolci e salati con etichetta e confezione (anche con l'ausilio di discipline pittoriche)				X
	Francese Inglese Matematica Cucina Sala TIC Diritto					X

Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
Indicatori	Descrittori	Livelli
	Approfondisce, 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 metodo autonomo, ordinato ed efficace applicando personali strategie di ricerca e gestione delle conoscenze	B



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



Ricerca e gestione delle informazioni	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con un metodo ordinato e autonomo	C
	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni essenziali secondo uno schema operativo dato	D
	Si rifiuta di ricercare, raccogliere e organizzare le informazioni	E
Rielaborazione ed approfondimento	Esplora e approfondisce oltre il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema. Trova in autonomia risposte a quesiti complessi.	A
	Esplora e approfondisce oltre il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande	B
	Esplora e approfondisce oltre il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema.	C
	Approfondisce e rielabora in minima parte il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema, solo se sollecitato	D
	Non rielabora nè approfondisce.	E
Interazione orizzontale (con compagni)	Si propone per incarichi e lavora con serietà, collaborando con il gruppo all'interno del quale è di supporto agli altri e valorizza i contributi altrui.	A
	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.	B
	Assume incarichi e li porta a termine con apprezzabile senso di responsabilità cooperando con il gruppo in modo costante e propositivo.	C
	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare e porta a termine gli incarichi con discontinuità	D
	Non collabora col gruppo/non porta a termine gli incarichi	E

Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI



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



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
	Prodotto non in linea con la consegna	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 utilizzato strumenti e tecnologie come concordato	E
Esposizione/ presentazione del prodotto	Espone in modo chiaro ed esauriente, usando un linguaggio ricco e articolato, con termini settoriali tecnico-professionali pertinenti	A
	Espone in modo abbastanza chiaro e preciso. La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali tecnico-professionali, è soddisfacente	B
	Espone in modo 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
	Si rifiuta di esporre	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



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



	Non dà alcun contributo al lavoro	E
--	-----------------------------------	---