



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



317/UD

Unità di Apprendimento N°6

Classe: 2 sez. H

Titolo: Dolce o salato per un buon palato - Imprenditorialità

Periodo di svolgimento	Ie II QUADRIMESTRE
Situazione problematica	La scuola vuole lanciare un prodotto dolce o salato da vendere con il suo marchio. Come sarà opportuno progettare, produrre e promuovere 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; • competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; • competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
Area competenze digitali Riferimento DigComp 2.2 (indicare quali aree saranno privilegiate)	• Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati • Area 2: Comunicazione e collaborazione • Area 3: Creazione di contenuti digitali • Area 4: Sicurezza • Area 5: Risolvere problemi
Competenze digitali e livello atteso Riferimento DigComp 2.2	• <u>Competenze di Area 1</u>: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti. Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato • <u>Competenze di Area 2</u>: interagire con gli altri, condividere informazioni, collaborare attraverso le tecnologie digitali rispettando opportune norme di comportamento e proteggendo la propria ed altrui reputazione online. Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



317/UD

- Competenze di Area 3: sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali. Capire come copyright e licenze si applicano a dati e contenuti digitali.

Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato

- Competenze di Area 4: proteggere i dispositivi, i dati personali e la privacy, la salute, il benessere e l'ambiente quando si utilizzano le tecnologie digitali.

Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato

- Competenze di Area 5: risolvere problemi tecnici, individuare bisogni e risposte tecnologiche, utilizzare in modo creativo le tecnologie digitali, individuare gli aspetti da migliorare, cercare opportunità di crescita personale e tenersi al passo con l'evoluzione digitale.

Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato

Ambito di applicazione competenze digitali (dettagliare quali operazioni o compiti saranno svolti in pratica e seguendo le tematiche dell'UdA per raggiungere le competenze)

Ricerca sul web di ricette: stesura su word delle ricette selezionate e condivisione.
Applicazione software.

Competenze in uscita

AG5 Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi
AI3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
AG 12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi
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
AG10 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



317/UD

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.

AG2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali

AG12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

Competenze disciplinari da raggiungere

Lingua straniera

- 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

Scienze 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



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



317/UD

turistica e alberghiera, secondo criteri stabiliti in contesti strutturali e sotto supervisione.

Enogastronomia settore sala

- 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.

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

Conoscenze disciplinari coinvolte

Lingue straniere

- lessico relativo agli alimenti
- situazioni simulate: ordinare, prendere ordinazioni....

Enogastronomia settore cucina

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



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



317/UD

TIC

- 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

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

Matematica

- Scomposizioni di polinomi e frazioni algebriche
- Equazioni intere e fratte
- Disequazioni lineari e sistemi di disequazioni
- Piano Cartesiano
- 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

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.

Enogastronomia settore Sala Vendita

- Applicare correttamente il sistema HACCP e tutta la normativa igienico sanitaria vigente in materia di sicurezza alimentare delle specifiche lavorazioni (preparazione, stoccaggio, conservazione, servizio)
- Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar

Tic

- 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
- Adottare semplici progetti per la risoluzione di problemi pratici

Scienza degli alimenti

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

Diritto ed economia

- Comprendere le dinamiche degli scambi e del 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



317/UD

- 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
- 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
- Individuare le proprietà essenziali delle figure e riconoscerle in situazioni concrete
- Disegnare figure geometriche con semplici tecniche grafiche e operative
- Progettare un percorso risolutivo strutturato in tappe
- Convalidare i risultati conseguiti sia empiricamente, sia mediante argomentazioni



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



317/UD

Metodologie didattiche

- apprendimento cooperativo
- dibattito guidato/circle time
- lezione partecipata
- attività laboratoriale
- studio di caso

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

Fasi	Discipline coinvolte	Descrizione Delle Attività	OTT/NOV	DIC./GEN	FEB/MARZO	APR/MAGGIO
Presentazione del progetto	scienze degli alimenti cucina/sala	Presentazione del progetto	X			
	francese	Presentazione lessico inerente il tema trattato		X		
	inglese	Presentazione del lessico di settore	X			
	tic	Introduzione agli strumenti informatici utili al progetto			X	
	matematica	Presentazione di un problema complesso	X		x	
	diritto				X	
Organizzazione e pianificazione del lavoro	scienze degli alimenti	Valutazione del valore nutrizionale dei prodotti che si realizzeranno			X	
	cucina	i prodotti alimentari salutari delle ricette dolci e salati per aperitivo	X	X	X	X
	sala	Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento		X		
	francese	Divisione in piccoli gruppi a cui verranno assegnati "lestâches" individuate		X		
	inglese	At the restaurant lettura e visione video		X		



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



317/UD

	tic	progettazione del ricettario digitale			X	
	diritto	Lezioni partecipate Analisi di caso in coppia/gruppo			X	
	matematica	Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi) e tempistica	X			
Ricerca e gestione informazioni i	scienze degli alimenti	Le tecniche di cottura utilizzate per la preparazione dei prodotti e loro conservazione/Imballag gi			X	
	cucina	Lezioni partecipate, divisioni in piccoli gruppi o coppie di studenti	X	X	X	X
	sala	L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali Terminologia tecnica di base di settore			X	
	francese	Ricerca lessicale		X	X	
	inglese	lessico e funzioni relative a: ingredienti, cooking methods, restaurant service		X		
	tic	Ricerca delle ricette			X	
	diritto	Lezioni partecipate Analisi di caso in coppia/gruppo			X	
	matematica	"Traduzione" del problema in termini matematici Individuazione strumenti matematici necessari per affrontarlo, spiegazione/ recupero degli stessi	X	X	X	X



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



317/UD

Riflessione e rielaborazione	scienza degli alimenti	Valutazione del rischio microbiologico dei prodotti scelti		X		
	cucina	Applicazione di alcune tecniche di base di lavoro con relativa valutazione attraverso le attività pratiche	X	X	X	X
	sala	Esercitazioni sulle principali tecniche di base			X	X
	francese	Jeux de rôle sull'apprendimento del lessico		X	X	
	inglese	Rielaborazione del progetto		X	X	
	tic	Scelta accurata dei dati raccolti e organizzazione dei contenuti			X	
Riflessione e rielaborazione	diritto	Rielaborazione e riflessione sull'esito delle analisi di caso svolte				X
	matematica	• Discussione guidata con domande che sollecitino il confronto delle interpretazioni. • Utilizzo consapevole degli strumenti matematici per comprendere dati già elaborati • Utilizzo consapevole degli strumenti matematici per saper organizzare, rappresentare ed interpretare dati reali.	X	X	X	X
Realizzazione del prodotto	scienza degli alimenti	Progettazione di etichetta e confezione				X



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



317/UD

	cucina	Realizzazione di alcuni piatti della cucina meneghina	X	X	X	X
	sala	Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar e relativo servizio al tavolo				X
	francese	Jeux de rôle sull'apprendimento del lessico			X	
	inglese	Presentazione del prodotto al cliente				X
	matematica	Condivisione strategie risolutive e riflessione collettiva sui risultati		X		X
	tic	Realizzazione in word di un ricettario digitale.				X

Valutazione del processo

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
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



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



317/UD

	Approfondisce e rielabora in minima parte il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema, solo se sollecitato	C
	Non rielabora né approfondisce.	D
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 collabora col gruppo/non porta a termine gli incarichi	D

Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
INDICATORI	DESCRIPTORI	LIVELLI
Esecuzione del prodotto	Il prodotto si presenta pienamente funzionale ed efficace dal punto di vista pratico, estetico e della convenienza, contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	A
	Il prodotto presenta precisione esecutiva ed è funzionale ed efficace dal punto di vista pratico, contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna e le collega tra loro	B
	Il prodotto presenta imprecisioni esecutive che ne limitano la funzionalità al minimo, contiene le parti e 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
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



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



317/UD

	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
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

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