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° 3 Educazione all'imprenditorialità

Classe: TERZA B AT 2023/2024	
Titolo: Ristorante didattico sostenibile - "La mia azienda"	

Periodo di svolgimento	**I e II quadrimestre**
Situazione problematica	Come posso avviare un'impresa turistico ristorativa, con produzione e vendita di prodotti sostenibili e prodotti legati al territorio?
Compito di realtà/Prodotto atteso	La classe individua la forma giuridica più adatta per avviare l'azienda; successivamente gli studenti ideeranno, realizzeranno, e promuoveranno la loro azienda con particolare attenzione alla sostenibilità e alla promozione di prodotti o servizi del territorio.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Laboratorio di Accoglienza, DTA, Matematica, Inglese, Francese, Scienza degli Alimenti, Educazione Civica.
Competenze trasversali da raggiungere	(da scegliere tra le 8 competenze chiave europee -non più di 2/3 per UdA) ☐ competenza alfabetica funzionale; ☐ competenza multilinguistica; X competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie; ☐ competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; ☐ competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; X competenza imprenditoriale; ☐ competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. (**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 X 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 - ☐ 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 ed altrui reputazione online. Livello di padronanza: ☐ Base - ☐ Intermedio - ☐ Avanzato ☐ Competenze di Area 3: sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali. Capire come copyright e licenze si applicano a dati e contenuti digitali. Livello di padronanza: ☐ Base - ☐ Intermedio - ☐ Avanzato ☐ Competenze di Area 4: proteggere i dispositivi, i dati personali e la privacy, la salute, il benessere e l'ambiente quando si utilizzano le tecnologie digitali. Livello di padronanza: ☐ Base - ☐ Intermedio - ☐ Avanzato X 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: X 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)**	Ricercare informazioni sul web e selezionarle, utilizzare le tecnologie digitali che permettano di realizzare in modo creativo ad un prodotto di promozione turistica
Competenze in uscita	**AG1** Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti.

	AG5 Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi **AG12** Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi **AI1** Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiere; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; **AI7** Progettare anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali, anche in contesti internazionali, per la promozione del made in Italy.
Competenze disciplinari da raggiungere	**Laboratorio di Accoglienza Turistica** Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici e ristorativi Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi **DTA** Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia **Matematica** Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni **Francese/Inglese** Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi **Scienza degli Alimenti** Progettare anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e

	nazionali, anche in contesti internazionali, per la promozione del made in Italy. Applicare la normativa di settore Essere consapevoli delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.
Conoscenze disciplinari coinvolte	**Laboratorio di Accoglienza Turistica** Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro: attrezzature e strumenti, risorse umane e tecnologiche. Tecniche di programmazione, controllo dei costi e organizzazione della produzione di settore: definizione di compiti, tempi e modalità operative. Tecniche e strumenti per il controllo della qualità dei processi organizzativi e gestionali. Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto e consumo: i fattori economici, sociali e culturali. **Inglese** Hotel organisation Il ristorante ecosostenibile dell'albergo Aspetti di sostenibilità **Francese** Utilizzare il linguaggio professionale di settore in Francia e in UE. La Francia e i suoi terroirs: itinerari turistici e enogastronomici. Rispetto e valorizzazione del patrimonio culturale (art. 9 Costituzione) Green transition: tutela dei prodotti alimentari nell'UE **DTA** Procedure amministrative per l'apertura di un'impresa tenendo conto della regione di appartenenza. Il Ciclo della compravendita. **Matematica** Algebra: disequazioni di secondo grado intere, disequazioni frazionarie e scomponibili. Funzioni lineari, quadratiche, irrazionali, con modulo **Scienza degli Alimenti** Normativa igienico sanitaria vigente in materia di sicurezza alimentare delle specifiche lavorazioni. Costituenti degli alimenti e le loro caratteristiche chimico-fisiche. Certificazioni di qualità e di tutela del prodotto. Classificazione degli alimenti in base alla loro funzione prevalente, secondo le loro caratteristiche nutrizionali

Abilità disciplinari coinvolte	**Laboratorio di Accoglienza Turistica** Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza in relazione alle richieste dei consumatori. Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio. Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi **Francese** Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale **Inglese** Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali Scrivere semplici testi su tematiche coerenti con i percorsi di studio **DTA**: Individuare la forma giuridica più adatta all'impresa Distinguere i fattori produttivi dell'impresa Riconoscere la struttura organizzativa di un'impresa e il suo ruolo nel settore di appartenenza Compilare la documentazione della compravendita Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture turistico-ristorative Individuare il sistema bancario del proprio paese Compilare la modulistica relativa alle forme di pagamento **Matematica**: Saper risolvere disequazioni lineari intere Saper risolvere sistemi di disequazioni Saper risolvere disequazioni di secondo grado Saper risolvere disequazioni frazionarie e scomponibili Saper riconoscere e descrivere qualitativamente le funzioni lineari, quadratiche e con il modulo

	Saper leggere un grafico di funzione Saper risolvere semplici equazioni irrazionali e semplici equazioni con il modulo Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell' asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive adeguate **Scienza degli Alimenti** Saper assumere responsabilità per il raggiungimento di un risultato comune Riconoscere il il significato delle certificazioni di qualità e di tutela del prodotto Classificare gli alimenti in base alla loro funzione prevalente, secondo le loro caratteristiche nutrizionali Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli Riconoscere la qualità delle materie prime utilizzate Applicare correttamente il sistema HACCP e tutta la normativa igienico sanitaria vigente in materia di sicurezza alimentare delle specifiche lavorazioni
Metodologie didattiche	• apprendimento cooperativo • dibattito guidato • lezione dialogata • attività laboratoriale • studio di caso • problem solving
Materiale didattico	Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiale necessario alla realizzazione del prodotto

Fasi svolgimento

(le fasi per le singole discipline potranno essere parallele o concatenate ma comunque dovranno svolgersi entro l'arco di tempo indicato per l'UdA)

Fasi	Discipline coinvolte	Descrizione delle attività	OTTOBRE-NOVEMBRE	DICEMBRE GENNAIO	FEBBRAIO -MARZO	APRILE-MAGGIO
Presentazione del progetto	Scienza degli Alimenti	Presentazione dell'attività	X			

	Inglese Francese	Presentazione dell'attività	X			
	Matematica	Assegnazione di un problema complesso (uno per quadrimestre)	X		X	
	DTA	Briefing con la classe	X			
	Laboratorio di Accoglienza Turistica	Ricerca delle informazioni sulle proposte enogastronomiche del ristorante	X			
Organizzazione e pianificazione del lavoro	Scienza degli Alimenti	lezione frontale e dialogata				
	DTA	Organizzazione del lavoro per gruppi	X			
	Inglese	Lessico dell'hotel e dei servizi	X			
	Francese	Individuazione del tipo di struttura di interesse	X			
	Matematica	Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi) e tempistica	X		X	
	Laboratorio di Accoglienza Turistica	Attività di laboratorio su file informatico, per la predisposizione del menù del ristorante.	X	X		
	Inglese	Ricerca In rete degli aspetti di eco sostenibilità di un		X		

Ricerca e gestione informazioni		ristorante e del menù proposto				
	Francese	Selezione dei materiali sul libro di testo e sul web		X		
	Scienza degli Alimenti	lavoro di gruppo: ricerca su prodotti sostenibili e del territorio		X	X	
	Matematica	"Traduzione" del problema in termini matematici Individuazione strumenti matematici necessari per affrontarlo, spiegazione/recupero degli stessi	X	X	X	X
	DTA	Individuazione del bisogno e del concetto di azienda.Ricerca e gestione delle caratteristiche dell'azienda	X	X		
	Laboratorio di Accoglienza Turistica	Ricerca della modalità di promozione dei servizi del ristorante didattico		X	X	
Riflessione e rielaborazione	Inglese Francese	Dialoghi tra receptionist e cliente: prenotazione al ristorante e richiesta di informazioni relative al menù; Ordinazione dei pasti al telefono			X	

	Scienza degli Alimenti	analisi del valore nutritivo dei prodotti presi in esame			X	
	DTA	Analisi delle informazioni e rielaborazione			X	
	Matematica	Discussione guidata con domande che sollecitino il confronto delle interpretazioni Utilizzo consapevole degli strumenti matematici necessari per risolvere il problema	X	X	X	X
Realizzazione del prodotto	Laboratorio di Accoglienza, DTA, Matematica, Inglese, Francese, Scienza degli Alimenti, Educazione Civica.	Presentazione del prodotto finale				X

Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
Indicatori	**Descrittori**	**Livelli**
Affrontare situazioni problematiche costruendo e	Individua i dati essenziali di una situazione problematica anche complessa, formula ipotesi, propone soluzioni anche originali	A

verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline	secondo il tipo di problema e valuta i risultati ottenuti dal procedimento scelto	
	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	D
	Non individua i dati essenziali	E
Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità	Si inserisce in modo attivo e consapevole nella vita sociale rivendicando responsabilmente i propri diritti e attendendo ai propri doveri	A
	Agisce in modo responsabile riconoscendo diritti e bisogni altrui e rispettando limiti e regole.	B
	Partecipa alla vita del gruppo rispettando limiti e regole	C
	Consapevole dei propri limiti, va rassicurato per acquisire maggiore autonomia	D
	Non è consapevole dei propri limiti	E
Interesse e partecipazione	Assume volentieri incarichi e li porta a termine con notevole senso di responsabilità. Svolge il ruolo con efficacia e contribuisce al lavoro comune con proposte originali. Dà aiuto.	A
	Assume incarichi e li porta a termine con apprezzabile senso di responsabilità. Svolge il ruolo e contribuisce al lavoro con proposte. Dà aiuto	B
	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, svolge il ruolo seguendo delle indicazioni	C
	Coopera solo se sollecitato, svolge attività semplici e solo sulla base si opportune indicazioni	D
	Non partecipa alla vita di gruppo	E

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO:.....

INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI
Esecuzione del prodotto	Il prodotto si presenta pienamente funzionale ed efficace dal punto di vista pratico, estetico e della convenienza, contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	A
	Il prodotto presenta precisione esecutiva ed è funzionale ed efficace dal punto di vista pratico, contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna e le collega tra loro	B
	Il prodotto presenta imprecisioni esecutive che ne limitano la funzionalità al minimo, contiene le parti e le informazioni di base utili a sviluppare la consegna	C
	Il prodotto presenta scorrettezze esecutive che ne compromettono la funzionalità; le parti e le informazioni non sono collegate	D
	Non consegna il prodotto	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 è in grado di utilizzare strumenti e tecnologie	E
Esposizione/	Espone in modo chiaro ed esauriente, usando un linguaggio ricco e articolato, con termini settoriali tecnico-professionali pertinenti. La presentazione è particolarmente originale	A
	Espone in modo abbastanza chiaro e preciso. La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali tecnico-professionali, è soddisfacente. La presentazione presenta elementi di originalità	B

presentazione del prodotto	Espone in modo poco chiaro e poco preciso. Mostra di possedere un minimo lessico settoriale tecnico-professionale. Presentazione standard	C
	Espone in modo confuso e impreciso. Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale.	D
	Non espone	E