Unità di Apprendimento N°3 IMPRENDITORIALITÀ

Classe: 3 CENO
Titolo: Ristorante didattico: prodotti ittici e sostenibilità, come al mare, Milano all'amo (Imprenditorialità).

Periodo di svolgimento	I e II quadrimestre: L' UDA verrà svolta teoricamente nel primo quadrimestre, con la ricerca dei piatti da preparare e la realizzazione del ppt; e a livello pratico nel secondo quadrimestre. Nel secondo quadrimestre verrà ripetuta per due volte in quanto la classe verrà divisa in due gruppi nelle ore di laboratorio poiché impegnata nei PCTO.
Situazione problema	Organizzare e realizzare un pranzo a base di piatti che prevedano prodotti ittici, allo scopo di invitare professionisti del mercato ittico di Milano.
Compito di realtà/Prodotto atteso	Gli studenti, coadiuvati dal docente dell'insegnamento di laboratorio enogastronomico, dovranno progettare e concretizzare la produzione di un menu che tenga conto dei principi di stagionalità e sostenibilità (intesa nella sua accezione più ampia come sostenibilità ambientale ed economica). Tale compito sarà realizzato nelle ore di laboratorio in collaborazione con la classe abbinata dell'indirizzo di sala/vendita. Inoltre, con la/il docente di Scienza e cultura dell'alimentazione, approfondire il tema delle caratteristiche nutritive e gastronomiche, della freschezza e della stagionalità dei prodotti ittici.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Laboratori di servizi enogastronomici settore cucina, DTA, scienza e cultura dell'alimentazione, lingue straniere, matematica, 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;** • **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; • **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 • 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 e 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 • 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)**	(es. creazione blog e inserimento contenuti relativi al tema dell'Uda, inserimento contenuti sito, utilizzo chat per comunicazione e scambio materiale etc. (calare nel contesto UdA gli strumenti presenti nella progettazione per materia).

Competenze in uscita	**AI 1** Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiero, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. **AI 2** 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. **AI 3** -Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. **AI 4** -Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. AG 2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. AG 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro AI 10 Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing AG 12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi
Competenze disciplinari da raggiungere	**DTA:** Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico per supportare il management nelle scelte 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 **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 **Francese**

	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 **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 **Scienza degli alimenti** Norme di igiene professionale Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti finiti Modificazioni chimico - fisiche e tecniche di conservazione delle materie prime e dei prodotti finiti Normativa sull'etichettatura alimentare **Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina** Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. 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. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
Conoscenze disciplinari coinvolte	**Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina** Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci (prodotti ittici). Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto/servizio (prodotti ittici). Classificazione e caratteristiche dei prodotti ittici. Made in Italy: i prodotti ittici. Stagionalità e freschezza dei prodotti. **Francese** Lessico professionale di settore Origini e sviluppo dell'enogastronomia **Inglese** Menu planning

	Explaining dishes Lessico professionale di settore (ingredienti - metodi di cottura - mise en place - attrezzatura) **DTA:** Marketing e Marketing mix Segmentazione del mercato Analisi SWOT Piano di marketing Il Budget delle imprese ristorative Gli elementi del business plan il piano di start-up, il preventivo finanziario ed economico **Scienza e cultura dell'alimentazione:** Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. Classificazione dei microrganismi e fattori ambientali che ne influenzano la crescita e fattori di rischio delle tossinfezioni. La dietetica e la dietoterapia Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari Consuetudini alimentari nelle grandi religioni **Matematica** Funzioni e loro caratteristiche Studio di funzione
Abilità disciplinari coinvolte	**Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina** Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti. Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi. Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. **INGLESE/ FRANCESE** Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse professionale. Produrre testi di vario tipo di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse professionale **DTA**

	conoscere gli elementi del marketing: è una conoscenza individuare la strategia di targeting più idonea individuare gli elementi necessari per sviluppare un piano di marketing progettare itinerari turistici di interesse culturale e ambientale per la valorizzazione dell'ambito territoriale di appartenenza riconoscere i fattori geografici che favoriscono lo sviluppo delle attività turistiche in un territorio applicare tecniche di base e formule standard per la comunicazione professionale all'interno del team di lavoro **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE** Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari Individuare e riconoscere i diversi pericoli e rischi legati alle diverse attività' del settore ristorativo, applicando la normativa vigente Riconoscere e valutare i diversi tipi ed effetti di alterazioni e contaminazioni degli alimenti Individuare i sistemi di preparazione e conservazione più' adeguati degli alimenti e delle bevande, per garantire la salubrità' dei piatti e per limitare i fenomeni di inquinamento ambientale e spreco alimentare Valutare l'impatto ambientale degli alimenti e delle bevande Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni **MATEMATICA** Saper classificare una funzione, determinare il dominio, le intersezioni con gli assi cartesiani, il segno e le eventuali simmetrie Saper leggere un grafico di funzione Saper calcolare limiti e derivate Saper determinare l'andamento di una funzione ed eventuali estremanti saper sintetizzare i dati acquisiti nelle diverse fasi dello studio di una funzione per giungere alla sua rappresentazione grafica 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
Metodologie didattiche	- apprendimento cooperativo - dibattito guidato

	- 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

Fasi svolgimento

Fasi	Discipline coinvolte	Descrizione delle Attività	Ottobre/Novembre	Dicembre/Gennaio	Febbraio/Marzo	Aprile/Maggio
Presentazione del progetto	Matematica	Assegnazione di un problema complesso (uno per quadrimestre)	X		X	
	Inglese/ Francese	Presentazione del progetto E CONDIVISIONE ATTIVITA'	X	X		
	DTA	Presentazione del progetto	X			
	Scienze e cultura dell'alimentazione	Presentazione dell'attività	x			
	Cucina	Presentazione dell'attività: • Comunicazione della consegna agli studenti • Organizzazione del lavoro • Distribuzione dei compiti • Definizione dei tempi • Suddivisione degli studenti in gruppi • Compilazione del questionario di autovalutazione in ingresso	x			
Organizzazione e pianificazione del lavoro	Matematica	Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi) e tempistica	X		X	
	Scienze e cultura dell'alimentazione	Progettare un menù tenendo conto dei requisiti igienici dei locali e delle attrezzature			X	

	Francese	Assegnazione di una ricetta di un piatto realizzato e scelta delle modalità di lavoro			X	
	Inglese	Assegnazione di una ricetta di un piatto realizzato e scelta delle modalità di lavoro		X	x	
	Cucina	In aula, in compresenza con il/la docente di Scienza e cultura dell'alimentazione, usando lo schema relativo alla stagionalità dei prodotti ittici, invitare gli studenti, divisi in almeno quattro gruppi, a individuare piatti in cui siano presenti pesci diversi, suddivisi per stagione. Ogni gruppo dovrà creare e redigere uno o più menù a base di pesce suddivisi in stagioni. I menu creati dovranno essere corretti, analizzati, discussi in classe in modo che gli studenti prendano confidenza con l'argomento e si abituino a redigere menu nel rispetto delle stagioni, della sostenibilità e ovviamente della corretta sequenza dei piatti.		X	X	
	DTA	Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi) e tempistica		X		
Ricerca e gestione informazioni	Scienze e cultura dell'alimentazione	Riconoscere i ccp e gli aspetti legislativi di settore relativi all' igiene			X	
	Matematica	"Traduzione" del problema in termini matematici -Individuazione strumenti matematici necessari per affrontarlo, spiegazione/recupero degli stessi	X	X	X	X
	Inglese/Francese	Ricerca lessicale e traduzione delle ricette dal punto di vista preparatorio, nutrizionale e/o calorico			X	
	DTA	Analisi di un caso		X		
	Cucina	Raccolta delle informazioni ed elaborazione: • Visione dei siti web aziendali e istituzionali per la raccolta di informazioni • Svolgimento dei contenuti del libro di testo previsti			x	

Riflessione e rielaborazione	Scienze e cultura dell'alimentazione	Applicazione di un piano di autocontrollo				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
	Inglese	Restituzione dei lavori individuali e revisione in plenum			x	
	Francese	Condivisione del lavoro dei singoli gruppi ed assemblaggio				X
	Cucina	Approfondimenti relativi alle ricette del menu			x	
	DTA	Utilizzo consapevole degli strumenti necessari per risolvere il problema			X	
Realizzazione del prodotto	Scienze e cultura dell'alimentazione	Presentazione delle caratteristiche relative all'HACCP in funzione di un menù				x
	Cucina	Realizzazione pratica concreta dell'evento.				x
	Matematica	Condivisione strategie risolutive e riflessione collettiva sui risultati		X		X
	Francese	Presentazione orale o in ppt del lavoro realizzato				X
	Inglese	Presentazione del lavoro realizzato				X
	DTA	Realizzazione del business plan della propria azienda e condivisione del lavoro.				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	4
	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con un metodo ordinato e autonomo	3
	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni essenziali secondo uno schema operativo dato	2
	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni in modo discontinuo e disordinato	1
Rielaborazione ed approfondimento	Esplora e approfondisce oltre il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande	4
	Esplora e approfondisce oltre il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema.	3
	Approfondisce e rielabora in minima parte il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema, solo se sollecitato	2
	Non rielabora nè approfondisce.	1
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.	4
	Assume incarichi e li porta a termine con apprezzabile senso di responsabilità cooperando con il gruppo in modo costante e propositivo.	3
	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare e porta a termine gli incarichi con discontinuità	2
	Non collabora col gruppo/non porta a termine gli incarichi	1

Valutazione del prodotto

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	4
	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	3
	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	2
	Il prodotto presenta scorrettezze esecutive che ne compromettono la funzionalità; le parti e le informazioni non sono collegate	1
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	4
	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	3
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	2
	Ha fatto uso degli strumenti e le tecnologie in modo inadeguato	1
Esposizione/ presentazione del prodotto	Espone in modo chiaro ed esauriente, usando un linguaggio ricco e articolato, con termini settoriali tecnico-professionali pertinenti	4
	Espone in modo abbastanza chiaro e preciso. La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali tecnico-professionali, è soddisfacente	3
	Espone in modo poco chiaro e poco preciso. Mostra di possedere un minimo lessico settoriale tecnico-professionale.	2
	Espone in modo confuso e impreciso. Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale	1
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	4
	Formula idee e apporta contributi personali al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza personali e coglie connessioni originali tra pensieri e oggetti	3
	Propone idee, contributi e collegamenti semplici tra pensieri e oggetti, mettendo in atto procedure note per la realizzazione del prodotto	2
	Esegue procedure e idee messe a punto dal gruppo di lavoro senza apportare contributi personali e non esprime collegamenti tra pensieri e oggetti.	1