



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



MOD. 317/UD

Unità di Apprendimento n°1

Classe 5APD	
Titolo: Progetto la mia pasticceria salutare e sostenibile (Imprenditorialità)	
Periodo di svolgimento:	I quadrimestre - II quadrimestre
Situazione problema	Partendo dal <i>concept</i> di una pasticceria gli allievi e le allieve dovranno elaborare un modello di locale proposto con un target di clientela che apprezza una proposta di dolci e pani salutari perché attenti alle nuove esigenze nutrizionali prestando attenzione ai clienti allergici e intolleranti. Le preparazioni realizzate verranno proposte a rappresentanti di categoria durante un evento organizzato appositamente.
Compito di realtà/Prodotto atteso	Ideazione e realizzazione effettiva di un dolce che esprima adeguatamente il modello di pasticceria concepito. Verrà anche presentato un modello digitale relativo alla progettazione della pasticceria
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Laboratorio pasticceria, DTA, Scienza e cultura dell'alimentazione, Inglese, Tedesco, Francese, Matematica, Tecniche di organizzazione e gestione dei processi organizzativi, Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari. Referente: Laboratorio pasticceria
Competenze trasversali da raggiungere	(da scegliere tra le 8 competenze chiave europee -non più di 2/3 per UdA) <input type="checkbox"/> competenza alfabetica funzionale; <input checked="" type="checkbox"/> competenza multilinguistica; <input checked="" type="checkbox"/> competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie; <input type="checkbox"/> competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; <input type="checkbox"/> competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; <input checked="" type="checkbox"/> competenza imprenditoriale; <input type="checkbox"/> 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)	<input checked="" type="checkbox"/> Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati <input type="checkbox"/> Area 2: Comunicazione e collaborazione <input checked="" type="checkbox"/> Area 3: Creazione di contenuti digitali <input type="checkbox"/> Area 4: Sicurezza <input checked="" type="checkbox"/> Area 5: Risolvere problemi



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



MOD. 317/UD

<p>Competenze digitali e livello atteso Riferimento DigComp 2.2</p> <p>(Indicare quali competenze saranno privilegiate ed il livello di padronanza atteso -cfr. pag. 9 e segg. DigComp 2.2, pag 71)</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Competenze di Area 1: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti.</p> <p>Livello di padronanza: <input type="checkbox"/> Base - <input checked="" type="checkbox"/> Intermedio - <input type="checkbox"/> Avanzato</p> <p><input type="checkbox"/> 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.</p> <p>Livello di padronanza: <input type="checkbox"/> Base - <input type="checkbox"/> Intermedio - <input type="checkbox"/> Avanzato</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Competenze di Area 3: sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali. Capire come copyright e licenze si applicano a dati e contenuti digitali.</p> <p>Livello di padronanza: <input type="checkbox"/> Base - <input checked="" type="checkbox"/> Intermedio - <input type="checkbox"/> Avanzato</p> <p><input type="checkbox"/> 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.</p> <p>Livello di padronanza: <input type="checkbox"/> Base - <input type="checkbox"/> Intermedio - <input type="checkbox"/> Avanzato</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 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.</p> <p>Livello di padronanza: <input type="checkbox"/> Base - <input checked="" type="checkbox"/> Intermedio - <input type="checkbox"/> Avanzato</p>
<p>Ambito di applicazione competenze digitali (dettagliare quali operazioni o compiti saranno svolti in pratica e seguendo le tematiche dell'UdA per raggiungere le competenze)</p>	<p>Presentazione con materiale digitale della pasticceria che si vuole realizzare tenendo conto delle nuove esigenze nutrizionali</p>
<p>Competenze in uscita (AG – AI)</p>	<p>AG2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>AG5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>AG10 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p>AG12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>



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



MOD. 317/UD

	<p>A11 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti.</p> <p>A12 supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita.</p> <p>A13 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>A15 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p> <p>A10 Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione di strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p>
Competenze disciplinari da raggiungere	<p>Laboratorio pasticceria</p> <ul style="list-style-type: none">• Progettare e realizzare realmente un prodotto che possa assurgere a emblema del locale concepito, organizzando il proprio lavoro autonomamente.• Valorizzare il prodotto realizzato nei confronti del target di clientela di riferimento.• Applicare la normativa in materia di sicurezza igienica e del lavoro. <p>DTA</p> <ul style="list-style-type: none">• Comunicare per vendere il prodotto.• Analizzare l'immagine del territorio sia per riconoscere la specificità del suo patrimonio culturale sia per individuare strategie di sviluppo del turismo integrato e sostenibile.• Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.• 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. <p>Scienza e cultura dell'alimentazione</p> <ul style="list-style-type: none">• Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche, essendo consapevoli della dipendenza esistente tra stato di nutrizione e stato di salute e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.• Imparare a utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico, predisponendo menu



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



MOD. 317/UD

	<p>coerenti al contesto, valorizzando la presentazione dei prodotti alimentari e delle tradizioni locali, nazionali e internazionali con l'utilizzo di tecniche tradizionali e innovative.</p> <p>Inglese/Tedesco/Francese</p> <ul style="list-style-type: none">• Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.• 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. <p>Matematica</p> <ul style="list-style-type: none">• 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. <p>Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi</p> <ul style="list-style-type: none">• Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno.• Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.• Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi. <p>Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari</p> <ul style="list-style-type: none">• 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.
<p>Conoscenze disciplinari coinvolte</p>	<p>Laboratorio pasticceria</p> <ul style="list-style-type: none">• Conoscere le tecniche di base della pasticceria.• Conoscere le diverse tecniche di cottura necessari alla realizzazione del prodotto selezionato.• Conoscere le tecniche di conservazione indispensabili alla produzione del prodotto selezionato.• Conoscere l'utilizzo della strumentazione necessaria alla produzione del prodotto scelto. <p>DTA</p> <ul style="list-style-type: none">• Marketing e Marketing mix.• Marketing turistico territoriale e integrato.• Sostenibilità e responsabilità sociale d'impresa.



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



MOD. 317/UD

- 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:

- Principi generali di una dieta equilibrata, secondo i diversi stili alimentari, nelle diverse età, condizioni fisiologiche e principali patologie legate all'alimentazione.
- Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni e contaminazioni, chimico-fisiche.
- Nuove tendenze di filiera, novelfood e superfood.
- Composizione chimica, valore calorico - nutrizionale e caratteristiche sensoriali degli alimenti e delle bevande inserito all'interno di un sistema di qualità totale.

Inglese

- Prodotti tipici locali e internazionali (anglosassoni e statunitensi).
- Igiene dei processi produttivi.
- Allergie e intolleranze.
- Diete e abitudini alimentari.

Tedesco

- Cucina regionale e cucina sostenibile.
- Nachhaltigkeit und Ernährung/ Sostenibilità e alimentazione.
- Allergie ed intolleranze.

Francese

- Prodotti a chilometro zero.
- Storia e fasi di produzione di prodotti tipici.
- Cucina regionale e sostenibile.

Matematica

- Funzioni e loro caratteristiche.
- Studio di funzione: limiti e derivate.

Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi:

- Tipologie dei processi produttivi.
- Tipologie di lay-out in funzione del ciclo di produzione.
- Gestione dei magazzini e delle scorte.
- Certificazioni aziendali e sicurezza sul lavoro.

Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari:

- Tecniche di analisi di alimenti e prodotti dolciari.
- Materiali utilizzati per il packaging dal punto di vista della sostenibilità.

Abilità disciplinari coinvolte

Laboratorio pasticceria



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



MOD. 317/UD

- Applicare le diverse tecniche degli impasti e creme di base.
- Applicare le tecniche di cottura necessarie alla realizzazione del dolce prescelto.
- Essere in grado di redigere la scheda tecnica del dolce selezionati.
- Essere in grado di presentare il prodotto realizzato spiegando le motivazioni che lo rendono il prodotto di punta della propria pasticceria.

DTA

- Saper individuare gli elementi del marketing.
- Individuare la strategia di targeting più idonea.
- Individuare gli elementi necessari per sviluppare un piano di marketing e semplici tipologie di budget.
- Progettare itinerari/ prodotti turistici di interesse culturale e ambientale per la valorizzazione dell'ambito territoriale di appartenenza.
- Riconoscere i fattori che favoriscono lo sviluppo delle attività turistiche in un territorio anche in ottica sostenibile.
- Saper proporre semplici modelli che favoriscono la sostenibilità.
- Saper determinare il food-cost di un prodotto dolciario o panificato.
- Applicare tecniche di base e formule standard per la comunicazione professionale all'interno del team di lavoro.

Scienza e cultura dell'alimentazione

- Riconoscere e valutare gli alimenti e le bevande sotto il profilo calorico - nutrizionale, igienico sanitario e sensoriale.
- Elaborare piatti e menu in base alle esigenze di una dieta equilibrata, di diversi stili alimentari, di diverse età, condizioni fisiologiche e principali patologie legate all'alimentazione.
- Individuare all'interno delle nuove tendenze di filiera gli alimenti innovativi, novelfood, superfood, e inserirli in modo adeguato in piatti e menù.

Inglese

- Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale.
- Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi utilizzando i linguaggi settoriali relativi al proprio percorso di studi per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.
- Comprendere globalmente brevi tematiche professionali.



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



MOD. 317/UD

	<p>Tedesco/Francese</p> <ul style="list-style-type: none">• Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici, 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. <p>Matematica</p> <ul style="list-style-type: none">• 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. <p>Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi</p> <ul style="list-style-type: none">• Definire piani di produzione con riferimento alle specifiche delle macchine da utilizzare al loro lay-out.• Individuare le responsabilità e le relazioni organizzative in aziende di dimensioni sia artigianali che industriali.• Applicare metodi per organizzare in modo efficace le risorse tecniche e umane.• Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute. <p>Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari</p> <ul style="list-style-type: none">• Scegliere il sistema di confezionamento più opportuno tenendo conto anche dell'impatto ambientale.• Richiedere le analisi più opportune a un laboratorio convenzionato.
<p>Metodologie didattiche</p>	<ul style="list-style-type: none">- apprendimento cooperativo- dibattito guidato- lezione partecipata- attività laboratoriale- problem solving- studio di caso- uscite didattiche- viaggio d'istruzione



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



MOD. 317/UD

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	Laboratorio pasticceria	Illustrazione del progetto e delle attività. Bilancio iniziale delle competenze.	X			
	Francese	Lettura e comprensione dei documenti.	X			
	Inglese	Brainstorming: "Food and health". Le allergie e le intolleranze alimentari.	X	X		
	Matematica	Assegnazione di un problema complesso (uno per quadrimestre).	X		X	
	Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	Aspetti chimici e microbiologici relativi alle materie prime utilizzate in pasticceria.	X	X	X	X
	Scienza e cultura dell'alimentazione	Aspetti chimici e microbiologici relativi alle materie prime utilizzate in pasticceria.	X			
Organizzazione e pianificazione del lavoro	DTA	Lezione partecipata.	X	X	X	X
	Inglese	Organizzazione del lavoro		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



MOD. 317/UD

		individuale e in piccolo gruppo.				
	Francese	Rielaborazione informazioni.	X			
	Tedesco	Assegnazione delle ricette dei dolci realizzati per la loro descrizione.		X		
	Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	Stabilire le modalità di lavoro e tempistiche.	X			
	Matematica	Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi) e tempistica.			X	
	Laboratorio pasticceria	Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi).	X			
	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	Individuazione modalità di lavoro e tempistiche.			X	
Ricerca e gestione informazioni	DTA	Ricerca delle informazioni Analisi di un caso.		X	X	
	Inglese	Cooperative learning: ricerca informazioni. Lettura di testi in lingua.		X	X	
	Francese	Esposizione orale dei documenti prodotti.		X		
	Tedesco	Ricerca lessicale e traduzione delle ricette dal punto di vista preparatorio,		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



MOD. 317/UD

		nutrizionale/calorico.				
	Scienza e cultura dell'alimentazione	Cooperative learning.		X		
	Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	Ricerca delle informazioni sul web.	X	X	X	X
	Matematica	-“Traduzione” del problema in termini matematici -Individuazione strumenti matematici necessari per affrontarlo, spiegazione/recupero degli stessi.	X	X	X	X
	Laboratorio pasticceria	Ricerca ricette con prodotti biologici.			X	
	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	Ricerca di informazioni.			X	
Riflessione e rielaborazione	DTA	Discussione guidata con domande che sollecitino il confronto.			X	
	Inglese	Cooperative learning: stesura di ricette che tengano conto di allergie e intolleranze e delle diverse diete, anche di prodotti tipici internazionali.			X	
	Francese	Esposizione orale dei documenti prodotti.		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



MOD. 317/UD

	Tedesco	Restituzione dei lavori individuali e revisione in plenum.			X	
	Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	Discussione guidata sulle informazioni trovate.			X	X
	Scienza e cultura dell'alimentazione	Preparazione del materiale relativo agli aspetti igienici dell'attività progettata.			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
	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	Analisi delle informazioni trovate in un'ottica professionale.				X
Realizzazione del prodotto	<ul style="list-style-type: none"> • Laboratorio Pasticceria • DTA • Scienza e cultura dell'alimentazione e • Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari • Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi 	Presentazione con materiale digitale della pasticceria che si vuole realizzare e delle attenzioni nutrizionali previste (anche sotto il profilo chimico).				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



MOD. 317/UD

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
	Non ricerca, non raccoglie e non organizza le informazioni	E
Capacità di organizzazione di tempi e metodi di lavoro per la realizzazione di un evento	È in grado di utilizzare le conoscenze apprese per pianificare e realizzare un evento, individuando correttamente le diverse fasi di realizzazione, avendo visione complessiva del percorso e valutando i risultati ottenuti.	A
	Utilizza nel complesso le conoscenze apprese per pianificare e realizzare un evento, individuando le diverse fasi di realizzazione e tracciando il percorso.	B
	Utilizza discretamente le conoscenze apprese per realizzare un evento. Individua le diverse fasi di realizzazione, ma ha bisogno di essere guidato per tracciare il percorso.	C
	Utilizza parzialmente le conoscenze apprese per realizzare un evento ed ha bisogno di essere guidato.	D
	Non utilizza le conoscenze apprese per realizzare un evento, anche se guidato.	E
Collaborazione e partecipazione	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 portare a termine gli incarichi ma non assume un ruolo propositivo	C



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



MOD. 317/UD

	Interagisce con il gruppo in modo discontinuo, va aiutato a svolgere il proprio ruolo nella realizzazione delle attività	D
	Non collabora né partecipa alla realizzazione delle attività, l'interazione con il gruppo è poca o nulla	E

Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI
Realizzazione evento	L'evento 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
	L'evento presenta buona 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
	L'evento presenta imprecisioni esecutive che ne limitano la funzionalità al minimo, contiene le parti e le informazioni di base utili a sviluppare la consegna.	C
	L'evento presenta scorrettezze esecutive che ne compromettono la funzionalità; le parti e le informazioni non sono collegate.	D
	L'evento si presenta globalmente non corretto e non è funzionale.	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 con sufficiente precisione e destrezza. Ha trovato difficoltà nella risoluzione di alcuni problemi tecnici.	C
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità.	D
	Ha fatto uso degli strumenti e delle tecnologie in modo inadeguato.	E



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



MOD. 317/UD

Presentazione dell'evento	Presenta in modo chiaro e preciso dimostrando di possedere padronanza del linguaggio settoriale e tecnico-professionale.	A
	Presenta in modo abbastanza chiaro e preciso. La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali e tecnico-professionali, è soddisfacente.	B
	Presenta in modo non sempre chiaro e poco preciso. Mostra di possedere un lessico settoriale tecnico-professionale di base.	C
	Presenta in modo confuso e impreciso. Evidenzia lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale.	D
	Presenta in modo inadeguato, utilizzando un linguaggio settoriale tecnico-professionale non corretto.	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 delle attività.	C
	Esegue procedure e idee messe a punto dal gruppo di lavoro senza apportare contributi personali e solo in maniera discontinua esprime collegamenti tra pensieri e oggetti.	D
	Non esegue procedure e idee messe a punto dal gruppo di lavoro se non supportato, non da nessun contributo personale per la realizzazione delle attività, non esprime collegamenti tra pensieri ed oggetti.	E