



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 5 ASV
Titolo: La mia azienda ristorativa ecosostenibile

Periodo di svolgimento:	I° quadrimestre /II° quadrimestre
Situazione problema	Per partecipare ad un bando della Regione a sostegno di giovani imprenditori, viene richiesta la presentazione della propria idea imprenditoriale dando molto rilievo alla ecosostenibilità.
Compito di realtà/Prodotto atteso	Progettare e illustrare la propria azienda enogastronomica a Milano e dintorni compiendo scelte sostenibili e riflettendo su un'economia a basso impatto ambientale.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Laboratori sala/cucina, DTA, scienze e cultura dell'alimentazione, inglese, francese matematica.
Competenze trasversali da raggiungere	(da scegliere tra le 8 competenze chiave europee -non più di 2/3 per UdA) • competenza alfabetica funzionale; - X 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 • 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.



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

(Indicare quali competenze saranno privilegiate ed il livello di padronanza atteso - cfr. pag. 9 e segg. DigComp 2.2, pag 71)

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: ☐ 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: ☐ 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 ppt per presentare la propria idea imprenditoriale ad una vasta platea (mediante utilizzo di qr code/link esterni controllati)

Competenze in uscita (AG – AI)

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



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

	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 AI 7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. -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 -Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi
Competenze disciplinari da raggiungere	Enogastronomia cucina: -Predisporre menù con prodotti locali e a chilometro zero. Francese/inglese 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 DTA: -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



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

	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. Scienze e cultura dell'alimentazione: -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 ed equilibrati -Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. -Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. 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 nei dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni Enogastronomia settore sala e vendita: -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 ed equilibrati.
Conoscenze disciplinari coinvolte	Enogastronomia cucina: -Produrre trasformati senza utilizzare prodotti di sintesi (conservanti e altri additivi)



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

-Ricerche di mercato per ingredienti a chilometro zero.

Enogastronomia settore sala e vendita:

-Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio
-Concetti di sostenibilità e certificazione
-Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.

Francese

Présenter une région française et son terroir en focalisant sur les choix de durabilité du secteur oenogastronomique.

inglese:

- Prodotti a chilometro zero
- Prodotti tipici

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

-Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.
-Certificazioni di qualità e Sistema HACCP.
-Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.
-Classificazione dei principali fattori di rischio di tossinfezioni. e di contaminazioni chimico fisiche.
-Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.
-Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.



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

	-Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione. Matematica: - Funzioni e loro caratteristiche - Studio di funzioni
Abilità disciplinari coinvolte	Enogastronomia settore cucina: -Distinguere i menù nelle diverse aziende enogastronomiche. -Utilizzare le conoscenze per la redazione di un menù nell'ottica di uno sviluppo eco sostenibile in riferimento all'agenda 2030. Enogastronomia settore sala e vendita: -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 -Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati -Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela. Francese 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 Produrre testi di vario tipo anche con l'utilizzo di tecnologie multimediali DTA:



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

- conoscere gli elementi del marketing
- individuare la strategia di targeting più idonea
- individuare gli elementi necessari per sviluppare un piano di marketing
- 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.
- Analizzare e applicare i principi del Sistema HACCP.
- 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.

Inglese:

- Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di



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

	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
Metodologie didattiche	- apprendimento cooperativo - dibattito guidato/circle time - lezione partecipata - attività laboratoriale - studio di caso
Materiale didattico	Libro di testo, appunti, fotocopie, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiale specifico necessario per la 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)



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

Fasi	Discipline coinvolte	Descrizione delle Attività	Ottobre Novembre	Dicembre Gennaio	Febbraio Marzo	Aprile Maggio
Presentazione del progetto	DTA	Discussione guidata, brainstorming	X			
	Alimentazione	Presentazione UDA	X			
	Francese	Presentazione dell'Uda	X			
	SALA/cucina	presentazione uda	x			
	Matematica	Assegnazione di un problema complesso	X			
Organizzazione e pianificazione del lavoro	Alimentazione	Progettare tenendo conto dei requisiti igienici dei locali e delle attrezzature	X			
	Francese	Scelta di una regione francese e assegnazione di temi da approfondire	X			
	DTA	Modalità di lavoro: individuale o in gruppi e tempistica	X			
	SALA/cucina	Organizzazione e pianificazione del lavoro (lavoro di gruppo)	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

	Matematica	Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi) e tempistica	X			
Ricerca e gestione informazioni	alimentazione	Riconoscere i ccp e gli aspetti legislativi di settore relativi all'igiene		X	X	
	DTA	Libro di testo Casi aziendali Filmati		X		
	Francese	Libro di testo, video, siti web per approfondire gli aspetti della regione (geografia, terroir, prodotti tutelati, ristoranti tipici)		X		
	Sala/cucina	vengono elencati i vari punti da studiare e pianificare il lavoro		X		
	Matematica	- "Traduzione" del problema in termini matematici - Individuazione strumenti matematici necessari per affrontarlo, spiegazione/ recupero degli stessi		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

Riflessione e rielaborazio ne	Alimentazion e	Applicazione e di un piano di autocontrollo			X	X
	DTA	Analisi di un caso aziendale			X	
	Francese	creazione di un prodotto multimediale condiviso			X	
	sala/cucina	esposizione del lavoro svolto			X	
	Matematica	- Discussione guidata con domande che sollecitino il confronto delle interpretazioni. -Utilizzo consapevole degli strumenti matematici necessari per risolvere il problema			X	
Realizzazio ne del prodotto	Alimentazion e	Creazione di un PPT per la presentazione della propria azienda enogastronomica a Milano a basso impatto ambientale.				X
	DTA					X
	Francese					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

	Sala/cucina					X
	Matematica					X

Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
Indicatori	Descrittori	Livelli
Spirito di iniziativa e imprenditorialità	Pianifica le fasi di realizzazione di un'attività, formula ipotesi, ne prevede i probabili effetti, opera scelte consapevoli e verifica i risultati ottenuti.	A
	Individua correttamente le diverse fasi di realizzazione di un'attività, ne traccia il percorso e valuta i risultati ottenuti.	B
	Coglie le fasi essenziali nella realizzazione di un'attività: pianificazione, esecuzione e verifica dei risultati raggiunti.	C
	Coglie la sequenza delle fasi di una procedura e prevede gli effetti di una situazione se opportunamente guidato/a	D
	Non coglie la sequenza delle fasi di una procedura	E
	Sviluppa proposte complete, ben documentate e convincenti.	A



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

Sviluppo di Proposte	Sviluppa proposte chiare e ben strutturate, adattate alle esigenze del contesto.	B
	Sviluppa proposte di base, ma possono mancare di dettaglio o chiarezza.	C
	Le proposte sono vaghe, poco chiare e difficili da seguire.	D
	Non individua proposte	E
Comunicazione di Squadra	Comunica in modo efficace, incoraggia la comunicazione aperta e risponde in modo costruttivo alle idee degli altri.	A
	Comunica in modo chiaro e ascolta attentamente le opinioni degli altri membri del team.	B
	Comunica in modo abbastanza efficace ma può migliorare nell'ascoltare e rispondere agli altri.	C
	Comunica in modo limitato con il team e può avere difficoltà a condividere idee.	D
	Non condivide idee	E

Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
INDICATORI	DESCRIPTORI	LIVELLI
Uso delle conoscenze apprese per realizzare un prodotto.	Utilizza in maniera completa le conoscenze apprese per pianificare e realizzare un prodotto	A
	Utilizza nel complesso le conoscenze apprese per pianificare e realizzare un prodotto.	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



MOD. 317/UD

	Utilizza discretamente le conoscenze apprese per realizzare un prodotto	C
	Utilizza parzialmente le conoscenze apprese per realizzare un semplice prodotto	D
	Non riesce ad utilizzare le conoscenze per la realizzazione di un 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 di strumenti e tecnologie in modo inadeguato.	D
	Non riesce ad utilizzare strumenti e tecnologie	E
Esposizione orale/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
	Non riesce a presentare il suo prodotto	E
	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



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

Creatività	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
	Non apporta alcun contributo	E