



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

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)

MOD. 317/UD



## Unità di Apprendimento n°1

<b>Classe</b> 5bpd
<b>Titolo: Progetto la mia pasticceria salutare e sostenibile (Imprenditorialità)</b>

<b>Periodo di svolgimento:</b>	I quadrimestre - II quadrimestre
<b>Situazione problema</b>	Partendo dal concept 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 salutare 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.
<b>Compito di realtà/Prodotto atteso</b>	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
<b>Discipline/Assi Culturali coinvolti</b>	Laboratorio pasticceria, DTA, scienza e cultura dell'alimentazione, francese, inglese, matematica, tecniche di organizzazione e gestione dei processi organizzativi, analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari.
<b>Competenze trasversali da raggiungere</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• competenza multilinguistica;</li> <li>• competenza matematica e competenza di base inscienze e tecnologie;</li> <li>• competenza imprenditoriale</li> </ul>
<b>Area competenze digitali</b> Riferimento DigComp 2.2  (indicare quali aree saranno privilegiate)	<input type="checkbox"/> Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati <input type="checkbox"/> Area 2: Comunicazione e collaborazione <input type="checkbox"/> X Area 3: Creazione di contenuti digitali <input type="checkbox"/> Area 4: Sicurezza <input 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](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)

MOD. 317/UD



### 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 - X  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)

Presentazione con materiale digitale della pasticceria che si vuole realizzare tenendo conto delle nuove esigenze nutrizionali

### Competenze in uscita (AG – AI)

AG2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali  
AG5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle



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

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)

MOD. 317/UD



lingue straniere previste dai corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro  
AG10 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi  
AG12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumentidegli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi  
AI 1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative dilavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti.  
AI 2 supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita  
AI 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro  
AI 5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.  
AI 10 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.

**Competenze disciplinari da raggiungere**

**Enogastronomia pasticceria:**

- 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.

**Francese e Inglese:**

- Utilizzare la lingua straniera per i



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

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)

MOD. 317/UD



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

#### **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 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.

#### **Scienza e cultura dell'alimentazione:**

- 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 coerenti al contesto, valorizzando la presentazione dei prodotti alimentari e delle tradizioni locali, nazionali e internazionali con l'utilizzo di tecniche tradizionali e innovative.



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

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)

MOD. 317/UD



### **Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari**

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

### **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.

### **Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi:**

- 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.

Conoscenze disciplinari coinvolte

### **Enogastronomia pasticceria:**

- Conoscere le tecniche di base della pasticceria.
- Conoscere le diverse tecniche di



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

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)

MOD. 317/UD



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.

**Francese:**

- Prodotti a chilometro zero
- Storia e fasi di produzione di prodotti tipici

**Inglese:**

- Storia e comparazione di prodotti tipici locali e internazionali (anglosassoni)
- Prodotti a km zero
- Igiene dei processi produttivi
- Alimentazione e religione
- Allergie e intolleranze
- Diete specifiche

**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:**

- 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



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

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)

MOD. 317/UD



calorico - nutrizionale e  
caratteristiche sensoriali degli  
alimenti e delle bevande inserito  
all'interno di un sistema di qualità  
totale

#### **Matematica**

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

#### **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

#### **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.

#### **Abilità disciplinari coinvolte**

#### **Enogastronomia settore pasticceria:**

- Applicare le diverse tecniche degli impasti e creme di base.
- Applicare le tecniche di cottura necessarie allarealizzazione 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.

#### **Francese:**

- Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale



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

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)

MOD. 317/UD



- 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

**DTA:**

- conoscere gli elementi del marketing
- individuare la strategia di targeting più idonea

- individuare gli elementi necessari per sviluppare un piano di marketing

**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, novel food, superfood, e inserirli in modo adeguato in piatti e menù.

**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



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

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)

MOD. 317/UD



matematico per affrontare e risolvere problemi, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive adeguate.

#### **Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari**

- Scegliere il sistema di confezionamento più opportuno tenendo conto anche dell'impatto ambientale
- Richiedere le analisi più opportune a un laboratorio convenzionato

#### **Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi:**

- Definire piani di produzione con riferimento alle specifiche delle macchine da utilizzare al loro layout.
- 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.

#### **Metodologie didattiche**

- apprendimento cooperativo
- dibattito guidato
- lezione partecipata
- attività laboratoriale
- problemsolving
- 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



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

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)

MOD. 317/UD



### Fasi svolgimento

Fasi	Discipline coinvolte	Descrizione delle Attività	ottobre/ novembre	dice mbre /gen naio	febbraio/ marzo	aprile / maggio
Presentazione del progetto	<b>DTA</b>	Presentazione del progetto	X			
	<b>Francese inglese</b>	Lettura e comprensione dei documenti	X			
	<b>Pasticceria</b>	Illustrazione del progetto e delle attività	X			
	<b>Matematica</b>	Individuazione di un problema collegato al compito di realtà, trattabile in termini matematici	X		X	



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

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)

MOD. 317/UD



	<b>Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi</b>	Presentazione delle attività	X			
	<b>Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari Scienza e cultura dell'alimentazione</b>	Aspetti chimici e microbiologici relativi alle materie prime utilizzate in pasticceria			X	
Organizzazione e pianificazione del lavoro	<b>DTA</b>	Lezione partecipata	X	X	X	X
	<b>Francese Inglese</b>	Rielaborazione informazioni		X		
	<b>Analisi e controlli chimici</b>	Stabilire le modalità di lavoro e tempistiche	X			
	<b>Matematica</b>	Pianificazione del percorso risolutivo; utilizzo ragionato degli strumenti matematici necessari per risolvere il problema	X		X	
	<b>Pasticceria</b>	Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi)	X			
	<b>Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi</b>	Individuazione modalità di lavoro e tempistica				X



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

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)

MOD. 317/UD



Ricerca e gestione informazioni	<b>DTA</b>	Analisi di un caso			X	
	<b>Francese</b>	Esposizione orale dei documenti prodotti			X	
	<b>inglese</b>	Cooperative learning; stesura di ricette che tengano conto di allergie e intolleranze e delle diverse diete				
	<b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>	Cooperative learning		X		
	<b>Analisi e controlli chimici</b>	Ricerca delle informazioni sul web delle tecniche di analisi degli alimenti		X		
	<b>Matematica</b>	- "Traduzione" del problema in termini matematici - Individuazione strumenti matematici necessari per affrontarlo, spiegazione/recupero degli stessi	X	X	X	X
	<b>pasticceria</b>	ricerca ricette con prodotti biologici			X	
	<b>Tecniche di organizzazione e gestione dei</b>	Ricerca di informazioni			X	



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

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)

MOD. 317/UD



	<b>processi produttivi</b>					
Riflession e e rielabora zione	<b>DTA</b>	Cooperative learning			X	
	<b>Francese</b> <b>Inglese</b>	Esposizione orale dei documenti prodotti  Cooperative learning; stesura di ricette che tengano conto di allergie e intolleranze e delle diverse diete			X	
	<b>Analisi e controlli chimici</b>	Discussione guidata sulle informazioni trovate			X	
	<b>Scienza e cultura dell'alimentazi one</b>	Preparazione del materiale relativo agli aspetti igienici dell'attività progettata			X	
	<b>Matematica</b>	- Discussione guidata con domande che sollecitino il confronto delle interpretazioni.  -Utilizzo consapevole degli strumenti matematici necessari per risolvere il problema	X	X	X	X
	<b>Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi</b>	Analisi delle informazioni trovate in un'ottica professionale				X
	<b>Laboratorio Pasticceria, DTA, Scienza e</b>	Presentazione con				



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

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)

MOD. 317/UD



Realizzazione del prodotto	<b>cultura dell'alimentazione, Francese, Inglese, Matematica, Tecniche di organizzazione e gestione dei processi organizzativi, Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari.</b>	materiale digitale della pasticceria che si vuole realizzare e delle attenzioni nutrizionali previste (anche sotto il profilo chimico)				X
----------------------------	--	--	--	--	--	---

## VALUTAZIONE DEL PROCESSO

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
<b>Rielaborazione ed approfondimento</b>	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
	Approfondisce e rielabora in minima parte il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema, solo se sollecitato.	C
	Non approfondisce e ricerca solo qualche informazione	D
	Non rielabora né approfondisce.	E
<b>Interazione orizzontale (con compagni)</b>	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
	Coopera solo con qualcuno e non porta a termine gli incarichi	D



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

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)

MOD. 317/UD



	Non collabora con nessuno	E
--	---------------------------	---

## Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI
<b>Esecuzione del prodotto</b>	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 esegue alcun prodotto	E
<b>Utilizzo degli strumenti e delle tecnologie</b>	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 gli strumenti e le tecnologie in modo inadeguato.	D
	Non ha utilizzato nessuno strumento	E
	Espone in modo chiaro ed esauriente, usando un linguaggio ricco e articolato, con termini settoriali tecnico-professionali pertinenti.	A



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

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)

MOD. 317/UD



<b>Esposizione orale</b>	Esponde in modo abbastanza chiaro e preciso. La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali tecnico-professionali, è soddisfacente.	B
	Esponde in modo poco chiaro e poco preciso. Mostra di possedere un minimo lessico settoriale tecnico-professionale.	C
	Esponde in modo confuso e impreciso. Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale.	D
	Non fa nessuna esposizione	E
<b>Creatività</b>	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
	Non propone nessuna idea	E