



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



317/UD

Unità di Apprendimento N° 5

Classe: I M

Titolo: L'importanza della prima colazione

Periodo di svolgimento	I -II Quadrimestre
Situazione problematica	Nonostante l'importanza riconosciuta alla prima colazione, moltissimi adolescenti non si nutrono in modo adeguato. Tu stesso spesso la salti pensando che, per attivarsi, basti un caffè la mattina. La scorsa settimana, però, a scuola, verso le 9.30, durante l'ora di scienze motorie non ti sei sentito bene, hai perso le tue energie. Non sarebbe meglio dare la giusta importanza a questo pasto? Verrà quindi valutata l'utilità di questo pasto nell'ambito della giornata.
Compito di realtà/Prodotto atteso	Dopo aver valutato l'utilità di questo pasto nell'ambito della giornata, gli allievi analizzeranno diversi esempi di prima colazione, ideeranno e realizzeranno una corretta prima colazione.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Scienza degli alimenti, Scienze Integrate, Sala, Scienze Motorie, Cucina.
Competenze trasversali da raggiungere	• competenza imprenditoriale; • competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
Area competenze digitali Riferimento DigComp 2.2 (indicare quali aree saranno privilegiate)	X Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati Area 2: Comunicazione e collaborazione X 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: X 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.



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



317/UD

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: **X 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)**

Creazione tramite supporto digitale di una
presentazione della prima colazione.

Competenze in uscita

AI1 Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiere.

AI 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

AI4 Imparare a utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico, predisponendo menù coerenti con il contesto, valorizzando la presentazione dei prodotti alimentari e delle



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



317/UD

	tradizioni locali nazionali, internazionali con l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative. AG9 Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea. AG11: Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con attenzione alla sicurezza e tutela della salute. AG12: Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.
Competenze disciplinari da raggiungere	ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA Saper conoscere i vari reparti che compongono la cucina, attrezzature, metodi di cottura e taglio, il personale che compone la brigata, e le materie prime. Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. SCIENZE DEGLI ALIMENTI Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione SCIENZE MOTORIE: salute, benessere, sicurezza e prevenzione. ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. SCIENZE INTEGRATE Analizzare qualitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza
Conoscenze disciplinari coinvolte	Laboratorio di Enogastronomia settore cucina: Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro: attrezzature e strumenti, risorse umane e tecnologiche. Controllo della produzione/lavorazione/commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento. Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci. Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto e consumo: i fattori economici, sociali e culturali. Definire le esigenze



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



317/UD

di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento, con particolare attenzione alla eco sostenibilità

Scienze motorie: consumo energetico nell'attività sportiva.

Scienze integrate: reazioni chimiche

Enogastronomia settore sala e vendita:

Il laboratorio di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili;

Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande analcoliche e alcoliche

Il laboratorio di sala: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili

Tecniche di base di sala: mise en place e stili di servizio, ciclo cliente.

SCIENZE DEGLI ALIMENTI

Principi nutritivi.

Macro e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni e fabbisogno, fonti alimentari. Effetti da carenza ed eccesso.

Abilità disciplinari coinvolte

Laboratorio di Enogastronomia settore cucina

Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato.

Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.

Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.

Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi

Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera

Enogastronomia settore sala e vendita

Identificare attrezzature e utensili di uso comune. Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.

Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar.



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



317/UD

SCIENZE DEGLI ALIMENTI

Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici.
Descrivere differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale.

Individuare analogie e differenze tra i diversi alimenti.

SCIENZE INTEGRATE:

Riconoscere le reazioni chimiche negli alimenti e negli esseri viventi.

SCIENZE MOTORIE:

Dimostrare l'efficacia del proprio movimento, nel contesto richiesto;

Saper organizzare minimamente un'unità di lavoro fisico e motorio.

Metodologie didattiche

- apprendimento cooperativo
- dibattito guidato
- lezione dialogata
- attività laboratoriale
- problem solving
- studio di caso

Materiale didattico

- Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiali specifici necessari per la realizzazione dei prodotti

Fasi svolgimento

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

FASI	Discipline coinvolte	Attività	Ottobre Novembre	Dicembre Gennaio	Febbraio Marzo	Aprile Maggio
Presentazione del progetto	Scienze degli alimenti	Presentazione del progetto		x		
	Scienze integrate	Creazione dei gruppi di lavoro		x		
	Enogastronomia settore cucina	Presentazione dell'UDA in slide powerpoint, descrizione delle competenze da raggiungere del prodotto finale, nonché	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



317/UD

		dei criteri di valutazione adottati				
	Enogastronomia settore sala e vendita	Presentazione dell'UDA in slide powerpoint, descrizione delle competenze da raggiungere del prodotto finale, nonché dei criteri di valutazione adottati	x			
	Scienze motorie	brainstorming	x			
Organizzazione e pianificazione del lavoro	Scienze integrate	Creazione dei gruppi di lavoro	x	x		
	Scienze motorie	brainstorming	x			
	Enogastronomia settore cucina	Suddivisione in gruppi, il primo si occuperà delle colazioni continentali, il secondo delle colazioni inglesi, il terzo gruppo delle colazioni internazionali		x		
	Sala e vendita	Suddivisione in gruppi, il primo si occuperà delle colazioni continentali, il secondo delle colazioni inglesi, il terzo gruppo delle colazioni internazionali		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



317/UD

	Scienze dell'alimentazione	Creazione dei gruppi di lavoro		X	X	
Ricerca e gestione informazioni	Scienze dell'alimentazione	Individuazione e delle diverse tipologie di colazione		X	X	
	Scienze integrate	Ricerca e studio delle informazioni necessarie tramite libro di testo e video		X		
	Enogastronomia settore sala e vendita	Realizzazione di diverse offerte food and beverage da offrire durante la colazione con particolare attenzione alla caffetteria		X		
	Enogastronomia settore cucina	Realizzazione di diverse offerte food durante la prima colazione		X		
Riflessione e rielaborazione	Alimentazione	Confronto tra diverse tipologie di colazioni e sostenibili			X	
	Scienze Motorie	Dibattito guidato				X
	Scienze Integrate	Analisi delle informazioni raccolte			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



317/UD

	Enogastronomia settore cucina	Verifica intermedia volta alla valutazione dei processi, mediante attività pratiche e test strutturati			X	
	Enogastronomia settore sala e vendita	Verifica intermedia volta alla valutazione dei processi, mediante attività pratiche e test strutturati			X	
Realizzazione del prodotto						
	Tutte le discipline	Realizzazione di prodotti da prima colazione con relativo servizio e presentazione tramite supporto digitale				X

Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
Indicatori	Descrittori	Livelli
Risoluzioni di situazioni problematiche	Riconosce i dati essenziali, autonomamente individua le fasi del percorso risolutivo in maniera originale, ottimizzando il procedimento	A
	Riconosce i dati essenziali, individua le fasi del percorso risolutivo, attraverso una sequenza ordinata di procedimenti logici ed efficaci.	B
	Riconosce i dati essenziali e individua le fasi del processo risolutivo.	C
	Riconosce i dati essenziali, individua le fasi del percorso risolutivo solo se guidato	D
	Fatica a riconoscere i dati essenziali e ad individuare le fasi del percorso risolutivo.	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



317/UD

Cosapevolezza a riflessiva e critica	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il senso e l'importanza di ciò che ha imparato nel quadro del processo personale di formazione e crescita, che affronta in modo particolarmente critico	A
	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro, cogliendo il senso di ciò che ha imparato nel quadro del processo personale di formazione e crescita, che affronta in modo critico	B
	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	C
	Presenta un atteggiamento meramente esecutivo e non coglie il senso di ciò che ha imparato nel quadro del suo processo di crescita e formazione	D
	Non coglie il senso di ciò che ha imparato nel quadro del suo processo di crescita e formazione	E
Comunicazione tra pari	Si esprime oralmente e per iscritto in modo chiaro, originale ed efficace utilizzando i vari linguaggi in contesti appropriati. comprende messaggi completi di vario genere.	A
	Si esprime oralmente e per iscritto in modo corretto e appropriato utilizzando i diversi linguaggi, comprende messaggi di vario genere e rappresenta emozioni, stati d'animo e concetti in modo chiaro.	B
	Utilizza in modo semplice i diversi linguaggi per rappresentare procedure, concetti, emozioni e stati d'animo.	C
	Comprende semplici messaggi e organizza i contenuti se opportunamente guidato.	D
	Comprende semplici messaggi ma non organizza i contenuti neanche se opportunamente guidato.	E

Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI



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



317/UD

Esecuzione del prodotto	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, le collega tra loro in forma organica e contiene elementi di originalità.	A
	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, le collega tra loro in forma organica.	B
	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna.	C
	Il prodotto presenta informazioni basilari e scorrettezze esecutive che ne compromettono la funzionalità; le parti e le informazioni non sono collegate.	D
	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate.	E
Utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza ed efficienza. Trova soluzioni ai problemi tecnici senza difficoltà.	A
	Usa strumenti e tecnologie con precisione e destrezza. Trova soluzioni ai problemi tecnici.	B
	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità.	C
	Usa gli strumenti e le tecnologie in modo inadeguato.	D
	Usa gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato.	E
Esposizione/ 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



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



317/UD

	Non espone in modo chiaro ma confuso e impreciso. Presenta molte lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale.	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 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 esegue procedure e idee messe a punto dal gruppo di lavoro e non apporta contributi personali.	E