



UDA "EDUCAZIONE ALL'IMPRENDITORIALITA' CLASSI I"

Commercializzazione di prodotti dolci o salati

DESCRIZIONE ATTIVITA'	<p>Gli studenti di una classe elaboreranno e svilupperanno la produzione di prodotti salati e/o dolci adeguati alla vendita presso il bar interno dell'istituto ovvero per l'asporto.</p> <p>Attraverso la somministrazione di un Bilancio delle Competenze in entrata (da parte del C.d.C.) e di un questionario a carattere tecnico-pratico degli allievi (da parte dei docenti di laboratori) si rileveranno potenzialità e inclinazioni di ciascuno studente.</p> <p>Successivamente il progetto verrà presentato agli studenti con le indicazioni relative alla scansione temporale, alle abilità da acquisire e agli obiettivi da raggiungere.</p> <p>Durante lo svolgimento del progetto i docenti di materie non pratiche avranno cura di lavorare con gli studenti (all'interno delle U.d.A. disciplinari e interdisciplinari) sugli aspetti relativi al lavoro in team, al problem solving, alla creatività, sulla base dei moduli indicati nella prima parte del curriculum per l'imprenditorialità.</p> <p>Durante la valutazione intermedia del primo quadrimestre si esamineranno le abilità potenziali dimostrate dal gruppo classe, durante le ore di attività pratica, in modo da precisare una possibile ripartizione delle diverse attività tra gli allievi. Importante sarà porre a confronto i risultati conseguiti dai discenti con le risposte del questionario somministrato all'inizio dell'anno scolastico.</p> <p>Entro il mese di febbraio, i docenti delle materie pratiche, in base anche ai risultati conseguiti dagli allievi in termini di abilità, dovranno selezionare, una serie di prodotti dolci e salati (ad esempio ventaglietti, vol au vent, biscotti di frolla, salatini, ecc. ecc.), tra cui gli allievi, entro il mese di marzo, dovranno scegliere cosa realizzare in base a un questionario di gradimento somministrato ad un target</p>
--------------------------	---



	<p>che dovrà essere individuato dagli allievi/e con il supporto del C.d.C..</p> <p>Una volta individuati i contenuti gli allievi/e dovranno sviluppare opportune modalità di comunicazione e promozione degli stessi scegliendo anche i canali di distribuzione.</p> <p>Durante i mesi di aprile e maggio gli allievi coordinati dai docenti delle materie professionali realizzeranno i contenuti scelti e li promuoveranno presso il pubblico.</p> <p>Durante tutto il periodo di realizzazione del progetto i docenti del consiglio di classe avranno cura di supportare l'azione del gruppo classe lavorando sulle competenze trasversali e sviluppando, eventualmente, contenuti collegati al progetto</p>
OBIETTIVI E RISULTATI ATTESI	<p>Competenze trasversali</p> <p>Saper esprimere le proprie idee</p> <p>Saper ascoltare e valorizzare le proposte degli altri</p> <p>Saper partecipare proficuamente al lavoro in team</p> <p>Saper accogliere le osservazioni del docente e utilizzarle per migliorare il proprio lavoro.</p> <p>Comprendere la situazione problematica e individuare le possibili soluzioni</p> <p>Sviluppare la propria autonomia</p> <p>Migliorare il proprio livello di autostima.</p> <p>Competenze disciplinari di area generale:</p>



- **Competenza 2.**

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali (**Discipline coinvolte: Italiano**).

- **Competenza 3.**

Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo (**Discipline coinvolte: Geografia, Scienze**).

- **Competenza 5.**

Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro (**Discipline coinvolte: Lingue straniere**).

- **Competenza 8.**

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (**Discipline coinvolte: TIC, Matematica**).

- **Competenza 10.**

comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi (**Discipline coinvolte: Diritto, Enogastronomia di cucina, Sala/Vendita, Accoglienza Turistica**).

Tra le competenze disciplinari di area specifica quelle più coinvolte sono le seguenti:



	<ul style="list-style-type: none"> • Competenza 1. Utilizzate tecniche tradizionali e innovative, di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche (Discipline coinvolte: Enogastronomia di cucina, Sala/Vendita, Accoglienza Turistica). • Competenza 2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione (Discipline coinvolte: Enogastronomia di cucina, Sala/Vendita, Accoglienza Turistica). • Competenza 3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro (Discipline coinvolte: Alimentazione, Enogastronomia di cucina, Sala/Vendita). • Competenza 5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative (Discipline coinvolte: Sala/Vendita, Accoglienza Turistica). • Competenza 6. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche (Discipline coinvolte: Sala/Vendita, Accoglienza Turistica).
<p>INCONTRO CON TESTIMONIAL D'AZIENDA</p>	<p>DURANTE IL II QUADRIMESTRE DEL I ANNO. Studenti del V anno che potrebbero presentare agli allievi le fasi di realizzazione di un prodotto; questi studenti infatti, in base alle conoscenze professionali acquisite, possono</p>



	<p>trasmettere agli allievi del biennio la complessità insita nello sviluppo di un prodotto</p> <p>Ex allievi che hanno aperto e gestiscono una azienda del settore ristorativo in modo che possano trasmettere le proprie esperienze ponendo dei focus sugli aspetti dirimenti nello sviluppo di un prodotto e/o servizio.</p>
ORGANIZZAZIONE GRUPPO DI LAVORO	<p>I gruppi di lavoro, all'interno della classe, dovranno essere selezionati in base a quanto emerso dai questionari di autovalutazione e dalle abilità acquisite e verificate dai docenti (in particolari dai docenti delle materie professionali).</p> <p>Ciascun gruppo di lavoro, in base alla specifica attività che dovrà svolgere, sarà seguito da un docente tutor del consiglio di classe.</p>
PROMOZIONE DI APPROCCI INNOVATIVI AL PROBLEM SOLVING	<p>Almeno una volta alla settimana gli allievi si incontrano con un tutor anche</p> <p>per risolvere eventuali problematiche o difficoltà incontrate in itinere</p>
RUOLO DI COORDINAMENTO DEI DOCENTI	<p>I docenti delle materie professionali (enogastronomia di cucina, sala/vendita, accoglienza turistica, alimentazione), dovranno coordinare i gruppi di lavoro e costituire punto di raccordo con gli altri docenti del consiglio di classe</p>
UDA DI RIFERIMENTO	

Sintesi Cronoprogramma



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



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI



Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.gov.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.gov.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



CLASSE PRIMA

ATTIVITA' (Cosa)	TEMPISTICA (Quando)	SOGGETTO (Chi)
Bilancio delle competenze	Entro 30 settembre	Coordinatore di classe
Questionario tecnico professionale	Entro 30 settembre	Docenti delle materie professionali
Presentazione del Progetto	Entro 15 ottobre	Coordinatore di classe e docenti delle materie professionali
Lavoro del CDC su competenze trasversali (tramite UDA)	Entro fine I quadrimestre	Intero C.D.C.
Osservazioni attività pratiche degli allievi	Entro I quadrimestre	Docenti delle materie professionali
Questionario delle abilità tecnico professionali conseguite	Entro gennaio	Docenti delle materie professionali
Indicazione dei prodotti tra cui scegliere il contenuto da realizzare	Entro febbraio	Docenti di Enogastronomia di cucina.
Questionario di gradimento	Entro marzo	Docente di Sala e italiano.
Realizzazione e valutazione del contenuto scelto	Entro maggio	Intero C.D.C.
Lavoro del CDC su competenze trasversali (tramite UDA)	Entro termine delle lezioni	Intero C.D.C.