



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° 3 Educazione all'imprenditorialità

Classe: TERZA DENO

Titolo: Ristorante didattico sostenibile - "La mia azienda"

Periodo di svolgimento	Tutto l'anno
Situazione problematica	Come posso avviare un'impresa turistico ristorativa promuovendo la produzione e la vendita di prodotti sostenibili?
Compito di realtà/Prodotto atteso	La classe individua la forma giuridica più adatta per avviare l'azienda; successivamente progetterà e realizzerà un menù che tenga conto dei principi di stagionalità e sostenibilità dei prodotti ittici, curando le varie fasi dell'organizzazione dell'evento.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Laboratorio di Cucina, Matematica, Inglese, Francese, Scienza e cultura dell'alimentazione, DTA
Competenze trasversali da raggiungere	<ul style="list-style-type: none"> • competenza multilinguistica • competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie; • competenza imprenditoriale;

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 (Indicare quali competenze saranno privilegiate ed il livello di padronanza atteso - cfr. pag. 9 e segg. DigComp 2.2, pag 71)	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Competenze di Area 1:</u> 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 - • 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)

Condivisione mediante Chat e Drive condiviso di quanto approfondito in ambito disciplinare, utilizzo creativo delle tecnologie digitali per presentare la propria idea imprenditoriale (realizzazione di un prodotto multimediale)

Competenze in uscita

AG 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

AG10 Comprendere ed utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi

AG12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

AI 4 Predisporre prodotti, servizi, menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela

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

Competenze disciplinari da raggiungere

Laboratorio di Enogastronomia settore cucina:

Risultati di apprendimento che lo mettono in grado di: agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse; utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera; valorizzare e promuovere le



tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali

Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio

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

DTA:

Comprendere ed utilizzare i principali concetti relativi all'economia, alla organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi

Riconoscere le caratteristiche del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del territorio

Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi, per l'analisi di semplici casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento.

Francese:

Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche, per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi

Inglese:

Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi

Scienza e cultura dell'alimentazione:

Applicare correttamente il sistema HACCP e tutta la normativa igienico sanitaria vigente in materia di sicurezza alimentare delle specifiche lavorazioni.

Descrivere i costituenti degli alimenti e le loro caratteristiche chimico-fisiche.

Saper assumere responsabilità per il raggiungimento di un risultato comune.

Riconoscere il significato delle certificazioni di qualità e di tutela del prodotto.

Classificare gli alimenti in base alla loro funzione prevalente, secondo le loro caratteristiche nutrizionali.

Conoscenze disciplinari coinvolte

Laboratorio di Enogastronomia settore cucina:



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

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.
Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento. Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci.
Tecniche di programmazione, controllo dei costi e organizzazione della produzione di settore: definizione di compiti, tempi e modalità operative.
Tecniche e strumenti per il controllo della qualità dei processi organizzativi e gestionali.
Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto e consumo: i fattori economici, sociali e culturali.
Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento, con particolare attenzione alla ecosostenibilità.

DTA:

Gli enti nazionali e locali che governano il territorio
I soggetti protagonisti dell'attività economica
Le tipologie di imprese turistiche
Le funzioni aziendali
La classificazione delle imprese.
Gli elementi distintivi dell'impresa
Le società commerciali
Procedure amministrative per l'apertura di un'impresa tenendo conto della regione di appartenenza.
funzioni delle banche, operazioni di raccolta e di impiego
mezzi di pagamento elettronici
assegno e cambiale

Francese:

L'hôtellerie-restauration.
Promouvoir l'entreprise.
La restauration commerciale.
La brigade et l'implantation d'une cuisine professionnelle.
Méthodes de cuisson et réalisation d'un menu et d'une carte.

Inglese:

Lessico professionale (ingredienti - metodi di cottura - mise en place - attrezzatura)
Ricette
Descrizione dei piatti

Matematica::

Disequazioni di secondo grado intere, disequazioni frazionarie e scomponibili.
Funzioni lineari, quadratiche, irrazionali, con modulo

Scienza e cultura dell'alimentazione:

Normativa igienico sanitaria vigente in materia di sicurezza alimentare delle specifiche lavorazioni.
Costituenti degli alimenti e le loro caratteristiche chimico-fisiche.



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

Certificazioni di qualità e di tutela del prodotto
Classificazione degli alimenti in base alla loro funzione
prevalente, secondo le loro caratteristiche nutrizionali.

Abilità disciplinari coinvolte

Laboratorio di Enogastronomia settore cucina:

Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento. Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

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

Applicare tecniche di controllo della qualità dell'offerta preventiva

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

Francese:

Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale. Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale.

DTA:

Individuare la forma giuridica più adatta all'impresa

Distinguere i fattori produttivi dell'impresa

Riconoscere la struttura organizzativa di un'impresa e il suo ruolo nel settore di appartenenza

Compilare la documentazione della compravendita

Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture turistico-ristorative

Individuare il sistema bancario del proprio paese

Compilare la modulistica relativa alle forme di pagamento

Inglese:

Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale

Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali

Scrivere semplici testi su tematiche coerenti con i percorsi di studio

Matematica:

Saper risolvere disequazioni lineari intere

Saper risolvere sistemi di disequazioni

Saper risolvere disequazioni di secondo grado

Saper risolvere disequazioni frazionarie e scomponibili



	<p>Saper riconoscere e descrivere qualitativamente le funzioni lineari, quadratiche e con il modulo</p> <p>Saper leggere un grafico di funzione</p> <p>Saper risolvere semplici equazioni irrazionali e semplici equazioni con il modulo</p> <p>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> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione:</p> <p>Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli</p> <p>Classificare gli alimenti in base alla loro funzione prevalente, secondo le loro caratteristiche merceologiche e nutrizionali</p> <p>Riconoscere la qualità delle materie prime utilizzate.</p>
Metodologie didattiche	<ul style="list-style-type: none"> - apprendimento cooperativo - dibattito guidato - lezione dialogata - attività laboratoriale - problem solving - studio di caso
Materiale didattico	<p>Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiale necessario alla realizzazione del prodotto</p>

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	Descrizione delle attività	Ottobre Novembre	Dicembre Gennaio	Febbraio Marzo	Aprile Maggio
Presentazione del progetto	Francese	Presentazione delle attività		x		
	Cucina	Presentazione dell'attività da svolgere	x			
	Inglese	Presentazione del Progetto	x			
	DTA	Discussione guidata-brainstorming	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

	Matematica	Assegnazione di un problema complesso (uno per quadrimestre)	x		x	
Organizzazione e pianificazione e del lavoro	Cucina	Divisione della classe in gruppi/coppie e assegnazione delle portate ai singoli gruppi	x			
	Francese	Divisione della classe in gruppi/coppie.		x		
	Inglese	Suddivisione della classe in piccoli gruppi ed assegnazione del lavoro	x			
	DTA	Organizzazione del lavoro individuale o di gruppo-individuazione della tempistica	x			
	Alimentazione	Predisposizione della tempistica e organizzazione del lavoro	x	x		
	Matematica	Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi) e tempistica	x		x	
Ricerca e gestione informazioni	Francese	Ricerca lessicale e traduzione degli ingredienti, metodi di cottura e quantità/breve descrizione dei piatti			x	
	Matematica	- "Traduzione" del problema in termini matematici - Individuazione strumenti matematici necessari per affrontarlo, spiegazione/recupero degli stessi - Individuazione e utilizzo degli strumenti digitali più opportuni per	x	x	x	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

		approfondire/recuperare/organizzare le informazioni necessarie				
	Inglese	Ricerca lessicale relativa ad ingredienti, metodi di cottura e descrizione dei piatti	x	x		
	Alimentazione	Ricerca su prodotti sostenibili e del territorio		x	x	
	DTA	Libro di testo- casi aziendali-filmati		x	x	
	Cucina	Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiale specifico necessario per la realizzazione del prodotto Promozione enogastronomica e culturale del territorio.	x			
Riflessione e rielaborazione	Cucina	Condivisione del lavoro dei singoli gruppi	x	x		
	Francese	Condivisione del lavoro dei singoli gruppi.			x	
	Inglese	Condivisione del lavoro			x	
	Alimentazione	Analisi del valore nutritivo dei prodotti presi in esame			x	
	DTA	Analisi di un caso aziendale			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

	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
Realizzazione e del prodotto	Cucina Francese Inglese Alimentazione DTA Matematica	Progettazione della propria impresa ecosostenibile e realizzazione del menù e dell'evento in cui verranno presentati, anche in lingua straniera, le portate, il loro valore nutrizionale e i principi di stagionalità e sostenibilità alla base del menù proposto			x	x

Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO

Indicatori	Descrittori	Livelli
Uso delle conoscenze apprese e individuazione dei collegamenti tra le diverse aree disciplinari	Utilizza in maniera completa le conoscenze apprese. Opera autonomamente e in modo sicuro e corretto collegamenti coerenti e completi fra le diverse aree disciplinari	A
	Utilizza in maniera efficace le conoscenze apprese. Opera autonomamente e in modo corretto collegamenti coerenti fra le diverse aree disciplinari.	B
	Utilizza in maniera essenziale le conoscenze apprese operando collegamenti essenziali tra le diverse aree disciplinari	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



317/UD

	Utilizza in modo parziale le conoscenze apprese e opera semplici collegamenti se guidato	D
	Non ha le conoscenze necessarie per operare collegamenti	E
Elaborazione e progettazione di un'attività	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
Collaborazione, lavoro di squadra e comunicazione	Eccelle nel lavoro di squadra, guida quando necessario e comunica in modo coinvolgente.	A
	Lavora bene in gruppo, contribuisce alle discussioni e comunica in modo chiaro e convincente	B
	Collabora in modo semplice con gli altri e comunica in modo chiaro, ma non sempre efficace	C
	Lavora in gruppo se sollecitato e comunica le proprie idee in modo semplice	D
	Non collabora con i compagni e non offre contributi personali	E

Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO



Indicatori	Descrittori	Livelli
Esecuzione del prodotto	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, contiene le parti e le informazioni di base utili a sviluppare la consegna.	C
	Il prodotto presenta imprecisioni esecutive; le parti e le informazioni non sono ben collegate.	D
	Il prodotto presenta scorrettezze esecutive e non è funzionale; le parti e le informazioni non sono collegate.	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 solo se guidato.	D
	Non è in grado di utilizzare correttamente gli strumenti e le tecnologie.	E
Esposizione orale/	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



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

presentazione del prodotto	Esponde in modo non sempre chiaro e preciso. Mostra di possedere un lessico settoriale tecnico-professionale essenziale.	C
	Esponde in modo impreciso. Presenta qualche lacuna nel linguaggio settoriale tecnico-professionale.	D
	Esponde in modo confuso e presenta 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
	Propone contributi molto semplici tra pensieri e oggetti, mettendo in atto procedure note per la realizzazione del prodotto.	D
	Esegue procedure messe a punto dal gruppo di lavoro senza mai apportare contributi personali.	E