



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. 2

**Classe:** 2L

**Titolo:** Corretti stili di vita - Aperitivo meneghino



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>Periodo di svolgimento:</b>	I quadrimestre /II quadrimestre
<b>Situazione problema</b>	<i>Quali azioni possiamo promuovere e intraprendere, a tutti i livelli, per mantenere gli equilibri nutrizionali e ambientali?</i>
<b>Compito di realtà/Prodotto atteso</b>	Analisi della propria alimentazione partendo dalle necessità quali-quantitative, compiendo scelte che favoriscano lo sviluppo sostenibile.
<b>Discipline/Assi Culturali coinvolti</b>	Scienze motorie, scienze integrate, alimentazione, sala, cucina, inglese, tedesco, ed. civica
<b>Competenze trasversali da raggiungere</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</b></li> <li>● <b>competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;</b></li> </ul>
<b>Area competenze digitali</b> Riferimento DigComp 2.2  (indicare quali aree saranno privilegiate)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati</b></li> <li>• <b>Area 2: Comunicazione e collaborazione</b></li> <li>• Area 3: Creazione di contenuti digitali</li> <li>• Area 4: Sicurezza</li> <li>• Area 5: Risolvere problemi</li> </ul>
<b>Competenze digitali e livello atteso</b> 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"> <li>• <u>Competenze di Area 1</u>: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti.   Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato</li> <li>• <u>Competenze di Area 2</u>: 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</li> <li>• <u>Competenze di Area 3</u>: sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali. Capire come copyright e licenze si applicano a dati e contenuti digitali.</li> </ul>



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

Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato



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

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Competenze di Area 4</u>: proteggere i dispositivi, i dati personali e la privacy, la salute, il benessere e l'ambiente quando si utilizzano le tecnologie digitali.</li> </ul> <p>Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Competenze di Area 5</u>: 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.</li> </ul> <p>Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato</p>
<p><b>Ambito di applicazione competenze digitali</b> (dettagliare quali operazioni o compiti saranno svolti in pratica e seguendo le tematiche dell'UdA per raggiungere le competenze)</p>	<p><b>Utilizzo chat per comunicazione e scambio materiale, creazione di tabelle utilizzando word e/o excel, etc</b></p>
<p><b>Competenze in uscita (AG – AI)</b></p>	<p><b>AG 2</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana, secondo le esigenze comunicative nei vari contesti</p> <p><b>AG 5</b> Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <p><b>AG 9</b> - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea.</p> <p><b>AI 3</b> Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p> <p><b>AI 4</b> - Predisporre prodotti, servizi, menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela</p> <p><b>AI 7</b> Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, e nazionali, anche in contesti internazionali, per la promozione del made in Italy.</p> <p><b>AG 11</b> - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p>
<p><b>Competenze disciplinari da raggiungere</b></p>	<p><b>Enogastronomia settore cucina:</b></p>



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

	<ul style="list-style-type: none"><li>● essere consapevoli dell'importanza di una corretta alimentazione sostenibile, favorendo stili di vita equilibrati.</li></ul> <p><b>Enogastronomia settore sala e vendita:</b> 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 e equilibrati</p> <p><b>Scienza degli alimenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Calcolare il fabbisogno energetico giornaliero e ripartirlo in macronutrienti.</li><li>● Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute.</li><li>● Classificare gli alimenti in base alla loro funzione prevalente, secondo le loro caratteristiche nutrizionali.</li></ul> <p><b>Scienze Integrate</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.</li></ul> <p><b>Scienze Motorie</b> Prendere consapevolezza delle attività motorie e sportive per il benessere della persona</p> <p><b>Tedesco</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Utilizzare la lingua per presentarsi, parlando di sé, dei propri interessi personali, interagendo anche in situazioni dialogiche.</li></ul>
<p><b>Conoscenze disciplinari coinvolte</b></p>	<p><b>Enogastronomia settore cucina:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale.</li><li>● L'evoluzione degli usi e dei costumi enogastronomici del territorio di appartenenza.</li><li>● Servizi internet per la promozione enogastronomica e culturale del territorio.</li><li>● Classificazione merceologica di base delle principali categorie dei prodotti</li></ul>



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

agroalimentari del territorio in funzione della loro origine.

- Produrre trasformati senza utilizzare prodotti di sintesi (conservanti e altri additivi.)
- Ricerche di mercato per ingredienti a chilometro zero.

#### **Enogastronomia settore sala e vendita:**

- Produzione territoriale a km zero ed il concetto di carbon footprint.
- Ecosolidale e gestione cooperativa della produzione.
- Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari

#### **Scienza degli alimenti**

- Metabolismo e bioenergetica:  
Fabbisogno energetico  
(Peso corporeo ideale)
- LARN
- Classificazione degli alimenti
- Linee guida per una sana alimentazione
- Alimentazione equilibrata, stili alimentari.
- Malattie correlate all'alimentazione.
- Dieta sostenibile e lotta allo spreco alimentare

#### **Scienze integrate**

Omeostasi corporea: organizzazione, regolazione ed omeostasi del corpo umano. Apparato digerente, respiratorio, cardio-circolatorio, escretore, riproduttore, immunitario ed endocrino, nervoso.

#### **Scienze Motorie**

Conoscere ed applicare regole essenziali relative all'assunzione di cibo e bevande prima, durante e dopo le attività sportive.

#### **Tedesco**

- Tipi di attività sportive e abitudini



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

alimentari

- Attività e oggetti per il tempo libero



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

#### Abilità disciplinari coinvolte

#### Enogastronomia settore cucina:

- acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.
- organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale e informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di lavoro.

#### 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
- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari
- Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili
- Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela.

#### Scienza degli alimenti

- Calcolare il fabbisogno energetico giornaliero e la ripartizione in macronutrienti.
- Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute.
- Classificare gli alimenti in base alla loro funzione prevalente, secondo le loro caratteristiche nutrizionali.

#### Scienze integrate

- Individuare le funzioni e la fisiologia di ciascun apparato e sistema e la relazione tra gli stessi.
- Evidenziare il ruolo fondamentale dell'acqua nell'omeostasi corporea.



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

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Riportare in forma scritta e/o orale gli esperimenti svolti in laboratorio e/o video.</li></ul> <p><b>Scienze Motorie</b> Mettere in atto abitudini igieniche ed alimentari corrette per la pratica sportiva e nella vita quotidiana</p> <p><b>Tedesco</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Comprendere semplici messaggi scritti e orali;</li><li>• Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale;</li><li>• Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale.</li></ul>
<b>Metodologie didattiche</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- apprendimento cooperativo</li><li>- dibattito guidato/circle time</li><li>- lezione partecipata</li><li>- attività laboratoriale</li><li>- studio di caso</li></ul>
<b>Materiale didattico</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiale specifico necessario per la realizzazione del prodotto</li></ul>

### 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](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	Discipline coinvolte	Descrizione delle Attività	OTT/NOV	DIC/GEN	FEB/MAR	APR/MAG
Presentazione del progetto	<b>Alimentazione</b>	presentazione del progetto	X			
	<b>Scienze motorie</b>	Discussione guidata		X	X	
	<b>Cucina Sala</b>	Presentazione del progetto	X			
	<b>Tedesco</b>	Presentazione del progetto		X	X	
Organizzazione e pianificazione del lavoro	<b>Alimentazione</b>	Redazione di un diario alimentare e calcolo del proprio IMC	X			
	<b>Scienze motorie</b>	Misurazione, peso, altezza e calcolo I.M.C.		X	X	
	<b>Scienze integrate</b>	mappatura degli apparati coinvolti nell'omeostasi			X	
	<b>Cucina Sala</b>	Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili. Elementi di eco-gastronomia Principi di ecoturismo Concetti di sostenibilità e certificazione.			X	
	<b>Tedesco</b>	Raccolta dati sulle abitudini alimentari			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>Alimentazione</b>	sviluppo del progetto: ricerca sul web, discussione sulla giusta alimentazione	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>Scienze integrate</b>	Ricerca informazioni omeostasi corporea			X	
	<b>Scienze motorie</b>	Internet linee guida per una sana alimentazione		X	X	
	<b>Cucina Sala</b>	Acquisire ed interpretare le informazioni.  Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.			X	
	<b>Tedesco</b>	Ricerca informazioni da più fonti relative ad una sana alimentazione			X	
Riflessione e rielaborazione	<b>Cucina Sala</b>	Rielaborare l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi.  Collaborare applicando la giusta sequenza operativa curandone l'aspetto comunicativo			X	
	<b>Scienze integrate</b>	Dibattito guidato			X	
	<b>Scienze motorie</b>	Dibattito con domande		X	X	
	<b>Alimentazione</b>	Analisi del lavoro effettuato		X		
	<b>Tedesco</b>	Condivisione e riflessione in plenum				X
Realizzazione del prodotto	Alimentazione Scienze motorie Cucina	<b>Analisi della propria alimentazione</b>			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](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

	Sala Tedesco	<b>partendo dalle necessità qualitative, compiendo scelte che favoriscano lo sviluppo sostenibile. Presentazione di proposte di modifica del proprio stile alimentare per mantenere il buono stato di salute</b>				
--	--------------	--	--	--	--	--

### Valutazione del processo



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>RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO</b>		
<b>Indicatori</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Level li</b>
<b>Conoscenza di sé</b>	È pienamente consapevole delle proprie capacità e dei propri punti deboli e li sa gestire	A
	È consapevole delle proprie capacità e dei propri punti deboli e li sa gestire quasi sempre	B
	Riconosce generalmente le proprie risorse e capacità e inizia a saperli gestire	C
	Si avvia a identificare punti di forza e di debolezza e cerca di gestirli	D
	Non riflette sulle proprie capacità e debolezze e non prova a gestirle	E
<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 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.	C
	Esegue il compito se sollecitato a farlo. Non approfondisce o rielabora.	D
	Non esegue il compito nemmeno se sollecitato	E
<b>Assolvere agli obblighi scolastici</b>	Assolve in modo attivo e responsabile gli obblighi scolastici	A
	Assolve in modo regolare e responsabile gli obblighi scolastici	B
	Assolve in modo regolare gli obblighi scolastici	C
	Assolve in modo discontinuo gli obblighi scolastici	D
	Non assolve agli obblighi scolastici	E



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

## Valutazione 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

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELL I
<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
	Mancata partecipazione all'esecuzione del 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 strumenti e di tecnologie in modo inadeguato.	D
	Non è stato in grado di utilizzare gli strumenti e le tecnologie necessarie.	E
	Esponde 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
	Mancata 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 si sforza di ideare soluzioni creative.	E