



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 Educazione Civica

### Classe 3 BPD

**Titolo:** Il mercato e il consumo sostenibile

|                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Periodo di svolgimento:</b>                                                                                                                                                                             | I quadrimestre                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Situazione problema</b>                                                                                                                                                                                 | Conosci gli obiettivi 3-5-10-11 e 17 dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile? Ne parliamo insieme?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Compito di realtà/Prodotto atteso</b>                                                                                                                                                                   | Gli allievi lavorando in team proporranno azioni concrete per lo sviluppo sostenibile. Gli alunni lavorando in Team rielaboreranno ricette tradizionali in modo da renderle più sostenibile.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Discipline/Assi Culturali coinvolti</b>                                                                                                                                                                 | Storia, alimentazione, IRC, DTA, lab. pasticceria, educazione civica, Scienze motorie.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Competenze trasversali da raggiungere</b>                                                                                                                                                               | <p>(da scegliere tra le 8 competenze chiave europee -non più di 2/3 per UdA)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>competenza alfabetica funzionale;</li> <li>competenza multilinguistica;</li> <li>competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie;</li> <li>competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</li> <li><b>competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;</b></li> <li>competenza imprenditoriale;</li> <li><b>competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</b></li> </ul> <p>(tali competenze non saranno oggetto di valutazione diretta, ma verranno valutate attraverso le "Competenze base" presenti sul registro elettronico)</p> |
| <b>Area competenze digitali</b><br>Riferimento DigComp 2.2<br><br>(indicare quali aree saranno privilegiate)                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Area 1: <b>Alfabetizzazione su informazione e dati</b></li> <li>Area 2: Comunicazione e collaborazione</li> <li>Area 3: <b>Creazione di contenuti digitali</b></li> <li>Area 4: Sicurezza</li> <li>Area 5: Risolvere problemi</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Competenze digitali e livello atteso</b><br>Riferimento DigComp 2.2<br><br>(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.</li> </ul> <p>Livello di padronanza: . Base - X Intermedio - . Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><u>Competenze di Area 2:</u> interagire con gli altri, condividere informazioni, collaborare attraverso le tecnologie digitali rispettando</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

|                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                | <p>opportune norme di comportamento e proteggendo la propria ed altrui reputazione online.</p> <p>Livello di padronanza: <input type="radio"/> Base - <input type="radio"/> Intermedio - <input type="radio"/> Avanzato</p> <p><input type="radio"/> <u>Competenze di Area 3</u>: sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali. Capire come copyright e licenze si applicano a dati e contenuti digitali.</p> <p>Livello di padronanza: <input checked="" type="radio"/> Base - <input type="radio"/> Intermedio - <input type="radio"/> Avanzato</p> <p><input type="radio"/> <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.</p> <p>Livello di padronanza: <input type="radio"/> Base - <input type="radio"/> Intermedio - <input type="radio"/> Avanzato</p> <p><input type="radio"/> <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.</p> <p>Livello di padronanza: <input type="radio"/> Base - <input type="radio"/> Intermedio - <input type="radio"/> Avanzato</p> |
| <p><b>Ambito di applicazione competenze digitali</b><br/>(dettagliare quali operazioni o compiti saranno svolti in pratica e seguendo le tematiche dell'UdA per raggiungere le competenze)</p> | <p>Gli alunni realizzeranno una ricetta in formato digitale, rivisitata per renderla più sostenibile.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <p><b>Competenze in uscita (AG – AI)</b></p>                                                                                                                                                   | <p><b>AG3</b> 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.</p> <p><b>AG10</b> Comprendere ed utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</p> <p><b>AG12</b> Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p><b>AI 4</b> Predisporre prodotti, servizi, menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela</p> <p><b>AI6</b> Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione...</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

|                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                      | <p><b>AG9</b> Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <p><b>Competenze disciplinari da raggiungere</b></p> | <p><b>Enogastronomia settore pasticceria:</b> Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità. Positiva interazione con la realtà naturale e sociale.</p> <p><b>Storia:</b><br/>Comprendere il cambiamento e la 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.</p> <p><b>Scienza degli alimenti:</b><br/>Imparare ad 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.</p> <p><b>IRC:</b><br/>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti della Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.</p> <p><b>DTA:</b><br/>Comprendere ed utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p><b>Scienze motorie:</b><br/>Imparare a riconoscere i sintomi della disidratazione durante e dopo l'attività fisica.</p> |
| <p><b>Conoscenze disciplinari coinvolte</b></p>      | <p>Agenda 2030:</p> <p>Obiettivo 3: Garantire una vita sana e promuovere il benessere di tutti a tutte le età (Educazione alla salute e benessere: stili di vita responsabili secondo le indicazioni dell'OMS).</p> <p>Obiettivo 5: Raggiungere l'uguaglianza di genere e l'autodeterminazione di tutte le donne e ragazze (Costituzione e tutela del lavoro femminile e minorile).</p> <p>Obiettivo 10: Ridurre le disuguaglianze all'interno dei e fra i Paesi (Le istituzioni dello Stato italiano).</p> <p>Obiettivo 11: Rendere le città e gli insediamenti umani inclusivi, sicuri, duraturi e sostenibili. Rafforzare gli impegni per proteggere e salvaguardare il patrimonio culturale e naturale del mondo.</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

|                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                       | <p>Obiettivo 17: Rafforzare le modalità di attuazione e rilanciare il partenariato globale per lo sviluppo sostenibile (partnership per obiettivi).</p> <p><b>IRC:</b> L'evoluzione dell'etica legata al commercio nell'Europa medievale e rinascimentale. Essere interconnessi e non iperconnessi. Il tema del coltivare e custodire nell'eziologia metastorica di genesi, l'uomo come Ha'Adam hi somerhabare'Velochamsan e non usurpatore. Le cosmogonie e il rapporto uomo ambiente nei diversi domini mitologici</p> <p><b>DTA:</b> Gli strumenti operativi. I beni e i servizi. Gli elementi distintivi dell'impresa. L'ambiente interno e esterno. Le forme di mercato. La classificazione delle imprese. Le caratteristiche e la classificazione delle imprese ristorative. La ristorazione collettiva. Le aziende ecosostenibili. Corso sulla sicurezza sui luoghi di lavoro.</p> <p><b>Scienza degli alimenti:</b> Stili di vita responsabili secondo l'OMS. Prodotti biologici. Fair trade</p> <p><b>Storia:</b> la trasformazione del territorio: dalla vita in campagna alla vita in città, il fenomeno dell'urbanizzazione. La nascita del ceto borghese, i valori della borghesia.</p> <p><b>Laboratorio pasticceria:</b></p> <p>Adottare stili di vita responsabili.<br/>Salute, benessere, sicurezza e prevenzione.<br/>Individuare e applicare la normativa di settore in relazione al contesto di riferimento.</p> <p><b>Scienze motorie:</b><br/>Importanza dell'acqua, all'interno della vita quotidiana e nelle attività sportive.</p> |
| <b>Abilità disciplinari coinvolte</b> | <p><b>DTA:</b><br/>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.<br/>Orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.<br/>Comprendere e utilizzare i principali concetti dell'economia.<br/>Comprendere il modo in cui le organizzazioni operano nella società.<br/>Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.</p> <p><b>IRC:</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

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                               | <p>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente S24.2</p> <p><b>Storia</b><br/>Essere in grado di partecipare a un dialogo costruttivo dando attivamente il proprio contributo e sviluppandolo in collaborazione con gli altri.<br/>Saper valorizzare punti di vista diversi<br/>Saper organizzare il proprio lavoro rispettando consegne e scadenze.<br/>Conoscere lo sviluppo storico della consapevolezza della tutela e della valorizzazione del patrimonio artistico. Conoscere i principali riferimenti costituzionali e legislativi, nazionali e internazionali, in materia di tutela e valorizzazione del patrimonio culturale.<br/>Comprendere il ruolo dei vari soggetti nella tutela e valorizzazione del patrimonio artistico e culturale.</p> <p><b>Scienza degli alimenti</b><br/>Ridurre lo spreco alimentare<br/>Scegliere consapevolmente le materie prime nel rispetto della sostenibilità</p> <p><b>Laboratorio pasticceria:</b><br/>Salute, benessere, sicurezza e prevenzione.<br/>Individuare e applicare la normativa di settore in relazione al contesto di riferimento.<br/>la raccolta differenziata, il riciclo, e riduzione dello spreco alimentare<br/>la scelta delle materie prime nel rispetto del territorio e della sostenibilità.</p> <p><b>Scienze motorie:</b><br/>Utilizzare in modo adeguato l'acqua e gli elementi in essa contenuti nei vari contesti.</p> |
| <b>Metodologie didattiche</b> | <p>apprendimento cooperativo</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- dibattito guidato</li><li>- lezione dialogata</li><li>- supporti multimediali</li><li>- approccio induttivo</li><li>- studio di caso</li><li>- approccio autobiografico</li><li>- problem solving</li><li>- ricerche e lavori individuali e di gruppo</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Materiale didattico</b>    | <ul style="list-style-type: none"><li>-Libro di testo, appunti, testi fotocopati, video</li><li>- lezioni in laboratorio di cucina</li><li>- lezioni pratiche in palestra</li><li>- strumenti digitali per la didattica</li></ul> <p>(pc, tablet, smartphone, Zoom, registro ClasseViva, LIM, videoproiettore, pacchetto Office o similari),</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

### 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                                       | Disciplina             | Attività                                                     | Ottobre | Novembre | Dicembre | Gennaio |
|--------------------------------------------|------------------------|--------------------------------------------------------------|---------|----------|----------|---------|
| Presentazione e del progetto               | tutte le discipline    | Brainstorming                                                | X       |          |          |         |
| Organizzazione e pianificazione del lavoro | IRC                    | Lezione dialogica                                            | X       |          |          |         |
|                                            | Scienze motorie        | Lezione frontale, partecipata e pratica.                     | X       | X        |          |         |
|                                            | Scienza degli alimenti | Visione filmato sugli allevamenti intensivi e le monoculture | X       |          |          |         |
|                                            | pasticceria            | Organizzazione brigata in piccoli gruppi                     | x       |          |          |         |
|                                            | storia                 | Organizzazione del lavoro per gruppi                         |         |          |          |         |
|                                            | DTA                    | Lezione partecipata                                          | X       | X        |          |         |
| Ricerca e gestione informazioni            | IRC                    | Cooperative learning                                         |         |          | X        |         |
|                                            | Scienze motorie        | Ricerca delle informazioni online                            |         |          | X        |         |
|                                            | Scienza degli alimenti | Ricerca su inquinamento ambientale (glifosato)               |         |          | X        |         |
|                                            | DTA                    | Descrizione e classificazione                                |         |          | 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

|                              |                        |                                                                                                                             |  |   |   |   |
|------------------------------|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|---|---|
|                              | Pasticceria            | Individuazione di ricette di dolci al piatto o da dispensa con ingredienti che valorizzino l'ecosostenibili del territorio  |  |   | X |   |
|                              | Storia                 | La trasformazione del territorio: Lombardia in rapporto alle regioni italiane. Dalla storia all'oggi.                       |  | X |   |   |
| Riflessione e rielaborazione | IRC                    | Riflessione e dibattito sul lavoro svolto                                                                                   |  | X |   |   |
|                              | Scienza degli alimenti | Analisi del materiale raccolto                                                                                              |  |   |   |   |
|                              | Scienze motorie        | Riflessione e dibattito sul lavoro svolto                                                                                   |  | X |   |   |
|                              | DTA                    | Analisi di un caso                                                                                                          |  |   |   | X |
|                              | storia                 | Analisi del materiale raccolto e discussione                                                                                |  |   |   |   |
| Realizzazione del prodotto   | Scienza degli alimenti | Presentazione di un piano di sviluppo sostenibile                                                                           |  |   |   | X |
|                              | storia                 | Preparazione di una mappa che racconti l'evoluzione del territorio nazionale e proposte per uno sviluppo futuro sostenibile |  |   |   |   |
|                              | Scienze motorie        | Bilancio idrico negli sport aerobici e anaerobici                                                                           |  |   |   | X |
|                              | Pasticceria            | Presentazione pratica del dolce elaborato                                                                                   |  |   |   |   |



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 processo

| RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO          |                                                                                                                                                                                                                    |         |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Indicatori                                   | Descrittori                                                                                                                                                                                                        | Livelli |
| <b>Ricerca e gestione delle informazioni</b> | Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con metodo autonomo, ordinato ed efficace applicando personali strategie di ricerca e gestione delle conoscenze.                                                    | 4       |
|                                              | Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con un metodo ordinato e autonomo.                                                                                                                                  | 3       |
|                                              | Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni essenziali secondo uno schema operativo dato.                                                                                                                       | 2       |
|                                              | Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni in modo discontinuo e disordinato.                                                                                                                                  | 1       |
| <b>Rielaborazione ed approfondimento</b>     | Esplora e approfondisce oltre il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande.                                                                                  | 4       |
|                                              | Esplora e approfondisce oltre il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema.                                                                                                | 3       |
|                                              | Approfondisce e rielabora in minima parte il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema, solo se sollecitato.                                                               | 2       |
|                                              | Non rielabora né approfondisce.                                                                                                                                                                                    | 1       |
|                                              | Riconosce i dati essenziali, individua le fasi del percorso risolutivo anche in casi di una certa complessità e diversi da quelli affrontati, attraverso una sequenza ordinata di procedimenti logici ed efficaci. | 4       |
|                                              | Riconosce i dati essenziali, individua le fasi del percorso risolutivo anche in casi diversi da quelli affrontati, attraverso una sequenza ordinata di procedimenti logici e adeguati.                             | 3       |





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>Risoluzione di situazioni problematiche utilizzando contenuti e metodi delle diverse discipline</b> | Riconosce i dati essenziali, individua le fasi del percorso risolutivo, relativamente a situazioni già affrontate, attraverso una sequenza ordinata di procedimenti adeguati. | 2 |
|                                                                                                        | Riconosce i dati essenziali in situazioni semplici e individua solo parzialmente le fasi del percorso risolutivo, tentando le soluzioni adatte                                | 1 |

### Valutazione del prodotto

#### RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

| INDICATORI                                         | DESCRITTORI                                                                                                                                                                                | LIVELLI |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <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.                  | 4       |
|                                                    | 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. | 3       |
|                                                    | Ha fatto uso di strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità.                                                                                                                  | 2       |
|                                                    | Ha fatto uso di gli strumenti e le tecnologie in modo inadeguato.                                                                                                                          | 1       |
|                                                    | Espone in modo chiaro ed esauriente, usando un linguaggio ricco e articolato, con termini settoriali tecnico-professionali pertinenti.                                                     | 4       |



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> | Espone in modo abbastanza chiaro e preciso. La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali tecnico-professionali, è soddisfacente. | 3 |
|                          | Espone in modo poco chiaro e poco preciso. Mostra di possedere un minimo lessico settoriale tecnico-professionale.                              | 2 |
|                          | Espone in modo confuso e impreciso. Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale.                                            | 1 |