



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)



317/UD

## Unità di Apprendimento N° 4

|                                                            |
|------------------------------------------------------------|
| <b>Classe:</b> 4 Aeno – Referente prof.ssa Ylenia Di Falco |
| <b>Titolo:</b> Sostenibilità e turismo (Agenda 2030)       |

|                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Periodo di svolgimento</b>                                                                                                                                                                                      | <b>II quadrimestre</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Situazione problematica</b>                                                                                                                                                                                     | Il territorio italiano ha un'enorme biodiversità che consente di produrre una grande quantità di materie prime e prodotti diversi. Come valorizzeresti il tuo territorio?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Compito di realtà/Prodotto atteso</b>                                                                                                                                                                           | Gli allievi progetteranno un'attività ristorativa o commerciale (vendita prodotti tipici...) seguendo le tradizioni enogastronomiche locali con la preparazione di piatti tipici che tengano conto della sostenibilità, delle filiere corte e delle materie prime del territorio.                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Discipline/Assi Culturali coinvolti</b>                                                                                                                                                                         | Scienze motorie, IRC, scienze dell'alimentazione, inglese, cucina, sala.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Competenze trasversali da raggiungere</b>                                                                                                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• competenza alfabetica funzionale;</li> <li>• competenza multilinguistica;</li> <li>• <b>competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie;</b></li> <li>• competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</li> <li>• competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;</li> <li>• <b>competenza imprenditoriale;</b></li> <li>• competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</li> </ul> |
| <b>Area competenze digitali</b><br><b>Riferimento DigComp 2.2</b>                                                                                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati</b></li> <li>• <b>Area2: Comunicazione e collaborazione</b></li> <li>• Area 3: Creazione di contenuti digitali</li> <li>• Area 4: Sicurezza</li> <li>• <b>Area 5: Risolvere problemi</b></li> </ul>                                                                                                                                                                                                |
| <b>Competenze digitali e livello atteso</b><br><b>Riferimento DigComp 2.2</b><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>• <b>Competenze di Area 1:</b> navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti.</li> </ul> <p>Livello di padronanza: <input type="checkbox"/> Base - <input type="checkbox"/> <b>Intermedio</b> - <input type="checkbox"/> Avanzato</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)



317/UD

- **Competenze di Area 2:** interagire con gli altri, condividere informazioni, collaborare attraverso le tecnologie digitali rispettando opportune norme di comportamento e proteggendo la propria e altrui reputazione online.

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)

Utilizzo di applicazioni per condividere materiali ed esprimere opinioni con particolare attenzione al rispetto delle basilari norme di comportamento in ambienti digitali; strumenti per presentazioni multimediali.

**Competenze in uscita**

**AG3** 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  
**AG4** (Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali...)



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)



317/UD

**AG5** Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi

**AG6** (Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali)

**AG9** (Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea.)

**A15** Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali, utilizzando tecniche tradizionali e innovative

**A17** Progettare eventi enogastronomici che valorizzino il patrimonio delle tradizioni

**A14** Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti col contesto

#### Competenze disciplinari da raggiungere

##### **Scienza dell'alimentazione**

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino in particolare il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali per la promozione del *Made in Italy*, con collegamenti tra il territorio, gli aspetti sociali e culturali e gli stili alimentari, anche individuando le nuove tendenze di filiera, prestando particolare attenzione ai problemi di impatto ambientale e spreco alimentare.

##### **Enogastronomia settore cucina**

Contribuire alla promozione delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Preparazione e realizzazione di menù.

##### **Inglese**

Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi S21.4

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

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del *Made in Italy*.

##### **IRC**

Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretando correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.

Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla



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)



317/UD

Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente

### **Scienze motorie**

Dimostrare l'efficacia del proprio movimento nel contesto richiesto

Saper organizzare minimamente una unità di lavoro fisico e motorio

Salute, benessere, sicurezza e prevenzione.

Progetto sportivo con uscite didattiche presso centri sportivi e in montagna (Chiesa in Valmalenco o Alpe di Mera)

### **Conoscenze disciplinari coinvolte**

#### **Scienza dell'alimentazione.**

L'ecosostenibilità dei prodotti ittici.

Concetto di sicurezza e qualità alimentare. Green transition.

#### **Laboratorio Enogastronomia cucina**

Tecniche di promozione e vendita.

Fattori che caratterizzano la vocazione turistica del territorio.

Principali tecniche di ricerca di mercato per sviluppare indagini di scenario.

Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).

Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.

Gamma di conoscenze, prevalentemente concrete, con elementi concettuali finalizzati a creare collegamenti logici.

Capacità interpretativa.

#### **Inglese**

Livello A2-B1 – "Talking about sustainability"  
Piatti tradizionali della cucina italiana regionale

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

Classificazione merceologica dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine.

Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.

Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering.

Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi

#### **IRC:**

La dimensione religioso-vocazionale del lavoro della fatica proiettata in una dimensione di senso e di collaborazione col trascendente (Qoelet).



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)



317/UD

La dottrina sociale della Chiesa e le encicliche sul lavoro. La "persona" al centro della riflessione ed il lavoro come mezzo e non come fine: il diritto al lavoro e ad una congrua retribuzione, la sicurezza nell'ambiente lavorativo e la lotta contro la disumanizzazione del lavoratore. Marx e il capitalismo.

### **Scienze motorie**

Conoscere le proprie potenzialità. Conoscere la teoria e la pratica delle tecniche e dei fondamentali degli sport invernali. Conoscere i principali aspetti comunicativi e culturali e relazionali delle attività motorie. Conoscere alcune attività sportive e semplici aspetti organizzativi e di prevenzione e sicurezza

### **Abilità disciplinari coinvolte**

### **Scienza dell'alimentazione**

Selezionare gli alimenti e le bevande con minor impatto ambientale, individuando, in particolare, tra le risorse enogastronomiche del territorio (DOP, IGP, STG, PAT, De.Co.) Leggere e interpretare le etichette dei prodotti a marchio di qualità

Riconoscere la funzione dell'alimentazione come strumento per il benessere della persona

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

Elaborare prodotti multimediali anche con tecnologie digitali

### **Enogastronomia settore Cucina**

Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.

Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici,

Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.

Garantire la tutela e la sicurezza del cliente.

Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.

### **Inglese**

Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali



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)



317/UD

Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale  
Scrivere semplici testi su tematiche coerenti con i percorsi di studio

**Enogastronomia settore sala e vendita**

Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.

Definire le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento.

Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting / catering.

**IRC**

Sapersi assumere responsabilità per il raggiungimento di un risultato comune

**Scienze motorie**

Assumere comportamenti funzionali alla sicurezza.

Ampliare le capacità coordinative e condizionali, realizzando schemi corporei complessi utili all'attività motoria e sportiva.

Trasferire e realizzare le tecniche adattandole alle capacità e alle situazioni.

Interpretare gli aspetti sociali dei giochi e degli sport

**Metodologie didattiche**

- apprendimento cooperativo
- dibattito guidato/circle time
- lezione partecipata
- attività laboratoriale
- studio di caso
- problem solving
- lavoro di gruppo

**Materiale didattico**

Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiale specifico necessario per la realizzazione del prodotto

**Fasi svolgimento**



Emesso il 22.09.2020  
Approvato il 22.09.2020  
Revisionato il 25.08.2023



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)



317/UD

| Fasi                                              | Discipline coinvolte | Descrizione delle Attività                                                                                                                          | Gennaio/<br>Febbraio | Marzo | Aprile | Maggio |
|---------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------|--------|--------|
| <b>Presentazione del progetto</b>                 | Cucina               | Presentazione dell'attività                                                                                                                         | X                    |       |        |        |
|                                                   | Scienze motorie      | Ricerca di informazioni                                                                                                                             | X                    |       |        |        |
|                                                   | Inglese              | Presentazione del tema trattato                                                                                                                     | X                    |       |        |        |
|                                                   | IRC                  | Brainstorming                                                                                                                                       | X                    |       |        |        |
|                                                   | Alimentazione        | Presentazione UDA                                                                                                                                   | X                    |       |        |        |
|                                                   | Sala e vendita       | Presentazione dell'UDA<br>Esposizione delle competenze, abilità e conoscenze da raggiungere.<br>Presentazione dei criteri di valutazione didattica. | X                    |       |        |        |
| <b>Organizzazione e pianificazione del lavoro</b> | Cucina               | Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili                                                                       | X                    |       |        |        |
|                                                   | Inglese              | Selezione di materiali<br>Lavoro di gruppo                                                                                                          |                      | X     |        |        |
|                                                   | IRC                  | Lezione dialogica                                                                                                                                   |                      | 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)



317/UD

|                                        |                 |                                                                       |   |   |   |   |
|----------------------------------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|
|                                        | Scienze motorie | Selezione di materiali<br>Lavoro di gruppo                            |   | X |   |   |
|                                        | Alimentazione   | Indicazioni per la ricerca dei prodotti di qualità a gruppi           |   | X |   |   |
|                                        | Sala e Vendita  | Divisione in 3 gruppi classe                                          | X | X |   |   |
| <b>Ricerca e gestione informazioni</b> | Cucina          | Acquisire ed interpretare le informazioni                             | X | X |   |   |
|                                        | Inglese         | Ricerca delle informazioni e condivisione                             |   | X | X |   |
|                                        | IRC             | Cooperative learning                                                  |   | X | X |   |
|                                        | Alimentazione   | Condivisione e selezione delle informazioni trovate                   |   |   | X |   |
|                                        | Scienze motorie | Condivisione e selezione informazioni trovate                         |   |   | X |   |
|                                        | Sala e Vendita  | Ricerca delle informazioni                                            | X | X |   |   |
| <b>Riflessione e rielaborazione</b>    | Cucina          | Analisi dei punti di forza e di debolezza nella preparazione del menù |   | 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)



317/UD

|                                   |                                                                                |                                                                                                                               |  |   |   |   |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|---|---|
|                                   | Sala e Vendita                                                                 | Verifica intermedia per la valutazione dei processi ed eventuale ricalibro dell'azione didattica. Attività di autovalutazione |  | X | X |   |
|                                   | Alimentazione                                                                  | Debate di classe                                                                                                              |  |   | X |   |
|                                   | IRC                                                                            | Riflessione e dibattito in classe                                                                                             |  |   | X |   |
|                                   | Inglese                                                                        | Revisione discussione guidata                                                                                                 |  |   | X |   |
|                                   | Scienze motorie                                                                | Presentazione di documenti autoprodotti in gruppo                                                                             |  |   | X |   |
| <b>Realizzazione del prodotto</b> | Cucina<br>Inglese<br>IRC<br>Scienze motorie<br>Sala e vendite<br>Alimentazione | <b>Progettazione di un'attività ristorativa o commerciale ecosostenibile</b>                                                  |  |   | X | X |

### RUBRICA DI 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)



317/UD

| Indicatori                                                         | Descrittori                                                                                                                                                                                            | Leveli |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <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.                                        | A      |
|                                                                    | Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con un metodo ordinato e autonomo.                                                                                                                      | B      |
|                                                                    | Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni essenziali secondo uno schema operativo dato.                                                                                                           | C      |
|                                                                    | Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni se guidato                                                                                                                                              | D      |
|                                                                    | Non è in grado di ricercare, raccogliere e organizzare le informazioni                                                                                                                                 | 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 oltre 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, solo se sollecitato.                                                   | C      |
|                                                                    | In autonomia non rielabora, né approfondisce. Deve essere guidato e sollecitato                                                                                                                        | D      |
|                                                                    | Anche se sollecitato non rielabora e non approfondisce                                                                                                                                                 | E      |
| <b>Utilizzo di strumenti digitali per comunicare e collaborare</b> | È in grado di comunicare in ambienti digitali, collaborare attraverso strumenti digitali e condividere risorse con autonomia, nel pieno rispetto delle norme comportamentali in ambienti digitali      | A      |
|                                                                    | Comunica in ambienti digitali, collabora attraverso strumenti digitali e condivide risorse con l'ausilio dei compagni e dei docenti, nel rispetto delle norme comportamentali in ambienti digitali     | B      |
|                                                                    | È in grado di comunicare in ambienti digitali, collaborare e condividere alcune risorse con l'ausilio dei pari o dei docenti, nel rispetto delle principali norme comportamentali in ambienti digitali | C      |



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)



317/UD

|  |                                                                                                                                                                                              |   |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|  | Solo se guidato e supportato dai pari e dai docenti comunica in ambienti digitali, collabora e condivide alcune risorse rispettando le principali norme comportamentali in ambienti digitali | D |
|  | Non comunica e non collabora                                                                                                                                                                 | E |

### Valutazione del prodotto

#### RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

| INDICATORI                     | DESCRIPTORI                                                                                                                                                                                                                                                                                    | LIVELLI |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <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 imprecisioni esecutive che ne limitano la funzionalità al minimo, contiene le parti e le informazioni di base utili a sviluppare la consegna                                                                                                                              | D       |
|                                | Il prodotto presenta scorrettezze esecutive che ne compromettono la funzionalità; le parti e le informazioni non sono collegate                                                                                                                                                                | E       |
| <b>Esposizione</b>             | Espone in modo efficace, chiaro e completo quanto appreso mettendo in luce saperi ma anche punti di vista e riflessioni personali                                                                                                                                                              | A       |
|                                | Espone in modo chiaro quanto appreso mettendo in luce saperi ma anche punti di vista e riflessioni personali                                                                                                                                                                                   | B       |
|                                | Espone in modo essenziale quanto appreso esprimendo anche il proprio punto di vista                                                                                                                                                                                                            | C       |
|                                | Espone in modo parziale quanto appreso ed esprime il proprio punto di vista se sollecitato                                                                                                                                                                                                     | D       |



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)



317/UD

|  |                                                                   |   |
|--|-------------------------------------------------------------------|---|
|  | Esposizione confusa e frammentaria, priva di contributi personali | E |
|--|-------------------------------------------------------------------|---|