



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. 3

<b>Classe 3 ASV</b> Referente: Alessandra Anastasi
<b>Titolo La Lombardia sostenibile a tavola</b> (Progetto Jean Monnet)

Periodo di svolgimento:	I quadrimestre/II quadrimestre
<b>Situazione problema</b>	La UE ha adottato il Green Deal Europeo, un insieme di strategie per un'Europa verde, equa, sociale ad impatto climatico zero. Come posso rendere la mia attività ristorativa sostenibile?
<b>Compito di realtà/Prodotto atteso</b>	La classe, divisa in gruppi, individua piatti tipici lombardi preparati con prodotti a marchio DOP, abbinandoli a vini lombardi, che saranno serviti durante un evento. Dovrà curare le varie fasi dell'organizzazione della cena e la promozione dell'evento, con particolare attenzione alla sostenibilità. Rientrerà nella promozione anche una scheda su un monumento medioevale ubicato nel territorio di cui si promuovono le ricette.
<b>Discipline/Assi Culturali coinvolti</b>	Laboratorio di sala, DTA, matematica, lingue straniere, alimentazione, storia
<b>Competenze trasversali da raggiungere</b>	(da scegliere tra le 8 competenze chiave europee -non più di 2/3 per UdA) <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>competenza alfabetica funzionale;</b></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>• competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;</li> <li>• <b>X competenza imprenditoriale;</b></li> <li>• competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</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> 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>• <b>Area 3: Creazione di contenuti digitali</b></li> <li>• <b>Area 4: Sicurezza</b></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><b>Competenze digitali e livello atteso</b> Riferimento DigComp 2.2</p> <p>(Indicare quali competenze saranno privilegiate ed il livello di padronanza atteso - cfr. pag. 9 e segg. DigComp 2.2, pag 71)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Area 5: Risolvere problemi</li> <li><b>Competenze di Area 1:</b> navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti.</li> </ul> <p>Livello di padronanza: • Intermedio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Competenze di Area 2:</b> interagire con gli altri, condividere informazioni, collaborare attraverso le tecnologie digitali rispettando opportune norme di comportamento e proteggendo la propria ed altrui reputazione online.</li> </ul> <p>Livello di padronanza: • Intermedio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Competenze di Area 3:</b> sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali. Capire come copyright e licenze si applicano a dati e contenuti digitali.</li> </ul> <p>Livello di padronanza: • Intermedio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Competenze di Area 4:</b> 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><b>Competenze di Area 5:</b> 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>Gli studenti realizzano un prodotto digitale che metta in contatto le specificità del prodotto, l'enografia e i piatti tipici.</p>
<p><b>Competenze in uscita (AG – AI)</b></p>	<p><b>AG.5-</b>Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <p><b>AG.12-</b>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</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



**AG.2**-Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali

AI.1-utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti

AI.2-supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita

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

#### Competenze disciplinari da raggiungere

#### **Laboratorio di sala e vendita:**

- Tecniche di promozione e vendita.
- Elementi di marketing operativo e strategico.
- Fattori che caratterizzano la vocazione turistica del territorio.
- Principali tecniche di ricerca di mercato per sviluppare indagini di scenario.
- Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.

#### **DTA:**

Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico  
Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia

#### **Matematica:**

- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni

#### **Inglese**

Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi



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



### **Tedesco**

-Descrivere metodi di preparazione, descrivere metodi di cottura, presentare piatti specificando anche la sostenibilità degli ingredienti.

-Servire un cliente e prendere ordinazioni.

### **Francese**

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

### **Italiano:**

-Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti

-Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo

-Produrre testi di vario tipo in relazione a differenti scopi comunicativi

### **Storia:**

-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

### **Alimentazione**

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

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

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

### **Conoscenze disciplinari coinvolte**

### **Laboratorio di sala e vendita:**

-Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico

-strategie di comunicazione del prodotto

-Strumenti di pubblicità e comunicazione

- Principi di fidelizzazione del cliente

-tecniche di realizzazione, lavorazione 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



erogazione del prodotto/servizio

- Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa
- Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali ed operativi
- Tecniche di programmazione e controllo dei costi
- Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP .
- Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione
- Politica di sconti per la clientela
- Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita

**Italiano:**

- Strutture fondamentali della grammatica italiana per la produzione di diverse tipologie testuali
- Il testo informativo
- Il testo espositivo
- Il testo argomentativo

**Storia:**

Elementi di storia Medioevale attraverso le testimonianze artistiche e architettoniche in territorio lombardo

**Inglese**

Lessico professionale (menu, ingredienti, metodi di cottura/preparazione, conservazione, mise en place, attrezzatura)

**Tedesco:**

Lessico di base dei metodi di cottura, di preparazione e tipi di taglio. Situazione dialogica al ristorante. Nomi di oggetti e prodotti alimentari.

**Francese:**

lessico professionale (divisa, brigata, attrezzatura, mise en place). Saper tradurre ingredienti e metodi di preparazioni e cottura dei piatti presenti nel menù.

**DTA:**

-Procedure amministrative per l'apertura di un'impresa tenendo conto della regione di appartenenza.



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



-Il Ciclo della compravendita.

**Matematica:**

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

**Alimentazione**

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

**Progetto Jean Monnet:**

Politiche e priorità dell'Unione per la costruzione di un'Europa verde, equa, sociale, a impatto climatico zero

**Abilità disciplinari coinvolte**

**Laboratorio di sala e vendita**

-Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento  
-Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura  
-Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente  
-Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti  
-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

**Tedesco:**

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



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



e professionale  
-Scrivere brevi testi di interesse professionale  
-Comprendere semplici messaggi scritti e orali

### **Inglese**

-Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale  
-Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali  
-Scrivere semplici testi su tematiche coerenti con i percorsi di studio.

### **Francese**

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

### **DTA:**

-individuare la forma giuridica più adatta all'impresa  
-distinguere i fattori produttivi dell'impresa  
-riconoscere la struttura organizzativa di un'impresa e il suo ruolo nel settore di appartenenza  
-compilare la documentazione della compravendita  
-individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture turistico-ristorative  
-individuare il sistema bancario del proprio paese  
-compilare la modulistica relativa alle forme di pagamento

### **Italiano:**

-Esporre in modo chiaro, logico e coerente  
-Riconoscere differenti registri comunicativi di un testo orale  
-Individuare natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di un testo  
-Ricerca, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti di vario tipo  
-Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative

### **Storia:**



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 i più rilevanti eventi storici affrontati secondo le coordinate spazio-tempo Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale</p> <p><b>Matematica:</b> -Saper risolvere disequazioni lineari intere -Saper risolvere sistemi di disequazioni -Saper risolvere disequazioni di secondo grado -Saper risolvere disequazioni frazionarie e scomponibili -Saper riconoscere e descrivere qualitativamente le funzioni lineari, quadratiche e con il modulo -Saper leggere un grafico di funzione -Saper risolvere semplici equazioni irrazionali e semplici equazioni con il modulo</p> <p><b>Alimentazione:</b> -Classificare gli alimenti in base alla loro funzione prevalente, secondo le loro caratteristiche merceologiche e nutrizionali - Saper identificare i prodotti agroalimentari e le bevande del territorio. Leggere e interpretare le etichette dei prodotti a marchio di qualità.</p>
<p><b>Metodologie didattiche</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- brainstorming</li> <li>- apprendimento cooperativo</li> <li>- dibattito guidato</li> <li>- lezione frontale</li> <li>- lezione dialogata</li> <li>- attività laboratoriale</li> <li>- studio di caso</li> <li>- problem solving</li> </ul>
<p><b>Materiale didattico</b></p>	<p>Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiale necessario alla realizzazione del prodotto</p>

## 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)

MOD. 317/UD



(le fasi per le singole discipline potranno essere parallele o concatenate ma comunque dovranno svolgersi entro l'arco di tempo indicato per l'UdA)

Fasi	Discipline coinvolte	Descrizione delle attività	ottobre-novembre	dicembre e gennaio	febbraio-marzo	aprile-maggio
Presentazione del progetto	<b>Tedesco</b>	presentazione delle attività previste in vista del prodotto finale.	x			
	<b>Francese</b>	presentazione delle attività previste in vista del prodotto finale.	x			
	<b>Inglese</b>	presentazione dell'attività con riferimento ai concetti di sostenibilità ed appartenenza al territorio	X			
	<b>sala e vendita</b>	presentazione delle attività previste in vista del prodotto finale	X			
	<b>DTA</b>	discussione guidata-brainstorming	x			
	<b>Italiano</b>	Introduzione al riconoscimento di natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di testi d'uso	x			
	<b>Storia</b>	Medievo: stili pittorici e architettonici, Romanico e Gotico				
	<b>matematica</b>	Assegnazione di un problema (uno per	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



		quadrimestre)				
	<b>Alimentazione</b>	Presentazione delle attività previste in vista del prodotto finale	x			
Organizzazione e pianificazione del lavoro	<b>Tedesco</b>	lettura e comprensione brevi testi scritti e/o audiovisivi inerenti al tema		X		
	<b>Francese</b>	lettura e comprensione brevi testi scritti e/o audiovisivi inerenti al tema/ eventuale individuazione gruppi		X		
	<b>Alimentazione</b>	Lezione frontale e dialogata		x		
	<b>Inglese</b>	suddivisione in gruppi ed assegnazione delle portate ai singoli gruppi		X		
	<b>Italiano</b>	Presentazione di esempi di tipologie e testi scritti finalizzati alla comprensione e alla produzione guidata di testi d'uso attinenti al progetto		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>Storia</b>	Presentazione di esempi di tipologie di edifici medioevali lombardi				
	<b>sala vendita</b>	Pianificazione del lavoro del lavoro, organizzazione del servizio ristorante		X		
	<b>DTA</b>	organizzazione del lavoro individuale o di gruppo- individuazione della tempistica		X		
	<b>matematica</b>	Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi) e tempistica		X		
Ricerca e gestione informazioni	<b>Tedesco</b>	Ricerca lessicale e traduzione degli ingredienti, metodi di cottura e quantità, brevi descrizioni di piatti. Descrizione degli ingredienti		X		
	<b>Inglese</b>	ricerca lessicale e traduzione degli ingredienti e breve descrizione dei piatti		X		
	<b>Francese</b>	Ricerca lessicale e traduzione degli ingredienti, metodi di cottura e quantità, brevi descrizioni di		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



		piatti. Descrizione degli ingredienti				
	<b>alimentazione</b>	Ricerca su prodotti sostenibili e del territorio		X		
	<b>Italiano</b>	Avviamento di lavori di gruppo per la produzione di testi scritti attinenti al progetto		X		
	<b>Storia</b>	Lavori a coppie di ricerca immagini e testi per preparazione scheda sul territorio				
	<b>sala vendita</b>	lavoro di gruppo: ricerca su prodotti sostenibili e di qualità del territorio		X		
	<b>DTA</b>	libro di testo- casi aziendali- filmati		X		
	<b>Matematica</b>	"Traduzione" del problema in termini matematici -Individuazione strumenti matematici necessari per affrontarlo, spiegazione/recu pero degli stessi		X		
	<b>Tedesco</b>	revisione/discussi one guidata sulle funzioni comunicative studiate		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



Riflessione e rielaborazio ne	<b>Francese</b>	dibattito guidato/ revisione, condivisione dei singoli gruppi e discussione		X	X	
	<b>Inglese</b>	condivisione del lavoro dei singoli gruppi, autovalutazione ed assemblaggio		X	X	
	<b>alimentazi one</b>	Analisi del valore nutritivo dei prodotti presi in esame			X	
	<b>Italiano</b>	Completamento Della produzione e revisione finale degli elaborati scritti dai gruppi di lavoro			X	
	<b>Storia</b>	Completamento della produzione e revisione finale degli elaborati scritti e delle immagini scelte dai gruppi di lavoro				
	<b>sala vendita</b>	Esposizione del lavoro			X	
	<b>DTA</b>	analisi di un caso aziendale			X	
	<b>Matematic a</b>	Discussione sull'utilizzo consapevole degli strumenti matematici necessari per			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



		risolvere il problema				
Realizzazione del prodotto	<b>Alimentazione</b>	Preparazione e promozione di un evento, con particolare attenzione alla sostenibilità: individuazione di piatti tipici lombardi preparati con prodotti a marchio DOP e loro abbinamento a vini lombardi				X
	<b>Italiano</b>					X
	<b>Storia</b>					
	<b>Inglese</b>					X
	<b>Tedesco</b>					X
	<b>Francese</b>					X
	<b>sala vendita</b>					X
	<b>DTA</b>					X
	<b>matematica</b>					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



### Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
Indicatori	Descrittori	Livelli
<b>Spirito di iniziativa e imprenditorialità</b>	Pianifica le fasi di realizzazione di un'attività, formula ipotesi, ne prevede i probabili effetti, opera scelte consapevoli e verifica i risultati ottenuti.	A
	Individua correttamente le diverse fasi di realizzazione di un'attività, ne traccia il percorso e valuta i risultati ottenuti.	B
	Coglie le fasi essenziali nella realizzazione di un'attività: pianificazione, esecuzione e verifica dei risultati raggiunti.	C
	Coglie la sequenza delle fasi di una procedura e prevede gli effetti di una situazione se opportunamente guidato/a	D
	Non coglie la sequenza delle fasi di una procedura	E
<b>Sviluppo di Proposte</b>	Sviluppa proposte complete, ben documentate e convincenti.	A
	Sviluppa proposte chiare e ben strutturate, adattate alle esigenze del contesto.	B
	Sviluppa proposte di base, ma possono mancare di dettaglio o chiarezza.	C
	Le proposte sono vaghe, poco chiare e difficili da seguire.	D
	Non formula proposte	E
	Assume volentieri incarichi e li porta a termine con notevole senso di responsabilità. Coopera con il gruppo all'interno del quale è di supporto agli altri e valorizza i contributi altrui.	A
	Assume incarichi e li porta a termine con apprezzabile senso di responsabilità cooperando con il gruppo in modo costante e propositivo.	B



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>Interazione orizzontale (con compagni)</b>	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare e porta a termine gli incarichi con discontinuità.	C
	Collabora e coopera con il gruppo solo se opportunamente sollecitato e guidato	D
	Non collabora col gruppo/non porta a termine gli incarichi	E

### Valutazione del prodotto

#### RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI
<b>Uso delle conoscenze apprese per realizzare un prodotto.</b>	Utilizza in maniera completa le conoscenze apprese per pianificare e realizzare un prodotto	A
	Utilizza nel complesso le conoscenze apprese per pianificare e realizzare un prodotto.	B
	Utilizza discretamente le conoscenze apprese per realizzare un prodotto	C
	Utilizza parzialmente le conoscenze apprese per realizzare un semplice prodotto	D
	Non utilizza le conoscenze apprese per realizzare un prodotto	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



<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 tecnologie se sollecitato	D
	Non sa utilizzare strumenti e tecnologie	E
<b>Organizzazione del materiale per realizzare un prodotto</b>	Organizza il materiale in modo razionale e originale	A
	Organizza il materiale in modo appropriato	B
	Si orienta nell' organizzare il materiale	C
	Organizza il materiale in modo non sempre corretto	D
	Non riesce ad organizzare il materiale	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



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



	Non apporta alcun contributo	E
--	------------------------------	---