



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

### Classi TERZE a.s.2023-2024

**Titolo** Il mercato e il consumo sostenibile: la Green Transition e le politiche di produzione agricolo prodotti UE e la loro tutela  
(Progetto Jean Monnet)

<b>Periodo di svolgimento:</b>	I quadrimestre e II quadrimestre
<b>Situazione problema</b>	Mentre il turismo di massa è soprattutto marketing e vendita, massimizzazione assoluta di numeri e affluenze, il turismo sostenibile punta a un numero di visite pari solo a quello che non compromette la destinazione o l'esperienza del turista. Rispetto al ruolo tradizionale delle guide turistiche, che era soprattutto informativo, le guide che operano in dinamiche sostenibili hanno di norma due responsabilità aggiuntive. Scopri quali possono essere e mettendoti in gioco, pensa a che cosa faresti per valorizzare un bene culturalmente rilevante, se tu fossi una guida turistica, rispettando gli obiettivi dell'agenda 2030.
<b>Compito di realtà/Prodotto atteso</b>	Approfondendo gli argomenti e sviluppando le capacità di collegare e rielaborare dati e informazioni, gli studenti/le studentesse dovranno essere in grado di trasmettere i codici di comportamento responsabili sia nei confronti dell'ambiente che si visita, sia nei confronti delle persone che si incontrano. Dovranno inoltre dimostrare la capacità di svolgere il lavoro assegnato sulla base delle conoscenze acquisite attraverso l'uso di strumenti digitali con contenuti multimediali.
<b>Discipline/Assi Culturali coinvolti</b>	Storia, Storia dell'Arte, Accoglienza Turistica, Scienze e Cultura dell'Alimentazione, IRC, DTA, Lingue Straniere, Matematica, Scienze Motorie Asse dei linguaggi; asse storico-sociale; matematicotecnologico-professionale
<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>• competenza alfabetica funzionale;</li> <li>• competenza multilinguistica;</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

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Xcompetenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie;</b></li> <li>• <b>Xcompetenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</b></li> <li>• <b>Xcompetenza sociale e civica in materia di cittadinanza;</b></li> <li>• competenza imprenditoriale;</li> <li>• competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</li> </ul> <p><b>(tali competenze non saranno oggetto di valutazione diretta, ma verranno valutate attraverso le "Competenze base" presenti sul registro elettronico)</b></p>
<p><b>Area competenze digitali</b> Riferimento DigComp 2.2</p> <p>(indicare quali aree saranno privilegiate)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati</li> <li>• <b>XArea 2: Comunicazione e collaborazione</b></li> <li>• Area 3: Creazione di contenuti digitali</li> <li>• Area 4: Sicurezza</li> <li>• Area 5: Risolvere problemi</li> </ul>
<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>• <u>Competenze di Area 1:</u> navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti.</li> </ul> <p>Livello di padronanza: † Base - † Intermedio - † Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>XCompetenze 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: † Base - † <b>XIntermedio</b> - † Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Competenze di Area 3:</u> sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali. Capire come copyright e licenze si applicano a dati e contenuti digitali.</li> </ul>



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://www.carloportamilano.edu.it)

C.F. 80194090157  
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86  
Fax 02.30.84.472

[info@carloportamilano.edu.it](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD. 317/UD

	<p>Livello di padronanza: † Base - † Intermedio - † Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <u>Competenze di Area 4</u>: proteggere dispositivi, i dati personali e la privacy, la salute, il benessere e l'ambiente quando si utilizzano le tecnologie digitali.</li></ul> <p>Livello di padronanza: † Base - † Intermedio - † Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <u>Competenze di Area 5</u>: risolvere problemi tecnici, individuare bisogni e risposte tecnologiche, utilizzare in modo creativo le tecnologie digitali, individuare gli aspetti da migliorare, cercare opportunità di crescita personale e tenersi al passo con l'evoluzione digitale.</li></ul> <p>Livello di padronanza: † Base - † Intermedio - † Avanzato</p>
<p><b>Ambito di applicazione competenze digitali</b> (dettagliare quali operazioni o compiti saranno svolti in pratica e seguendo le tematiche dell'UdA per raggiungere le competenze)</p>	<p><b>Sulla base delle ricerche effettuate si creerà un file multimediale che verrà presentato dagli studenti in una forma comunicativa a scelta, relativo ai temi del consumo responsabile e sostenibile, legati alla loro quotidianità</b></p>
<p><b>Competenze in uscita (AG – AI)</b></p>	<p><b>AG 3 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 co tempo.</b></p> <p><b>AG 5 Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</b></p> <p><b>AG 6 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.</b></p> <p><b>AG 10 Comprendere ed utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</b></p> <p><b>AG12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per</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><b>comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</b> <b>AI 8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale.</b> <b>AI6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione</b> <b>AI7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano 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</b> <b>AG9 Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea</b></p>
<p><b>Competenze disciplinari da raggiungere</b></p>	<p><b>Accoglienza Turistica</b> Promuovere l'immagine del territorio sia per riconoscere la specificità del suo patrimonio culturale, sia per caratterizzare lo sviluppo del turismo sostenibile. <b>Storia dell'arte</b> Analizzare l'immagine del territorio sia per riconoscere la specificità del suo patrimonio culturale, sia per individuare strategie di sviluppo del turismo integrato e sostenibile. <b>IRC</b> Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul riconoscimento dei diritti garantiti della Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente <b>DTA:</b> Interpretare i sistemi aziendali nei loro modelli, processi e flussi informativi con riferimento alle diverse tipologie di imprese, utilizzando strumenti matematici, rapporti, proporzioni, calcoli, percentuali per risolvere problemi. <b>Lingue Straniere</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><b>Agenda 2030</b> <b>Storia:</b> riferimenti ad alcuni momenti storici in parallelo con altre discipline coinvolte nell'UDA <b>Matematica:</b> Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati. <b>Scienze e cultura dell'alimentazione:</b> Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio. <b>Scienze motorie:</b> Imparare a riconoscere i sintomi della disidratazione durante e dopo</p>
<p><b>Conoscenze disciplinari coinvolte</b></p>	<p><b>Accoglienza Turistica</b> <b>Obiettivo 12:</b> Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo</p> <p><b>Scienza e Cultura dell'Alimentazione:</b> Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni, della storia locale e tradizionale. Alimentazione, nutrizione e principi di alimentazione equilibrata. Risorse enogastronomiche territoriali e nazionali. <b>Obiettivo 3:</b> 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). <b>Obiettivo 5:</b> Raggiungere l'uguaglianza di genere e l'autodeterminazione di tutte le donne e ragazze. (Costituzione e tutela del lavoro femminile e minorile). <b>Obiettivo 10:</b> Ridurre le disuguaglianze all'interno dei e fra i Paesi (Le istituzioni dello Stato italiano). <b>Storia dell'arte:</b> <b>Obiettivo 11:</b> Rendere le città e gli insediamenti umani inclusivi, sicuri, duraturi e sostenibili. Rafforzare gli impegni</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>per proteggere e salvaguardare il patrimonio culturale e naturale del mondo. 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 artistico. Obiettivo 17: Rafforzare le modalità di attuazione e rilanciare il partenariato globale per lo sviluppo sostenibile (partnership per obiettivi). IRC: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 somer habare'Velochamsan e non usurpatore. Le cosmogonie e il rapporto uomo ambiente nei diversi domini mitologici Lingue Straniere Les objectifs de l'Agenda 2030 Agenda 2030 main goals Matematica Statistica Storia Dal Basso Medioevo al Rinascimento: ripresa degli scambi commerciali tra vecchie e nuove vie, conseguenze positive e negative della circolazione di beni e persone. Alcune riflessioni guardando al mondo globalizzato odierno DTA: 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 aziende ecosostenibili in ambito europeo. Corso sulla sicurezza sui luoghi di lavoro. Scienze motorie: importanza dell'acqua, all'interno della vita quotidiana e nelle attività sportive.</p>
<p><b>Abilità disciplinari coinvolte</b></p>	<p>Accoglienza Turistica Collocare la sostenibilità all'interno dei comportamenti dei turisti, comprendendo le diverse tipologie di clientela ed operando all'interno di valori rispettosi dell'ambiente.</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

**DTA:**

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 orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio

Comprendere e utilizzare i principali concetti dell'economia

Comprendere il modo in cui le

organizzazioni operano nella società

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.

**IRC:**

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

**Storia**

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

Leggere - anche in modalità multimediale le differenti fonti letterarie, iconografiche, documentarie, cartografiche ricavandone informazioni su eventi storici di diverse epoche e differenti aree geografiche.

**Scienza e Cultura dell'Alimentazione**

Promuovere lo sviluppo sostenibile attraverso l'uguaglianza di genere,

l'inclusione, la promozione di una cultura di pace e di non violenza, la garanzia del diritto al lavoro e la sicurezza.

Utilizzare l'alimentazione per il benessere dell'individuo.

Riconoscere le nuove tendenze

dell'enogastronomia e della domanda turistica.

**Lingue Straniere:**



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>Saper parlare della sostenibilità e del consumo consapevole in Lingua Straniera Storia dell'Arte Comprendere il ruolo dei vari soggetti nella tutela e valorizzazione del patrimonio artistico e culturale. Conoscere e rispettare i beni culturali e ambientali a partire dal proprio territorio. Progettare itinerari turistici di interesse culturale e ambientale per la valorizzazione del territorio Matematica Raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati Scienze motorie: utilizzare in modo adeguato l'acqua e gli elementi in essa contenuti nei vari contesti</p>
<b>Metodologie didattiche</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- apprendimento cooperativo</li> <li>- dibattito guidato</li> <li>- lezione dialogata</li> <li>- supporti multimediali</li> <li>- approccio induttivo</li> <li>- studio di caso</li> <li>- problem solving</li> <li>- ricerche e lavori individuali e di gruppo</li> </ul>
<b>Materiale didattico</b>	<p>Libro di testo, appunti, testi fotocopiati, video strumenti digitali per la didattica (pc, tablet, smartphone, Zoom, pacchetto Office o similari)</p>

### Fasi svolgimento

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

FASI	Disciplina	Attività	Periodo	Periodo	Periodo	Periodo
<b>Presentazione del Progetto</b>	<b>Tutte</b>	<b>Brainstorming</b>	Novembre Dicembre	Dicembre Gennaio		
	<b>IRC Storia</b>	<b>Evoluzione economica della "Rinascita dell'anno</b>	Novembre Dicembre			



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

	Matematica	Mille" e le sue problematiche. Rapporto tra sviluppo economico e l'ambiente a partire dal modello biblico, per passare a quello mitologico ( Prometeo e Antigone) e quello storico (Plinio il Vecchio e Lucrezio) sostenibilità oggi: i problemi della fast fashion e dell'industria della carne "Come si inserisce la matematica nella situazione problema?"				
Organizzazione e pianificazione del lavoro	IRC Storia	Analisi del contesto dell'anno Mille. Lettura di passi biblici, di parti del Prometeo, del prologo dell'Antigone e del "de rerum natura". Analisi della sostenibilità oggi a partire dalla visione di documentari e articoli. Il feudalesimo come modello di società' chiusa, la ripresa dei commerci porta ad una prima		Dicembre Gennaio		



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>Alimentazione</p> <p>DTA Lingue Accoglienza Turistica</p> <p>Arte Scienze Motorie</p> <p>Matematica</p>	<p>globalizzazione del Mediterraneo ed alle scoperte geografiche.</p> <p>Visione filmati allevamenti intensivi e monoculture</p> <p>Organizzazione del lavoro per gruppi</p> <p>Organizzazione degli argomenti</p> <p>Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoligruppi) e tempistica</p>				
<p>Ricerca e gestione informazioni</p>	<p>IRC Accoglienza Turistica</p> <p>Alimentazione</p> <p>DTA</p> <p>Arte</p>	<p>Ricerca guidata di articoli sul web e distribuzione di materiale da parte dell'insegnante</p> <p>Ricerca inquinamento ambientale</p> <p>Individuazione delle norme giuridiche e fiscali per la costituzione di impresa</p> <p>Ricerche sul web Ricerca di testi ed informazioni su varie fonti</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

	Lingue Storia Scienze Motorie	Individuazione strumenti matematici necessari per affrontare il tema, spiegazione/ recupero degli stessi				
Riflessione e elaborazione	Matematica					
	IRC Storia	Riflessioni a partire dai testi letti e dialogo sui problemi della fast fashion e dell'industria dei prodotti animali. Riflessioni sul concetto anche contemporaneo di società' aperta e società' chiusa. L'globalizzazione come forma di apertura verso il mondo. Possibili degenerazioni della globalizzazione				
	Alimentazione Arte Lingue Scienze Motorie Accoglienza Turistica DTA	Analisi del materiale raccolto				
	Matematica	Analisi delle informazioni rielaborazione contestualizzazione e Discussione guidata con domande che sollecitino il confronto				



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

		delle interpretazioni, Utilizzo consapevole degli strumenti matematici per comprendere dati già elaborati Utilizzo consapevole degli strumenti matematici per saper organizzare, rappresentare ed interpretare dati reali				
Realizzazione del prodotto	IRC Storia Alimentazione Lingue DTA Scienze Motorie Matematica Accoglienza Turistica	Realizzazione di un prodotto multimediale condiviso che contenga il percorso interdisciplinare effettuato, con esposizione orale				

**Valutazione del processo (griglia fornita come esempio)**

<p><b>RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO</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

Indicatori	Descrittori	Livelli
<b>Interazione nel gruppo</b>	Interagisce in modo collaborativo, partecipativo e costruttivo nel gruppo	
	Interagisce in modo partecipativo e costruttivo nel gruppo	B
	Interagisce in modo collaborativo nel gruppo	C
	Ha difficoltà di collaborazione nel gruppo.	D
	Non collabora nel gruppo	E
<b>Disponibilità al confronto</b>	Gestisce in modo positivo la conflittualità e favorisce il confronto	A
	Gestisce in modo positivo la conflittualità ed è sempre disponibile al confronto	B
	Gestisce in modo positivo la conflittualità ed è quasi sempre disponibile al confronto	C
	Cerca di gestire in modo positivo la conflittualità.	D
	Non riesce a gestire la conflittualità e non è disponibile al confronto	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>Organizzazione del proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.</b>	Organizza il proprio apprendimento utilizzando correttamente fonti diverse, selezionando con cura le informazioni raccolte e pianificando i tempi opportunamente	A
	Organizza in modo autonomo e accurato il proprio lavoro selezionando gli strumenti più adatti anche in funzione dei tempi disponibili.	B
	Utilizza le informazioni e i dati ricavati per organizzare il proprio lavoro in modo essenziale.	C
	È in grado di operare se opportunamente guidato/a.	D
	Non è in grado di organizzare il proprio lavoro	E

### Valutazione del prodotto (griglia fornita come esempio)

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



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 prodotto presenta qualche imprecisione e contiene le parti e le informazioni di base utili a sviluppare la consegna.	C
	Il prodotto presenta qualche scorrettezza e le parti e le informazioni non sono sempre opportunamente collegate.	~
	Il prodotto presenta scorrettezze esecutive che ne compromettono la funzionalità; le parti e le informazioni non sono collegate.	E
<b>Utilizzo degli strumenti e delle tecnologie</b>	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie con precisione, destrezza ed efficienza. Ha trovato soluzione ai problemi tecnici, unendo 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 spirito pratico e discreta intuizione.	B
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie con precisione accettabile ed ha trovato soluzione ad alcuni problemi tecnici.	C
	Ha fatto uso di gli strumenti e le tecnologie in modo non sempre adeguato.	D
	Non è in grado di utilizzare gli strumenti e le tecnologie	E
<b>Presentazione orale</b>	Espone in modo chiaro ed esauriente, usando un linguaggio ricco e articolato, anche in ambito tecnico-professionale.	A
	Espone in modo abbastanza chiaro e preciso. La padronanza del linguaggio in ambito tecnico-professionali è buona.	B
	Espone in modo chiaro ma non sempre preciso. Mostra di possedere un linguaggio in ambito lessico settoriale tecnico-professionale adeguato.	C
	Espone in modo non sempre chiaro e preciso e presenta lacune nel linguaggio tecnico-professionale.	D
	Non è in grado di esporre e non conosce il linguaggio tecnico-professionale	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



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

	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 esprime semplici collegamenti tra pensieri e oggetti.	D
	Non è in grado di eseguire procedure e idee messe a punto dal gruppo di lavoro, né di esprimere semplici collegamenti tra pensieri e oggetti.	E