



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

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

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



Periodo di svolgimento:	I quadrimestre
Situazione problema	Attenti, ordinati, rispettosi. La società ci impone regole in ogni ambito, ma perché? A volte le percepiamo come un peso, ma proviamo a immaginare un mondo senza di esse: lo vorremmo davvero? E siamo sicuri che le regole siano solo obblighi? Forse ci sono anche diritti che ci proteggono e rendono la nostra vita (e la convivenza) migliore.
Compito di realtà/Prodotto atteso	Produzione di un racconto in formato digitale (Google Documenti), in cui siano presenti e ben chiari quali comportamenti sia necessario assumere nei vari contesti per vivere meglio all'interno di una comunità.
Discipline coinvolte Assi Culturali coinvolti	Italiano, lingua inglese, diritto, IRC, alimentazione, lab. accoglienza turistica, lab. sala, lab. cucina, scienze motorie, TIC, Ed. civica
Competenze trasversali da raggiungere	competenza alfabetica funzionale competenza sociale e civica in materia di cittadinanza
Area competenze digitali Riferimento DigComp 2.2	Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati Area 2: Comunicazione e collaborazione



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

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

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



<p>Competenze digitali e livello atteso Riferimento DigComp 2.2</p>	<p>Competenze di Area 1: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti. Livello di padronanza: Base</p> <p>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</p>
<p>Ambito di applicazione competenze digitali</p>	<p>Creazione documento di testo. Ricerca informazioni in rete sulle regole di comunità.</p>



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

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

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



Competenze in uscita

AG2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti.

AG1 Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerente con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.

AG12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

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

AG9 Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.

AI1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

AI3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

AI4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

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

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



Competenze disciplinari da raggiungere

Italiano: Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo. Produrre testi di vario tipo in relazione a differenti scopi comunicativi.

Diritto: Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.

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

IRC: Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.

Enogastronomia settore cucina: Imparare ad essere un cittadino informato e responsabile, consapevole dei propri e altrui diritti.

TIC: Saper mettere in atto le buone regole di cittadinanza digitale (netiquette). Padroneggiare le nozioni base di un elaboratore di testi, sfruttando le potenzialità degli strumenti collaborativi in cloud.

Scienze motorie: Salute, benessere, sicurezza e prevenzione.

Enogastronomia settore sala vendita: Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale.

Accoglienza turistica: Saper riconoscere le regole della comunicazione e dell'etica professionale nei vari contesti di riferimento.

Alimentazione: Utilizzare il linguaggio lessicale secondo le esigenze comunicative in vari contesti: scientifici, tecnologici, professionali. Applicare procedure di base relative a igiene e sicurezza alimentare, applicare correttamente il piano HACCP, in contesti strutturati e sotto supervisione.



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

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

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



Conoscenze disciplinari coinvolte

Diritto: Norme giuridiche e norme non giuridiche. Le norme giuridiche e le loro caratteristiche. La Costituzione repubblicana: l'origine della Costituzione e i principi fondamentali della Costituzione (artt. 1, 2, 3, 11, 12).

Inglese: livello A1-A2- School rules.

IRC: La distinzione tra norma e valore, il rapporto tra natura e cultura, Kohlberg e lo sviluppo morale, i mondi religiosi e i sistemi di regole.

Enogastronomia settore cucina: Regolamento del laboratorio di cucina e d'istituto. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.

Lab. Accoglienza tur.: Regolamento dei laboratori. Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore.

Italiano: L'importanza delle regole. Le regole del sistema lingua: morfologia e sintassi della frase semplice, il lessico. Il racconto: elementi di narratologia, testi e generi. Le regole per scrivere un buon riassunto e un tema narrativo-descrittivo.

TIC: Soft skills: Elementi di cittadinanza digitale: regole e buone maniere per interagire attraverso varie tecnologie digitali. Hard skills: dall'hardware al cloud: Information Technology, dall'architettura dei sistemi di elaborazione al cloud computing. Collaborative Office Automation: Software per l'elaborazione di testi della suite Google.

Scienze motorie: Utilizzare il proprio corpo come mezzo di espressione non solo tecnica ma sociale; regolamento pongvol e applicazione dello stesso durante tornei di classe.

Enogastronomia settore sala e vendita: L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali. Principi di legislazione specifica di settore. Il regolamento di istituto relativo ai laboratori e alla divisa di istituto. Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento.

Educazione civica: Il senso delle regole in ogni contesto di vita.

Alimentazione: L'importanza e conoscenza delle regole con riguardo alla: Sicurezza alimentare e sistema Haccp, pericoli biologici, fisici e chimici, igiene del personale, dei locali, igiene delle attrezzature, operazioni di sanificazione, sistema Haccp le fasi e i principi.



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

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

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



Abilità disciplinari coinvolte

DIRITTO: Individuare le caratteristiche essenziali della norma giuridica e comprenderle a partire dalle proprie esperienze e dal contesto scolastico. Individuare i principali eventi storici che hanno portato alla nascita della Costituzione. Comprendere le caratteristiche fondamentali dei principi e delle regole della Costituzione.

IRC: Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale.

LAB. accoglienza tur.: Applicare gli elementi fondamentali di etica professionale: comportamento, corretta postura, abbigliamento adeguato, uso del linguaggio appropriato, utilizzo delle principali forme di cortesia. Aver cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore.

Inglese: Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale. Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi, relativi all'ambito personale e sociale. Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali e fonologiche di base.

Enogastronomia settore cucina: Applicare gli elementi fondamentali di etica professionale: comportamento, corretta postura, abbigliamento adeguato, uso del linguaggio appropriato, Conoscere e rispettare il regolamento relativo ai laboratori e alla divisa di istituto, saper effettuare la raccolta differenziata. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.

Italiano: Esporre in modo coerente esperienze vissute. Individuare natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di un testo. Produrre testi sintatticamente, ortograficamente e lessicalmente corretti, completi e approfonditi dal punto di vista dei contenuti.

TIC: Riconoscere il ruolo della tecnologia nella vita quotidiana e nell'economia della società. Saper spiegare il funzionamento di uno strumento di cloud collaboration quale Google Documenti o Office 365.

Scienze motorie: Affrontare da un punto di vista regolamentare situazioni diverse all'interno di un evento sportivo.

Enogastronomia settore sala e vendita: Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione. Saper adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale. Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare.

Alimentazione: applicazione consapevole delle regole fondamentali appartenenti alla sicurezza alimentare e il sistema HACCP, regole che dettano un comportamento etico professionale corretto, accompagnato da un linguaggio tecnico specifico.



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

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

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



Metodologie didattiche	<ul style="list-style-type: none">- brainstorming- apprendimento cooperativo- dibattito guidato/circle time- lezione pratica- lezione partecipata- attività laboratoriale
Materiale didattico	Libro di testo, appunti, video, attrezzature palestre, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiali specifici necessari per la realizzazione del prodotto.



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

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

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



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	Discipline coinvolte	Descrizione delle attività	OTT	NOV	DIC	GEN
1	Presentazione del progetto (solo ref. UDA)	Italiano	Discussione introduttiva inerente i temi trattati, eventuale attività di brainstorming	x			



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

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

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



	Fasi	Discipline coinvolte	Descrizione delle attività	OTT	NOV	DIC	GEN
2	Organizzazione e pianificazione del lavoro	Inglese	Esemplificazione dei concetti di "rules" e di "grooming", sia in ambito scolastico che professionale.		X		
		Accoglienza turistica	Individuazione delle corrette regole di laboratorio	X	X		
		Diritto	Lezioni dialogate: regole sociali e norme giuridiche. Il glossario giuridico.	X			
		Cucina	Mise en place e disposizione di lavoro	X	X		
		Italiano	Le regole del sistema lingua: morfologia (in particolare il verbo e l'uso del pronome) e sintassi della frase semplice. Il racconto: elementi di narratologia, testi e generi.	X	X	X	
		Scienze Motorie	Lezione dialogata, riflessione su regolamenti di gioco.		X		
		IRC	Lezione dialogica		X		
		TIC	Lezione dialogata sulla netiquette	X			
		Alimentazione	Individuare delle tecniche di apprendimento, lezione dialogata, lezione frontale. Creazione dei gruppi di lavoro	X			
Sala e vendita	Individuazione tramite attività pratiche e di documentazione delle principali regole di servizio, attrezzature e regole igieniche personali			X	X		



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

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

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



	Fasi	Discipline coinvolte	Descrizione delle attività	OTT	NOV	DIC	GEN
3	Ricerca e gestione informazioni	Inglese	Lettura e comprensione di testi inerenti il lessico trattato. Fornitura di materiale anche video-audio.		x		
		Cucina	Ricerca del materiale	x	x		
		Accoglienza turistica	Immagine e filmati dal web		x	x	
		Diritto	Ricerca e studio su storia e origine della Costituzione repubblicana.		x		
		Italiano	Esercizi strutturali, attività guidate e ludiche per la morfologia e la sintassi; tecniche di sviluppo della comprensione e della produzione scritta e orale; analisi del testo narrativo; lettura integrale di "Lo strano caso del Dottor Jekyll e Mr. Hyde" (Stevenson);	x	x	x	
		Scienze Motorie	Lavoro di gruppo, invenzione gioco e regole.			x	
		TIC	Ricerca sul web delle norme comportamentali da osservare nell'utilizzo delle tecnologie digitali		x		
		Alimentazione	Individuazione delle regole igieniche negli ambienti di lavoro e nella manipolazione degli alimenti		x	x	
		IRC	Lezione dialogica				x
	Sala e vendita	Suddivisione in gruppi dove ogni gruppo preparerà un elenco delle principali regole da seguire per essere degli ottimi operatori di sala (regole igieniche, di servizio, di corretto mantenimento delle attrezzature, galateo)		x	x		



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

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

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



	Fasi	Discipline coinvolte	Descrizione delle attività	OTT	NOV	DIC	GEN
4	Riflessione e rielaborazione	Inglese	Riflessione sugli argomenti e il materiale analizzato			X	
		Accoglienza turistica	Analisi del comportamento e degli errori più comuni		X	X	
		Italiano	Lavori individuali, in coppia e in gruppo: riassunto e produzione di testi narrativi.		X	X	X
		Cucina	Riflessione sul materiale raccolto e dibattito	X	X		
		Scienze Motorie	Riflessione finale				X
		TIC	Riflessione sull'argomento e organizzazione del materiale ricercato			X	
		IRC	Role Play				X
		Alimentazione	Riflessioni sul comportamento da osservare come operatore del settore alimentare. Valutazione formativa per la valutazione dei processi ed eventuale riposizionamento dell'azione didattica sull'esigenza del gruppo classe.				X
Sala e vendita	Valutazione formativa per la valutazione dei processi ed eventuale riposizionamento dell'azione didattica sull'esigenza del gruppo classe.				X		



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

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

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



	Fasi	Discipline coinvolte	Descrizione delle attività	OTT	NOV	DIC	GEN
5	Realizzazione del prodotto	Italiano Diritto TIC Inglese Alimentazione	Scrittura di un testo narrativo su Google Documenti sull'importanza delle regole e del loro rispetto: il racconto, che dovrà evidenziare quali comportamenti è necessario assumere nei vari contesti per vivere meglio all'interno di una comunità, deve prevedere anche l'uso di una corretta terminologia giuridica.				x



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

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

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
Indicatori	Descrittori	Livelli
Ricerca e gestione delle informazioni	L'alunno reperisce autonomamente le informazioni necessarie e corrette per portare avanti il compito; riesce, inoltre, a rielaborarle in maniera adeguata e completa rispetto alle richieste. Gli strumenti informatici sono usati in modo consapevole e responsabile.	A
	L'alunno, anche se a volte necessita dell'aiuto dell'insegnante, reperisce le informazioni necessarie e corrette per portare avanti il compito; riesce, inoltre, a rielaborarle in maniera adeguata. Gli strumenti informatici sono usati in modo consapevole e responsabile.	B
	L'alunno reperisce informazioni necessarie e corrette per portare avanti il compito, ma necessita spesso dell'aiuto dell'insegnante per rielaborarle in maniera sufficientemente adeguata. Gli strumenti informatici sono usati in modo consapevole e responsabile.	C
	L'alunno non sempre riesce a reperire le informazioni necessarie e corrette e spesso non le rielabora in modo adeguato. Si rende necessaria la guida costante dell'insegnante per portare avanti il lavoro. Gli strumenti informatici, inoltre, non sempre vengono usati in modo consapevole e responsabile.	D
	L'alunno non riesce a reperire e/o rielaborare le informazioni necessarie oppure queste risultano molto lacunose per cui diventa fondamentale l'aiuto da parte dell'insegnante. Gli strumenti informatici non vengono usati in modo consapevole e responsabile.	E



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

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

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO

Indicatori	Descrittori	Livelli
Comunicazione tra pari e adulti	Si esprime oralmente e per iscritto in modo chiaro, originale ed efficace utilizzando i vari linguaggi in contesti appropriati. Comprende messaggi completi di vario genere.	A
	Si esprime oralmente e per iscritto in modo corretto e appropriato utilizzando i diversi linguaggi. Comprende messaggi di vario genere e rappresenta emozioni, stati d'animo e concetti in modo chiaro.	B
	Utilizza in modo semplice i diversi linguaggi per rappresentare procedure, concetti, emozioni e stati d'animo.	C
	Comprende semplici messaggi e organizza i contenuti se opportunamente guidato.	D
	Comprende con difficoltà semplici messaggi e non rielabora i concetti anche se opportunamente guidato.	E



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

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

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO

Indicatori	Descrittori	Livelli
Capacità di lavorare in gruppo	L'alunno coordina il proprio lavoro con quello degli altri membri del gruppo autonomamente. Partecipa in modo attivo e costruttivo alla realizzazione del prodotto, utilizzando in modo efficace ed efficiente tutte le conoscenze, abilità e competenze già acquisite.	A
	L'alunno riesce a coordinare il suo lavoro con quello degli altri membri del gruppo. Partecipa in modo attivo alla realizzazione del prodotto, cercando di sfruttare conoscenze, abilità e competenze già acquisite.	B
	Anche se fa fatica a capire come coordinare il suo lavoro con quello degli altri, per cui a volte è necessario l'intervento dell'insegnante, partecipa in modo attivo alla realizzazione del prodotto.	C
	L'alunno è spesso di impedimento al lavoro del gruppo o si estrania, fornendo sporadici. Contribuisce alla realizzazione del prodotto finale e solo se sollecitato dall'insegnante.	D
	L'alunno è di impedimento al lavoro del gruppo o si estrania completamente, non fornendo alcun contributo alla realizzazione del prodotto finale, nonostante la sollecitazione continua dell'insegnante.	E



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

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

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL **PRODOTTO**

Indicatori	Descrittori	Livelli
Completezza	Il prodotto presentato è completo, molto approfondito e coerente con la consegna. Tale lavoro mostra un'ottima comprensione e una efficace acquisizione di conoscenze, abilità e competenze relative alla tematica affrontata.	A
	Il prodotto presentato, coerente con la consegna, è completo e abbastanza approfondito, soprattutto in alcune parti. Tale lavoro mostra una buona comprensione e una idonea acquisizione di conoscenze, abilità e competenze relative alla tematica affrontata.	B
	Il prodotto presentato è completo e, anche se carente o poco approfondito in alcune parti, soddisfa sufficientemente le richieste. Tale lavoro mostra una soddisfacente comprensione e una idonea acquisizione di conoscenze relative alla tematica affrontata.	C
	Gli studenti presentano il prodotto in modo incompleto, per lo più non coerente con la consegna e superficiale. La comprensione e l'acquisizione di conoscenze relative alla tematica affrontata non sono soddisfacenti.	D
	Gli studenti non presentano il prodotto o lo presentano in modo incompleto, non coerente con la consegna e assolutamente superficiale. La tematica affrontata non è stata compresa.	E



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

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

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
Indicatori	Descrittori	Livelli
Testualità	Il testo presentato è finito, completo e approfondito. Il lessico utilizzato è corretto e preciso. Non sono presenti errori di morfosintassi. È pienamente coerente con la tipologia testuale richiesta dalla consegna. La paragrafazione è rispettata.	A
	Il testo presentato è finito e completo e il lessico utilizzato è corretto e preciso. Sono presenti uno o due errori di morfosintassi, non gravi. La tipologia testuale è coerente con quella richiesta dalla consegna e la paragrafazione è rispettata.	B
	Il testo presentato è finito e completo, ma il lessico è spesso generico e impreciso. Sono presenti alcuni errori di morfosintassi, non gravi. Pur essendo in linea generale coerente con la richiesta della consegna, ci sono alcuni errori rispetto alla tipologia testuale. La paragrafazione è rispettata.	C
	Il testo non è finito o manca di diversi elementi. Il lessico è spesso generico e impreciso. Sono presenti alcuni gravi errori di morfosintassi. Sono evidenti diversi errori rispetto alla tipologia testuale richiesta dalla consegna. La paragrafazione non è sempre rispettata.	D
	Il testo non è finito o manca di diversi elementi. Il lessico è generico e per lo più scorretto e impreciso. Sono presenti molti e gravi errori di morfosintassi. Non è assolutamente coerente rispetto alla tipologia testuale richiesta dalla consegna. La paragrafazione non è rispettata o è assente.	E