



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)



## Unità di Apprendimento N° 2

**Classe: 1°A**

**Titolo: It's Tea Time! enjoy your meal**

Periodo di svolgimento	I - II quadrimestre
Situazione problematica	Ideazione, produzione e servizio di bevande e prodotti dolci/salati al bar di laboratorio o di istituto.
Compito di realtà/Prodotto atteso	Alla fine del primo quadrimestre gli studenti elaboreranno prodotti salati e/o dolci e bevande calde e/o fredde. Nel secondo quadrimestre prepareranno ed allestiranno un tea time con pietanze della tradizione italiana presentandole con le loro caratteristiche sensoriali e nutrizionali. Gli allievi dovranno inoltre sviluppare opportune modalità di comunicazione e promozione degli stessi.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Cucina, sala, alimentazione, geografia, lingue straniere, diritto, matematica, scienze Integrate
Competenze trasversali da raggiungere	Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; Competenza imprenditoriale;
Area competenze digitali Riferimento DigComp 2.2	Area 2: Comunicazione e collaborazione Area 5: Risolvere problemi



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)



Competenze digitali e livello atteso  
Riferimento DigComp 2.2

Competenze di Area 1: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti.  
Livello di padronanza: **Base**

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**

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**

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**

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**

Ambito di applicazione competenze digitali

Creazione della ricetta in digitale



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)



#### Competenze in uscita

**AI1** Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici.

**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.

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

**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.

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

**AG 10** Comprendere e utilizzare i principali concetti dell'economia

**AG11** Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

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



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)



Competenze  
disciplinari da  
raggiungere

**Enogastronomia Settore Cucina:** Comprendere i punti di forza e debolezza, comprendere gli errori, saper correggere i propri errori, saper collaborare con il gruppo classe. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

**Matematica:** Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica. Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi. Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni

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

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

**Diritto ed economia:** Comprendere e utilizzare i principali concetti dell'economia

**Enogastronomia settore sala e vendita:** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.

**Scienze degli alimenti:** Utilizzare il linguaggio lessicale secondo le esigenze comunicative in vari contesti: scientifici, tecnologici, professionali. Applicare procedure di base relative a igiene e sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.

Descrivere i costituenti degli alimenti e le loro caratteristiche chimico-fisiche.

**Scienze integrate:** Utilizzare un linguaggio lessicale appropriato al contesto scientifico. Osservare la realtà che ci circonda, comprendere i costituenti della materia, comprendere le trasformazioni della materia

**Geografia:** 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.



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)



## Conoscenze disciplinari coinvolte

**Tedesco/inglese:** Lessico di base inerente bevande e cibo.

**Enogastronomia settore cucina:** Principi di legislazione specifica di settore. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. Tecniche di base di conservazione degli alimenti. Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica. Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008).

**Matematica:** Aritmetica e algebra: operazioni in  $Q$ , calcolo letterale, equazioni e disequazioni di primo grado intere. Elementi di teoria degli insiemi. Geometria: principali enti, figure e luoghi geometrici.

**Diritto ed Economia:** I soggetti economici: consumatore e imprenditore  
Le attività economiche: lavoro, produzione, consumo, risparmio, investimento  
Reddito e patrimonio.

**Enogastronomia settore sala e vendita:** Il laboratorio di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili. Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande analcoliche. Tecniche di comunicazione nei contesti professionali di riferimento. Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi inerenti l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.

**Scienze degli alimenti:** Definizione di alimento Classificazione degli alimenti Igiene degli alimenti I principi nutritivi: macronutrienti e micronutrienti.

**Scienze integrate:** La composizione della materia, atomi e molecole Le trasformazioni chimiche e fisiche della materia Le reazioni chimiche: reazioni endoergoniche e reazioni esoergoniche.

**Geografia:** gli strumenti della geografia. Prodotti tipici enogastronomici regionali



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)



## Abilità disciplinari coinvolte

**Tedesco/inglese:** Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale.

**Enogastronomia settore cucina:** Applicare pratiche inerenti all'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature. Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare. Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale. Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione.

**Matematica:** Saper risolvere semplici problemi con proporzioni e percentuali. Utilizzare correttamente il concetto di approssimazione. Tradurre brevi istruzioni in sequenze simboliche; risolvere sequenze di operazioni e problemi sostituendo alle variabili letterali i valori numerici. Risolvere equazioni di primo grado e verificare la correttezza dei procedimenti utilizzati. Convalidare i risultati conseguiti sia empiricamente, sia mediante argomentazioni. Saper operare con gli insiemi e con le relazioni. Riconoscere i principali enti, figure e luoghi geometrici e descriverli con linguaggio naturale. Individuare le proprietà essenziali delle figure e riconoscerle in situazioni concrete. Disegnare figure geometriche con semplici tecniche grafiche e operative. In casi reali di facile leggibilità risolvere problemi di tipo geometrico o logico e ripercorrerne le procedure di soluzione.

**Diritto ed Economia;** Comprendere il problema della scarsità delle risorse e la necessità di effettuare delle scelte. Distinguere il ruolo dei soggetti economici, individuando le esigenze fondamentali che ispirano scelte e comportamenti economici.

**Enogastronomia settore sala e vendita:** Identificare attrezzature e utensili di uso comune. Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature. Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar. Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. Presentarsi in modo professionale.

**Scienze degli alimenti:** Classificare gli alimenti in base alla loro funzione prevalente. Individuare analogie e differenze tra diversi alimenti. Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli. Descrivere i costituenti degli alimenti e le loro caratteristiche chimico fisiche. Verbalizzare le sensazioni prodotte dagli alimenti mediante i diversi descrittori.

**Scienze integrate:** Individuare le caratteristiche delle diverse molecole. Riconoscere le reazioni chimiche negli alimenti e negli esseri viventi.

**Geografia:** descrivere e analizzare un territorio utilizzando metodi, strumenti e concetti della geografia.



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)



Metodologie didattiche	<ul style="list-style-type: none"><li>● apprendimento cooperativo</li><li>● dibattito guidato</li><li>● lezione dialogata</li><li>● attività laboratoriale</li><li>● problem solving</li><li>● studio di caso</li></ul>
Materiale didattico	Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiali specifici necessari per la realizzazione dei prodotti



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)



### 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	FEB MAR	APR MAG
1	Presentazione del progetto (solo ref. UDA)	Sala e Vendita	Presentazione dell'UDA, delle competenze da raggiungere e relative conoscenze ed abilità.	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)



	Fasi	Discipline coinvolte	Descrizione delle attività	OTT NOV	DIC GEN	FEB MAR	APR MAG
2	Organizzazione e pianificazione del lavoro	Tedesco	Letture e comprensione di brevi testi scritti o audiovisivi			x	
		Inglese	Esemplificazione dell'uso fonologico, grammaticale e lessicale degli argomenti in discussione. Lettura e comprensione testi.			x	
		Matematica	Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi) e tempistica	x		x	
		Diritto	Lezioni dialogate: la scarsità delle risorse. Il problema delle scelte.			x	
		Alimentazione	Creazione dei gruppi di lavoro		x		
		Cucina	Suddivisione in gruppi di lavoro per la realizzazione dei piatti	x	x		
		Sala e vendita	Divisione in gruppi per la ricerca delle informazioni sui prodotti serviti.	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)



	Fasi	Discipline coinvolte	Descrizione delle attività	OTT NOV	DIC GEN	FEB MAR	APR MAG
3	Ricerca e gestione informazioni	Tedesco	Interagire per dare semplici informazioni sulla preparazione del prodotto			X	
		Inglese	Lettura e comprensione di testi inerenti il lessico trattato. Fornitura di materiale anche video-audio.			X	
		Matematica	"Traduzione" del problema in termini matematici, individuazione strumenti matematici necessari per affrontarlo, spiegazione/recupero degli stessi	X	X	X	X
		Geografia	Ricerca dei prodotti tipici delle 20 regioni italiane		X		
		Alimentazione	Ricerca sul web sui prodotti presi in esame			X	
		Scienze integrate	Libro di testo, video, attività di laboratorio				
		Cucina	Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiale specifico necessario per la realizzazione del prodotto	X	X		
		Sala e vendita	Conoscenza merceologica dei prodotti caldi proponibili in un tea time	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)



	Fasi	Discipline coinvolte	Descrizione delle attività	OTT NOV	DIC GEN	FEB MAR	APR MAG
4	Riflessione e rielaborazione	Tedesco	Esprimere in modo semplice preferenze su cibi e bevande				X
		Inglese	Esprimere in modo semplice preferenze su cibi e bevande				X
		Matematica	Condivisione strategie risolutive e riflessione collettiva sui risultati	X	X	X	X
		Diritto	Riflessione sui comportamenti compatibili con l'economia circolare nella vita quotidiana				
		Alimentazione	analisi del materiale ricercato sul web e rielaborazione dei contenuti			X	
		Scienze integrate	Stesura relazione di laboratorio				
		Cucina	apprendimento cooperativo dibattito guidato- lezione partecipata- attività laboratoriale		X	X	
		Sala e vendita	Valutazione dei processi mediante attività pratiche e test strutturati.		X	X	X
5	Realizzazione del prodotto	Tedesco Inglese Sala e vendita Matematica Cucina Alimentazione	Creazione di una ricetta digitale e realizzazione, produzione, promozione di alcuni prodotti dolci, salati e bevande.				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)



## Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
Indicatori	Descrittori	Livelli
Ricerca e gestione delle informazioni	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
	Non sempre riesce a ricercare, raccogliere e organizzare le informazioni per cui a volte va supportato dal docente	D
	Non riesce a ricercare e ad organizzare le informazioni o le ricerca in modo confuso e disordinato per cui diventa fondamentale l'aiuto da parte del docente	E
Capacità di problem solving	Individua i dati essenziali di una situazione problematica anche complessa, formula ipotesi, propone soluzioni, anche originali secondo il tipo di problema e valuta i risultati ottenuti dal procedimento scelto.	A
	Individua i dati essenziali di una situazione problematica, individua le fasi del percorso risolutivo attraverso una sequenza ordinata di procedimenti logici.	B
	Raccoglie i dati di una situazione problematica e propone soluzioni secondo il tipo di problema	C
	Individua i dati essenziali di una situazione problematica e costruisce il procedimento logico se opportunamente guidato dal docente.	D
	Fatica ad individuare i dati essenziali di una situazione problematica e non riesce a costruire il procedimento logico pur guidato dal docente.	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)



RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
Indicatori	Descrittori	Livelli
Capacità lavorare in gruppo	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 conoscenze, abilità e competenze già acquisite.	A
	Riesce a coordinare il suo lavoro con quello degli altri membri del gruppo. Partecipa in modo attivo alla realizzazione del prodotto, sfruttando 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 del docente, partecipa in modo attivo alla realizzazione del prodotto.	C
	E' spesso di impedimento al lavoro del gruppo, fornendo sporadici contributi alla realizzazione del prodotto finale e solo se sollecitato dal docente.	D
	E' di impedimento al lavoro del gruppo o si estrania, non fornendo alcun contributo alla realizzazione del prodotto, nonostante la sollecitazione continua del docente.	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)



## RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

Indicatori	Descrittori	Livelli
Esecuzione del prodotto	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, contiene le parti e le informazioni 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
Esposizione presentazione del prodotto	Esponde in modo chiaro ed esauriente, usando un linguaggio ricco e articolato, con termini settoriali tecnico-professionali pertinenti	A
	Esponde in modo abbastanza chiaro e preciso. La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali tecnico-professionali, è soddisfacente	B
	Esponde in modo poco chiaro ma con qualche imprecisione. Mostra di possedere un minimo lessico settoriale tecnico-professionale	C
	Esponde in modo poco chiaro e poco preciso. Mostra di possedere un minimo lessico settoriale tecnico-professionale	D
	Esponde in modo confuso e impreciso. Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale	E