



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



Unità di Apprendimento N° 1

Classi 1B A.S. 2024/25

Titolo: Regole a Tutto Tondo

Periodo di svolgimento:

I quadrimestre

Situazione problema

Attenti, ordinati, rispettosi. La società ci impone regole in tutti gli ambiti, perché? A volte ci sembrano opprimenti, ma proviamo a immaginare un mondo che non ne abbia: lo vorremmo davvero? E siamo sicuri che le regole siano solo doveri? Non ci sono anche forse diritti che ci tutelano e ci permettono di vivere (e convivere) meglio?

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, lingua francese, diritto, IRC, lab. accoglienza turistica, lab. sala, lab. cucina, scienze motorie, TIC, Ed. civica, Alimentazione.



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 trasversali da raggiungere

(da scegliere tra le 8 competenze chiave europee -non più di 2/3 per UdA)

- **competenza alfabetica funzionale;**
- competenza multilinguistica;
- competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie;
- competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;
- **competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;**
- competenza imprenditoriale;
- competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

(tali competenze non saranno oggetto di valutazione diretta, ma verranno valutate attraverso le "Competenze base" presenti sul registro elettronico)

Area competenze digitali

Riferimento DigComp 2.2

(indicare quali aree saranno privilegiate)

- **Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati**
- **Area 2: Comunicazione e collaborazione**
- Area 3: Creazione di contenuti digitali
- Area 4: Sicurezza
- 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

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 digitali e livello atteso

Riferimento DigComp 2.2

(Indicare quali competenze saranno privilegiate ed il livello di padronanza atteso - cfr. pag. 9 e segg. DigComp 2.2, pag 71)

- Competenze di Area 1: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti.

Livello di padronanza: **X Base** - Intermedio - Avanzato

- 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: **X Base** - Intermedio - Avanzato

- Competenze di Area 3: sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali. Capire come copyright e licenze si applicano a dati e contenuti digitali.

Livello di padronanza: Base

- Competenze di Area 4: proteggere i dispositivi, i dati personali e la privacy, la salute, il benessere e l'ambiente quando si utilizzano le tecnologie digitali.

Livello di padronanza: Base - Intermedio - Avanzato

- Competenze di Area 5: risolvere problemi tecnici, individuare bisogni e risposte tecnologiche, utilizzare in modo creativo le tecnologie digitali, individuare gli aspetti da migliorare, cercare opportunità di crescita personale e tenersi al passo con l'evoluzione digitale.

Livello di padronanza: Base - Intermedio - Avanzato



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



Ambito di applicazione competenze digitali

(dettagliare quali operazioni o compiti saranno svolti in pratica e seguendo le tematiche dell'Uda per raggiungere le competenze)

Creazione word.

Ricerca informazioni in rete sulle regole di comunità.

Competenze in uscita

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.

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.



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.

FRANCESE

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.

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.

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.



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



ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA VENDITA

Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione
del rischio professionale e ambientale.

ACCOGLIENZA TURISTICA

Applicare la normativa di settore.



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.

FRANCESE

Parler de ses habitudes. Dire ce qui est permis et ce qui est défendu. Les règles du labo.

ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

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

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.

LAB. ACCOGLIENZA TUR.

La corretta postura e il valore della uniforme di istituto.

ITALIANO

L'importanza delle regole.
Le regole del sistema lingua: morfologia e sintassi della frase semplice, il lessico.
Elementi di narratologia, testi e generi.

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



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



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.



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.

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.

FRANCESE

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.

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



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



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 chiaro, logico e coerente esperienze vissute o testi ascoltati.

Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi.

Individuare natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di un testo.

Produrre testi sintatticamente, ortograficamente e lessicalmente corretti.

Produrre testi 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.



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

- brainstorming
- apprendimento cooperativo
- dibattito guidato/circle time
- lezione partecipata
- attività laboratoriale

Materiale didattico

- Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiali specifici necessari per la realizzazione del prodotto.

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)



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	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio
1	Presentazione del progetto	Accoglienza turistica	Monitoraggio della corretta divisa	x	x		
		Diritto	Attività di brainstorming: le regole in tutti i contesti di vita. Il regolamento d'Istituto	x			
		Sala e vendita Cucina	Analisi del regolamento relativo alla divisa di laboratorio.	x			
		Alimentazione	Spiegazione della materia, descrizione dei sottopunti del capitolo sicurezza alimentare e sistema HACCP	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



2	Organizzazione e pianificazione del lavoro	Francese	Composizione delle coppie/piccoli gruppi e per interagire e svolgere interviste per conoscersi	X			
		Inglese	Esemplificazione e 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. Stesura in piccoli gruppi del 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. La storia: elementi di narratologia, testi e generi.	X	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

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



		Scienze Motorie	Lezione dialogica			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 documentazioni e delle principali regole di servizio, attrezzature e regole igieniche personali		x	x	
3	Ricerca e gestione informazioni	Francese	Leggere e comprendere brevi testi scritti e/o audiovisivi inerenti il tema trattato e prendere appunti		x		
		Inglese	Lettura e comprensione di testi inerenti il lessico trattato. Fornitura di materiale anche video-audio.		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



	Cucina	Ricerca del materiale	x	x		
	Accoglienza turistica	Immagini e filmati dal web		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.	x	x	x	x
	Scienze Motorie	Discussione di gruppo			x	
	TIC	Ricerca sul web delle norme comportamentali da osservare nell'utilizzo delle tecnologie digitali		x		
	IRC	Lezione dialogica				x
	Alimentazione	Individuazione delle regole igieniche negli ambienti di lavoro e nella manipolazione degli alimenti.		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



		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	
4	Riflessione e rielaborazione	Francese	Redigere un testo su se stessi, dire ciò che si può fare o non si può fare			x	
		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: produzione di testi narrativi.	x	x	x	x
		Cucina	Riflessione sul materiale raccolto e dibattito		x		
		Scienze Motorie	Discussione guidata				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



		TIC	Riflessione sull'argomento e organizzazione del materiale ricercato			x	
		IRC	Role Play				x
		Sala e vendita	Valutazione formativa per la valutazione dei processi ed eventuale riposizionamento dell'azione didattica sull'esigenza del gruppo classe.				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
5	Realizzazione del prodotto	Italiano Diritto TIC Inglese Alimentazione	Scrittura di un testo narrativo su Google Documenti, in cui siano presenti i comportamenti da assumere nei vari contesti per vivere meglio				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



			all'interno di una comunità.				
--	--	--	------------------------------	--	--	--	--

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.	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



	Gli strumenti informatici non vengono usati in modo consapevole e responsabile.	
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
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
	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



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



Testualità	<p>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.</p>	B
	<p>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.</p>	C
	<p>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.</p>	D
	<p>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.</p>	E