



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



MOD. 317/UD

Unità di Apprendimento N° 1

Classe 1 D
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	Realizzare un documento digitale, in formato Google Documenti, per ogni ambiente scolastico, in cui sia presente la lista delle regole da rispettare. Il documento dovrà essere corredato da vignette esplicative anche in lingua inglese e francese.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Italiano, lingua inglese, lingua francese, diritto, IRC, accoglienza turistica, sala, cucina, scienze motorie, TIC, educazione civica, scienze degli alimenti
Competenze trasversali da raggiungere	<ul style="list-style-type: none"> • competenza alfabetica funzionale; • competenza sociale e civica in materia di cittadinanza. (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)	<ul style="list-style-type: none"> • X Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati • X Area 2: Comunicazione e collaborazione • Area 3: Creazione di contenuti digitali • Area 4: Sicurezza • Area 5: Risolvere problemi
Competenze digitali e livello atteso Riferimento DigComp 2.2	<ul style="list-style-type: none"> • X <u>Competenze di Area 1</u>: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti.



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



MOD. 317/UD

<p>(Indicare quali competenze saranno privilegiate ed il livello di padronanza atteso - cfr. pag. 9 e segg. DigComp 2.2, pag 71)</p>	<p>Livello di padronanza: • X Base - • Intermedio - • Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"> • X Competenze di Area 2: interagire con gli altri, condividere informazioni, collaborare attraverso le tecnologie digitali rispettando opportune norme di comportamento e proteggendo la propria ed altrui reputazione online. <p>Livello di padronanza: • X Base - • Intermedio - • Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"> • Competenze di Area 3: sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali. Capire come copyright e licenze si applicano a dati e contenuti digitali. <p>Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato</p>
<p>Ambito di applicazione competenze digitali (dettagliare quali operazioni o compiti saranno svolti in pratica e seguendo le tematiche dell'UdA per raggiungere le competenze)</p>	<p>Ricerca e selezione dati sul web sulle regole nei diversi contesti di vita. Programma Fogli del pacchetto Google Suite.</p>
<p>Competenze in uscita (AG – AI)</p>	<p>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</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



MOD. 317/UD

	<p>AG12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>AG5 Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <p>AG7 Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p>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</p> <p>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.</p> <p>AI3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>
<p>Competenze disciplinari da raggiungere</p>	<p>ITALIANO</p> <ul style="list-style-type: none">● Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti● Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo● Produrre testi di vario tipo in relazione a differenti scopi comunicativi● Utilizzare e produrre testi multimediali <p>DIRITTO</p> <ul style="list-style-type: none">● 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. <p>INGLESE</p> <ul style="list-style-type: none">● Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi <p>FRANCESE</p> <ul style="list-style-type: none">● Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi <p>IRC</p> <ul style="list-style-type: none">● Collocare l'esperienza religiosa in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione. <p>ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA</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



MOD. 317/UD

	<ul style="list-style-type: none">● Imparare ad essere un cittadino informato e responsabile, consapevole dei propri e altrui diritti. <p>TIC:</p> <ul style="list-style-type: none">● 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. <p>ACCOGLIENZA TURISTICA</p> <ul style="list-style-type: none">● Saper utilizzare le regole della comunicazione ed etica professionale nei vari contesti. <p>SCIENZE MOTORIE</p> <ul style="list-style-type: none">● Dimostrare l'efficacia del proprio movimento nel contesto richiesto.● Saper organizzare minimamente una unità di lavoro fisico e motorio.● Comprendere i principi di salute, benessere, sicurezza e prevenzione. <p>ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA</p> <ul style="list-style-type: none">● Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione dei rischi professionali e ambientali <p>SCIENZE DEGLI ALIMENTI</p> <ul style="list-style-type: none">● 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.
<p>Conoscenze disciplinari coinvolte</p>	<p>DIRITTO</p> <ul style="list-style-type: none">● 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). <p>INGLESE</p> <ul style="list-style-type: none">● Livello A1-A2- School rules <p>IRC</p> <ul style="list-style-type: none">● Le regole all'interno dei sistemi religiosi monoteisti: le norme del comportamento morale all'interno dell'ebraismo, del cristianesimo e dell'Islam <p>FRANCESE</p> <ul style="list-style-type: none">● Dire ce qui est permis et ce qui est défendu. <p>ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA</p> <ul style="list-style-type: none">● Regolamento dei laboratori



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



MOD. 317/UD

	<p>ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA</p> <ul style="list-style-type: none">● Regolamento dei laboratori● Saper essere -saper fare <p>LAB. ACCOGLIENZA TURISTICA</p> <ul style="list-style-type: none">● 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. <p>ITALIANO</p> <ul style="list-style-type: none">● Lettura, analisi e commento di passi significativi tratti da testi narrativi e possibilmente anche multimediali● Lettura, analisi e commento di parti scelte dal regolamento di Istituto <p>TIC:</p> <ul style="list-style-type: none">● 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. <p>SCIENZE MOTORIE</p> <ul style="list-style-type: none">● Utilizzare il proprio corpo come mezzo di espressione non solo tecnica ma sociale. <p>SCIENZE DEGLI ALIMENTI:</p> <ul style="list-style-type: none">● Igiene degli alimenti, igiene della ristorazione.
<p>Abilità disciplinari coinvolte</p>	<p>DIRITTO</p> <ul style="list-style-type: none">● 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. <p>IRC</p> <ul style="list-style-type: none">● Comprendere il senso delle norme morali nel proprio percorso di crescita. <p>INGLESE/FRANCESE</p> <ul style="list-style-type: none">● 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.



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



MOD. 317/UD

	<p>CUCINA/SALA</p> <ul style="list-style-type: none"> conoscere e rispettare il regolamento relativo ai laboratori e alla divisa di istituto. <p>LAB. ACCOGLIENZA TURISTICA</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 <p>ITALIANO</p> <ul style="list-style-type: none"> Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo. Produrre testi di vario tipo in relazione a differenti scopi comunicativi. <p>TIC:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. <p>SCIENZE MOTORIE</p> <ul style="list-style-type: none"> Affrontare dal punto di vista regolamentare situazioni diverse all'interno di un evento sportivo <p>SCIENZE DEGLI ALIMENTI</p> <ul style="list-style-type: none"> Individuare e prevenire i rischi igienici relativi ai prodotti realizzati
<p>Metodologie didattiche</p>	<ul style="list-style-type: none"> - brainstorming - apprendimento cooperativo - dibattito guidato/circle time - lezione partecipata - attività laboratoriale
<p>Materiale didattico</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo, appunti, video, 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



MOD. 317/UD

Fasi svolgimento

	Fasi	Discipline coinvolte	Descrizione delle attività	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio
1	Presentazione del progetto	Cucina	Discussione guidata con analisi personale	x			
		sala e vendita	Discussione guidata con analisi personale	x			
		Francese	Attività di brainstorming		x		
		Inglese	Presentazione di un documento autentico: "New South Wales Behaviour code for students "		x		
		Accoglienza turistica	Presentazione del progetto e delle attività. Importanza della divisa e regole del settore	x			
		Italiano	Brainstorming	X			
		Scienze Motorie	Brainstorming	x			
		IRC	Cos'è una legge. Leggi inscritte nella coscienza e le norme giuridiche. Antigone e Creonte. Dal Decalogo alle Beatitudini: la legge nel cristianesimo. Il rapporto tra leggi dell' Impero e la religione cristiana		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



MOD. 317/UD

			nei suoi primi secoli di vita. Plinio e Traiano e la lettera di Ogneto				
2	Organizzazione e pianificazione del lavoro	cucina	Composizione delle coppie/piccoli gruppi e per interagire e preparare il lavoro		x		
		sala e vendita	Composizione delle coppie/piccoli gruppi e per interagire e preparare il lavoro		x		
		Francese	Composizione di piccoli gruppi e/o coppie per interagire tra compagni		x		
		Inglese	Lettura del documento presentato e riflessioni, brainstorming		x		
		Scienze degli alimenti	Creazione dei gruppi di lavoro		x		
		Accoglienza turistica	Individuazione delle corrette regole di laboratorio	x			
		Diritto	Lezioni dialogate: regole sociali e norme giuridiche. Stesura in piccoli gruppi del glossario giuridico.	X	X		
		Italiano	Lezioni dialogate sul testo narrativo e regolativo. Analisi di testi scelti	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



MOD. 317/UD

		IRC	Analisi di testi e dialogo guidato.	X			
		Scienze Motorie	Lettura del Regolamento	X			
		TIC	Lezione dialogata sulla netiquette	x			
3	Ricerca e gestione informazioni	cucina/sala	Ricerca sul web di informazioni, ricette e documentazione varia				x
		Acc. Turistica	Immagini e filmati dal web		x		
		Francese	Leggere e comprendere brevissimi testi scritti e/o audiovisivi inerenti il tema trattato			x	
		Inglese	Individuazione delle regole scolastiche di comportamento .		x		
		Scienze degli alimenti	Individuazione delle regole igieniche negli ambienti di lavoro e nella manipolazione degli alimenti			x	
		Diritto	Ricerca e studio su storia e origine della Costituzione		x		
		Italiano	Selezione di informazioni utili per predisporre testi narrativi individuali e brevi regolativi di gruppo inerenti alla tematica dell'UDA			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



MOD. 317/UD

		Scienze Motorie	Cooperative learning		x		
		TIC	Ricerca sul web delle norme comportamentali da osservare nell'utilizzo delle tecnologie digitali		x		
		IRC	La ricerca partirà e si svilupperà dai testi scelti.		x		
4	Riflessione e rielaborazione	Cucina	Lettura e comprensione di testi		x		
		sala e vendita	Lettura del regolamento di laboratorio	x			
		Francese	Redigere un semplice documento per dire ciò che si può o non si può fare a scuola				x
		Inglese	Riflessione ed esposizione individuale anche con il supporto di documento in power point/slides			X	
		Accoglienza turistica	Analisi del comportamento e degli errori più comuni		x		
		Italiano	Impostazione guidata in classe di brevi testi scritti-digitali, singoli e di gruppo, sulla tematica assegnata			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



MOD. 317/UD

		Scienze degli alimenti	Riflessione sul comportamento da osservare come operatore del settore alimentare				x
		Scienze Motorie	Confronto con i compagni			x	
		TIC	Riflessione sull'argomento e organizzazione del materiale ricercato			x	
		IRC	Questionari sui temi trattati				x
5	Realizzazione del prodotto	Cucina Sala e vendita Francese Inglese Accoglienza turistica IRC Scienze Motorie TIC	Realizzazione di un documento, in formato digitale, sul rispetto delle regole in base al contesto in cui l'alunno si trova				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



MOD. 317/UD

Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
Indicatori	Descrittori	Livelli
Individua conoscenze, abilità e competenze da mettere in atto, nel pieno rispetto delle regole sociali	Individua con chiarezza il compito che deve svolgere, anche se complesso, si impegna a portarlo a termine in modo responsabile e consapevole, rispettando in maniera scrupolosa le regole sociali	A
	Individua con chiarezza il compito che deve svolgere e si impegna a portarlo a termine nel rispetto dei tempi, rispettando in maniera consapevole le regole sociali	B
	Individua il compito assegnato avvalendosi anche dei suggerimenti e delle indicazioni dell'insegnante e dei compagni, rispettando le regole sociali	C
	Individua con qualche difficoltà il semplice compito assegnato e lo completa se sollecitato e guidato, rispettando in maniera saltuaria le regole	D
	Dimostra poca iniziativa e motivazione e non rispetta le regole sociali	E
Comunicazione tra pari e gli 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
	Si esprime in modo semplice i diversi linguaggi per rappresentare procedure, concetti, emozioni e stati d'animo.	C
	Si esprime con semplici messaggi e organizza i contenuti se opportunamente guidato.	D
	Non è in grado di esprimere semplici messaggi, né di rielaborare i concetti anche se opportunamente guidato	E
Consapevolezza riflessiva e critica	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il senso e l'importanza di ciò che ha appreso nel quadro del processo personale di formazione e crescita, che affronta in modo particolarmente critico	A
	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro, cogliendo il senso di ciò che ha appreso nel quadro del processo personale di formazione e crescita, che affronta in modo critico	B



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



MOD. 317/UD

	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	C
	Presenta un atteggiamento meramente esecutivo e coglie il senso di ciò che ha imparato nel quadro del suo processo di crescita e formazione solo se opportunamente guidato.	D
	L'allievo non partecipa al processo educativo	E

Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI
Esecuzione del prodotto	Il prodotto, 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 che ne limitano la funzionalità al minimo, contiene le parti e le informazioni di base utili a sviluppare la consegna	C
	Il prodotto presenta alcune scorrettezze esecutive che ne compromettono la funzionalità; le parti e le informazioni non sempre sono collegate	D
	Il prodotto presenta scorrettezze esecutive che ne compromettono la funzionalità; le parti e le informazioni non sono collegate.	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



MOD. 317/UD

Utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie con precisione, destrezza ed efficienza. Ha trovato soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione.	A
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Ha trovato soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione.	B
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie solo se guidato. Ha trovato soluzione ad alcuni problemi tecnici con una sufficiente manualità e intuizione.	C
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità.	D
	Ha fatto uso degli strumenti e delle tecnologie in modo inadeguato.	E
Esposizione orale	Espone in modo chiaro ed esauriente, usando un linguaggio ricco e articolato, con termini settoriali tecnico-professionali pertinenti.	A
	Espone in modo abbastanza chiaro e preciso. La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali tecnico-professionali, è soddisfacente.	B
	Espone in modo chiaro ma poco preciso. Mostra di possedere un minimo lessico settoriale tecnico-professionale.	C
	Espone in modo confuso e impreciso. Mostra di possedere un minimo lessico settoriale tecnico-professionale.	D
	Espone in modo confuso e impreciso. Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale.	E