



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

avoro

Unità di Apprendimento N° 1

Classe: 1°G 2024-2025	
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	Partendo dalla lettura di regolamenti (di Istituto, dei laboratori, ecc.), di norme giuridiche e della Costituzione, gli alunni rifletteranno sull'importanza delle regole all'interno della società e dovranno redigere un racconto, in formato digitale (Word), in cui siano presenti e ben chiari quali comportamenti sia necessario assumere nei vari contesti per vivere meglio all'interno di una comunità.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Italiano, lingue inglese e francese, diritto, IRC, accoglienza turistica, sala, cucina, scienze motorie, TIC, scienze degli alimenti
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 Area 3: Creazione di contenuti digitali Area 4: Sicurezza Area 5: Risolvere problemi
Competenze digitali e livello atteso Riferimento DigComp 2.2	<u>Competenze di Area 1: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti.</u> Livello di padronanza: Base - X Intermedio - Avanzato <u>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.</u> Livello di padronanza: X 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



MOD. 317/UD

avoro

	<u>Competenze di Area 3:</u> sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali. Capire come copyright e licenze si applicano a dati e contenuti digitali. Livello di padronanza: Base - Intermedio - Avanzato <u>Competenze di Area 4:</u> 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 <u>Competenze di Area 5:</u> risolvere problemi tecnici, individuare bisogni e risposte tecnologiche, utilizzare in modo creativo le tecnologie digitali, individuare gli aspetti da migliorare, cercare opportunità di crescita personale e tenersi al passo con l'evoluzione digitale. Livello di padronanza: Base - Intermedio - Avanzato
Ambito di applicazione competenze digitali	Ricerca di informazioni e materiali sul web, utilizzo chat per comunicazione e scambio materiale, scrittura in formato digitale del prodotto finale.
Competenze in uscita (AG – AI)	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 AG2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti AG3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro 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 AG12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi AG11 Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della



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

avoro

	salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
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 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 Lab. ACCOGLIENZA TUR.: applicare la normativa di settore. INGLESE FRANCESE: utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi Lab. CUCINA/ACCOGLIENZA: imparare ad essere un cittadino informato e responsabile, consapevole dei propri e altrui diritti. Lab. SALA: adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale. TIC: ■ utilizzare e produrre testi multimediali; ■ essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate SCIENZE MOTORIE: Salute, benessere, sicurezza e prevenzione. SCIENZE DEGLI ALIMENTI



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

avoro

	● 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.
Conoscenze disciplinari coinvolte	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 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). 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. Lab. CUCINA e Lab. ACCOGLIENZA TUR.: Regolamento del laboratorio di cucina e d'istituto. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. La corretta postura e il valore dell'uniforme d'istituto. INGLESE: livello A1-A2- School rules FRANCESE Le règlement scolaire Lab. SALA: ▲ 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. TIC: ▲ elementi di cittadinanza digitale: interagire attraverso varie tecnologie digitali ed individuare i mezzi e le



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

avoro

	forme di comunicazione digitali appropriati per un determinato contesto ▀ dall'hardware al cloud: Information Technology, architettura dei sistemi di elaborazione, cloud computing. ▀ Office Automation: software per l'elaborazione di testi, Microsoft Word. SCIENZE MOTORIE: Utilizzare il proprio corpo come mezzo di espressione non solo tecnica ma sociale; regolamento sport e applicazione dello stesso durante tornei di classe. SCIENZE DEGLI ALIMENTI: Igiene degli alimenti, igiene della ristorazione.
Abilità disciplinari coinvolte	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 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. INGLESE FRANCESE:



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

avoro

	- 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 Lab. 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. Lab. SALA: - 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. TIC: - riconoscere il ruolo della tecnologia nella vita quotidiana e nell'economia della società; - saper spiegare il principio di funzionamento e la struttura dei principali dispositivi fisici. SCIENZE MOTORIE: affrontare dal punto di vista regolamentare situazioni diverse all'interno di un evento sportivo SCIENZE DEGLI ALIMENTI - Individuare e prevenire i rischi igienici relativi ai prodotti realizzati
Metodologie didattiche	- brainstorming - apprendimento cooperativo (lavori in gruppo, lavori in coppia) - dibattito guidato - lezione partecipata - attività laboratoriale



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

avoro

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

FASI	DISCIPLINA	ATTIVITÀ	SET/OT T	NO V	DIC	GE N
Presentazione del progetto	DIRITTO	Attività di brainstorming: le regole in tutti i contesti di vita	x			
Organizzazione e pianificazione del I	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	X
	INGLESE	Lettura del documento presentato e riflessioni, brainstorming		X		
	DIRITTO	Lezioni dialogate e glossario giuridico	x	x	x	x
	IRC	Lezione dialogica	X	X		
	ACC. TURISTICA	Individuazione delle corrette regole di laboratorio	X			
	SALA	Individuazione tramite attività pratiche e di documentazione delle principali regole di servizio, attrezzature e regole igieniche personali.				
	CUCINA	Mise en place e disposizione di lavoro	X	X		
	SC. MOTORIE	Presentazione di regolamenti di sport trattati	x			
	TIC	Lezione dialogata sulla netiquette	X			
	LINGUA FRANCESE	Lettura del regolamento scolastico di una scuola francese		x		
	Scienze degli alimenti	creazione dei gruppi di lavoro		x		
Ricerca e gestione informazioni	ITALIANO	Esercizi strutturali, attività guidate per la morfologia e la sintassi; tecniche di sviluppo della comprensione e della produzione scritta e orale; analisi del testo narrativo.		X	X	X
	INGLESE	Individuazione delle regole scolastiche di comportamento		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

avoro

	DIRITTO	Ricerca e studio su storia e origine della Costituzione			X	X
	IRC	Lezione dialogica		X	X	
	ACC. TURISTICA	Immagini e filmati dal web		X		
	SALA	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)				
	CUCINA	Ricerca del materiale		X	X	
	SC. MOTORIE	Cooperative learning		x		
	TIC	Ricerca sul web delle norme comportamentali da osservare nell'utilizzo delle tecnologie digitali		X		
	SCIENZE DEGLI ALIMENTI	Individuazione delle regole igieniche negli ambienti di lavoro e nella manipolazione degli alimenti			X	
Riflessione e rielaborazione	ITALIANO	Lavori individuali, in coppia e in gruppo: riassunto e produzione di testi narrativi.		X	X	X
	INGLESE	Riflessione ed esposizione individuale anche con il supporto di documento in power point/slides		X		
	DIRITTO	Analisi principi fondamentali della Costituzione		x	x	x
	IRC	Role Play				
	ACC. TURISTICA	Analisi del comportamento e degli errori più comuni				
	SALA	Valutazione formativa per la valutazione dei processi ed eventuale riposizionamento dell'azione didattica sull'esigenza del gruppo classe.				
	CUCINA	Riflessione sul materiale raccolto e dibattito			X	X
	SC. MOTORIE	Confronto con i compagni		x		
	TIC	Riflessione sull'argomento e organizzazione del materiale ricercato			X	
	LINGUA FRANCESE	Lavoro a coppie sul regolamento scolastico francese		x		
	SCIENZE DEGLI ALIMENTI	Riflessione sul comportamento da osservare come operatore del settore alimentare			X	
Realizzazione del prodotto	ITALIANO DIRITTO	Scrittura di un testo narrativo sull'importanza delle regole e del loro rispetto: il racconto,				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

avoro

	TIC INGLESE ACC. TURISTICA CUCINA SALA SCIENZE DEGLI ALIMENTI	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.				
--	---	---	--	--	--	--

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
	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



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

avoro

Capacità di lavorare in gruppo	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 contributi 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
Relazione con i compagni	L'alunno mostra una ottima capacità di relazionarsi con i membri del gruppo e accetta e valorizza i punti di vista degli altri, responsabilmente consapevole dell'importanza di una valida collaborazione ai fini della realizzazione del prodotto.	A
	L'alunno mostra una buona capacità di relazionarsi con i membri del gruppo e accetta i punti di vista degli altri, consapevole dell'importanza di una valida collaborazione ai fini della realizzazione del prodotto.	B
	L'alunno mostra atteggiamenti generalmente collaborativi, anche se a volte fa fatica ad accettare i punti di vista degli altri, quindi l'insegnante gli fa notare l'importanza di una buona collaborazione ai fini della realizzazione del prodotto.	C
	L'alunno mostra atteggiamenti individualisti e non rispetta i punti di vista degli altri per cui i compagni, o l'insegnante, gli fanno spesso notare l'importanza di una buona collaborazione ai fini della realizzazione del prodotto.	D
	L'alunno, nonostante il costante intervento dell'insegnante, mostra atteggiamenti decisamente individualisti e spesso provocatori nei confronti degli altri componenti del gruppo, dimostrando di non avere affatto compreso la necessità di un lavoro di squadra.	E

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

INDICATORI	DESCRIPTORI	LIVELLI
	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	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

avoro

Completezza	una buona comprensione e una idonea acquisizione di conoscenze, abilità e competenze relative alla tematica affrontata.	
	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
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 parafrasi 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 parafrasi 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 parafrasi 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 parafrasi 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 parafrasi non è rispettata o è assente.	E