



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° 2

Classe: 1°C
Titolo: It's Tea Time... Enjoy your meal! (Imprenditorialità)

Periodo di svolgimento:	I e II quadrimestre
Situazione problema	Frequentate un istituto alberghiero. Quest'anno il DS ha proposto un concorso per selezionare e premiare gli studenti migliori di cucina e di sala delle classi prime. Gli stessi, poi, a settembre, prenderanno parte a una manifestazione di livello nazionale in Toscana. Tu e i tuoi compagni dovrete mettercela tutta per superare una prima prova alla fine del I quadrimestre e una seconda prova durante il II quadrimestre. In bocca al lupo!
Compito di realtà/Prodotto atteso	Alla fine del primo quadrimestre gli studenti elaboreranno e svilupperanno la produzione di prodotti salati e/o dolci e bevande allestendo un tea time. Nel secondo quadrimestre si preparerà un primo piatto della tradizione italiana presentandolo con le sue 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, lingua tedesca, lingua inglese, diritto, matematica, scienze integrate
Competenze trasversali da raggiungere	<ul style="list-style-type: none"> ▲ competenza multilinguistica ▲ competenza imprenditoriale
Area competenze digitali Riferimento DigComp 2.2	<p>Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati</p> <p>Area 2: Comunicazione e collaborazione</p> <p>Area 3: Creazione di contenuti digitali</p> <p>Area 4: Sicurezza</p> <p>Area 5: Risolvere problemi</p>
Competenze digitali e livello atteso Riferimento DigComp 2.2	<p>Competenze di Area 1: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti.</p> <p>Livello di padronanza: X Base - Intermedio - Avanzato</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><u>Competenze di Area 2:</u> 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> <p>Livello di padronanza: Base - Intermedio - Avanzato</p> <p><u>Competenze di Area 3:</u> sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali. Capire come copyright e licenze si applicano a dati e contenuti digitali.</p> <p>Livello di padronanza: Base - Intermedio - Avanzato</p> <p><u>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.</u></p> <p>Livello di padronanza: X Base - Intermedio - Avanzato</p> <p><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.</p> <p>Livello di padronanza: Base - Intermedio - Avanzato</p>
<p>Ambito di applicazione competenze digitali</p>	<p>Ricerca di informazioni online e loro rielaborazione su file in Word ed Excel, uso di PowerPoint, utilizzo chat per comunicazione e scambio materiale</p>
<p>Competenze in uscita (AG – AI)</p>	<p>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</p> <p>AG2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti</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>AG5 Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <p>AI1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici.</p> <p>AI4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.</p> <p>AI3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p> <p>AG10 Comprendere e utilizzare i principali concetti dell'economia</p> <p>AG12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p>
<p>Competenze disciplinari da raggiungere</p>	<p>Lab. CUCINA:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▲ 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. <p>MATEMATICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▲ 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 <p>TEDESCO/INGLESE:</p> <p>utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <p>DIRITTO ed ECONOMIA:</p> <p>comprendere e utilizzare i principali concetti dell'economia</p> <p>Lab. SALA:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▲ Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. ▲ Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. <p>SCIENZE DEGLI ALIMENTI</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

▲ 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.

▲ Utilizzare il linguaggio lessicale secondo le esigenze comunicative in vari contesti: scientifici, tecnologici, professionali

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

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

Conoscenze disciplinari coinvolte

Lab. 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

TEDESCO e INGLESE:

lessico di base inerente bevande e cibo.

DIRITTO:

- ▲ I soggetti economici: consumatore e imprenditore
- ▲ Le attività economiche: lavoro, produzione, consumo, risparmio, investimento
- ▲ Reddito e patrimonio

Lab. SALA:

- ▲ 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 all'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

SCIENZE DEGLI ALIMENTI

- ▲ Definizione di alimento.
- ▲ Classificazione degli alimenti.
- ▲ Igiene degli alimenti, igiene della ristorazione.
- ▲ Caratteristiche organolettiche degli alimenti.

SCIENZE INTEGRATE

La composizione della materia, atomi e molecole.
Le trasformazioni chimiche e fisiche della materia.



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

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

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

Abilità disciplinari coinvolte

Lab. 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 operare con i numeri interi e razionali

- ▲ Utilizzare le procedure del calcolo aritmetico per calcolare espressioni aritmetiche e risolvere problemi

- ▲ 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

- ▲ Padroneggiare l'uso della lettera come mero simbolo e come variabile, saper operare con i polinomi

- ▲ Saper fattorizzare un polinomio mediante raccoglimenti e riconoscimento dei prodotti notevoli

- ▲ Risolvere equazioni di primo grado e verificare la correttezza dei procedimenti utilizzati

- ▲ Saper risolvere disequazioni lineari intere

- ▲ Tradurre dal linguaggio naturale al linguaggio algebrico e viceversa

- ▲ Progettare un percorso risolutivo strutturato in tappe

- ▲ Formalizzare il percorso di soluzione di un problema attraverso modelli algebrici e grafici

- ▲ 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



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

▬ 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:

▬ 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

Lab. SALA:

▬ 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.

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

▬ Individuare analogie e differenze tra diversi alimenti

▬ Riconoscere i sapori primari

▬ Verbalizzare le sensazioni prodotte dagli alimenti mediante i diversi descrittori

GEOGRAFIA:

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

TEDESCO:

▬ Comprendere semplici messaggi scritti e orali;



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"> Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale <p>INGLESE: interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p>
Metodologie didattiche	<ul style="list-style-type: none"> apprendimento cooperativo dibattito guidato lezione dialogata attività laboratoriale problem solving studio di caso role play
Materiale didattico	Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiali specifici necessari per la realizzazione dei prodotti

Fasi svolgimento

FASI	DISCIPLINA	ATTIVITÀ	OTT/ NOV	DIC / GEN	FEB / MAR	APR/ MAG
Presentazione del progetto	CUCINA	Presentazione dell'attività da svolgere	X			
	SALA	Presentazione dell'UDA in slide power point. Presentazione delle competenze da raggiungere e relative conoscenze e abilità.	X			
	ALIMENTAZIONE	Brainstorming: costituenti e funzioni alimenti	X			
	SCIENZE INTEGRATE	Presentazione progetto	X			
	TEDESCO	Presentazione del lessico			X	
	INGLESE	Brainstorming, presentazione del progetto e del lessico			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

Organizzazione e pianificazione del lavoro	CUCINA	Suddivisione in gruppi di lavoro per la realizzazione dei piatti	X	X		
	SALA	Divisione in gruppi per la ricerca delle informazioni sui prodotti serviti.		X		
	TEDESCO	Comprendere brevi testi scritti e/o audiovisivi			X	
	INGLESE	Comprendere brevi testi scritti e/o audiovisivi sul tema cibo/bevande			X	
	DIRITTO	Brainstorming: la scarsità delle risorse. Il problema delle scelte			X	
	MATEMATICA	Assegnazione problema. Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi)		X		
Ricerca e gestione informazioni	CUCINA	Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiale specifico necessario per la realizzazione del prodotto	X	X	X	X
	SALA	Approfondimento sui vari tipi di tè e sui servizi nei vari paesi del mondo.	X	X		
	ALIMENTAZIONE	Descrittori nell'analisi sensoriale	X			
	SCIENZE INTEGRATE	Libro di testo, video, laboratorio	X			
	GEOGRAFIA	Ricerca dei prodotti tipici delle 20 regioni italiane		X		
	TEDESCO	studio dei vocaboli e delle strutture linguistiche			X	
	INGLESE	studio dei vocaboli e delle strutture linguistiche			X	
	MATEMATICA	"Traduzione" del problema in termini matematici, individuazione strumenti matematici necessari per affrontarlo, spiegazione/recupero degli stessi		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

Riflessione e rielaborazione	CUCINA	apprendimento cooperativo dibattito guidato- lezione partecipata- attività laboratoriale		x	X	
	SALA	Valutazione dei processi mediante attività pratiche e test strutturati.		X	X	X
	ALIMENTAZIONE	Pericoli e sicurezza alimentare			X	
	SCIENZE INTEGRATE	Stesura relazione di laboratorio	X			
	TEDESCO	Esprimere in modo semplice preferenze su cibi e bevande				X
	MATEMATICA	Discussione guidata con domande che sollecitino il confronto delle interpretazioni. Utilizzo consapevole degli strumenti matematici necessari per risolvere il problema. Condivisione riflessione collettiva sui risultati			X	X
	INGLESE	esprimere in modo semplice preferenze su cibi e bevande				X
	DIRITTO	Riflessione sui comportamenti compatibili con l'economia circolare nella vita quotidiana				X
Realizzazione del prodotto	CUCINA	Realizzazione di dolci e salati per il bar/presentazione del Powerpoint		X	X	
	SALA	Realizzazione di un servizio di tè e piccola pasticceria con modalità mista, servizio a buffet e servizio a tavola.		X	X	X
	ALIMENTAZIONE	Descrizione dei prodotti preparati e prevenzione dei pericoli				X
	TEDESCO	Realizzazione di dialoghi sul tema trattato				X
	INGLESE	Realizzazione di dialoghi sul tema trattato				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

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
Capacità di utilizzo dei linguaggi	Per rappresentare procedure e concetti, lo studente utilizza i diversi linguaggi in modo appropriato, autonomo ed efficace.	A
	Per rappresentare procedure e concetti, lo studente utilizza in modo per lo più appropriato e autonomo i diversi linguaggi.	B
	Per rappresentare procedure e concetti, lo studente utilizza in modo semplice ed essenziale i diversi linguaggi, necessitando a volte della guida dell'insegnante.	C
	Per rappresentare procedure e concetti, lo studente utilizza i diversi linguaggi in modo semplice e a volte non adeguato, nonostante l'aiuto dell'insegnante.	D
	Per rappresentare procedure e concetti, lo studente utilizza in modo per lo più inadeguato i diversi linguaggi.	E
	Lo studente individua autonomamente e correttamente le diverse fasi di realizzazione dell'attività, ne traccia il percorso ai fini del raggiungimento degli obiettivi intermedi e finali, prevedendo fasi di valutazione per una eventuale necessaria ripianificazione.	A
	Lo studente individua autonomamente e correttamente le diverse fasi di realizzazione dell'attività, ne traccia il percorso ai fini del raggiungimento degli obiettivi intermedi e finali.	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

Capacità di pianificazione dell'attività	Lo studente individua correttamente le diverse fasi di realizzazione dell'attività e ne traccia il percorso ai fini del raggiungimento degli obiettivi intermedi e finali, se aiutato dall'insegnante.	C
	Lo studente mostra alcune difficoltà nell'individuare le diverse fasi di realizzazione dell'attività, nonostante la guida dell'insegnante.	D
	Lo studente non riesce ad individuare le diverse fasi di realizzazione dell'attività, nonostante la guida dell'insegnante.	E

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI
Completezza	Il prodotto, presentato in modo molto approfondito, è completo 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 in modo adeguato, è coerente con la consegna e completo. 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 a volte è carente in alcune parti, soddisfa sufficientemente le richieste.	C
	Gli studenti presentano il prodotto in modo incompleto, per lo più non coerente con la consegna e superficiale nella realizzazione.	D
	Gli studenti non presentano il prodotto o lo presentano in modo incompleto, non coerente con la consegna e assolutamente superficiale nella realizzazione.	E
Capacità di utilizzare un linguaggio adeguato per promuovere il prodotto	Lo studente, nella fase di comunicazione e promozione, dimostra di avere completa padronanza sia della lingua italiana che di quella straniera, da un punto di vista lessicale e morfosintattico: utilizza, infatti, un lessico sempre preciso e puntuale, mostrando di aver fatto propri tutti i termini del settore tecnico-professionale di riferimento.	A
	Lo studente, nella fase di comunicazione e promozione, utilizza sia la lingua italiana che quella straniera in modo corretto: usa, infatti, un lessico preciso e puntuale, dimostrando di aver fatto propri molti termini del settore tecnico-professionale di riferimento. Non ci sono errori di morfosintassi.	B
	Lo studente, nella fase di comunicazione e promozione, mostra un uso del linguaggio sufficientemente adeguato: sia in lingua italiana che straniera, il lessico utilizzato è per lo più preciso, alcuni termini sono specifici del settore tecnico-professionale di riferimento. Ci sono pochi errori di morfosintassi.	C



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

	Lo studente, nella fase di comunicazione e promozione, mostra diverse difficoltà: sia in lingua italiana che straniera, infatti, il lessico utilizzato nella maggior parte dei casi è poco preciso e non vengono utilizzati termini del settore tecnico-professionale. La morfosintassi non è sempre corretta.	D
	Lo studente, nella fase di comunicazione e promozione, usa un linguaggio inadeguato: sia in lingua italiana che straniera, il lessico utilizzato non è preciso e non vengono utilizzati termini del settore tecnico-professionale. La morfosintassi è spesso scorretta.	E