



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



317/UD

Unità di Apprendimento N° 3 Educazione all'imprenditorialità

Classe: 3AAT

Titolo: Ristorante didattico sostenibile - "La mia azienda"

Periodo di svolgimento	Primo e secondo quadrimestre
Situazione problema	Come posso avviare un'impresa turistico-ristorativa, con produzione e vendita di prodotti sostenibili e prodotti legati al territorio?
Compito di realtà	La classe individua la forma giuridica più adatta per avviare l'azienda; successivamente gli studenti ideeranno, realizzeranno e promuoveranno la loro azienda con particolare attenzione alla sostenibilità e alla promozione di prodotti o servizi del territorio.
Discipline coinvolte	Laboratorio di Accoglienza Turistica, DTA, Matematica, lingue straniere, Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Italiano
Competenze trasversali da raggiungere	• competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; • competenza imprenditoriale; • competenza matematica e competenze di base in scienze e tecnologie.
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
Competenze digitali e livello atteso Riferimento DigComp 2.2	• <u>Competenze di Area 1:</u> navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti. Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato • <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. Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato • <u>Competenze di Area 3:</u> sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali. Capire come copyright e licenze si applicano a dati e contenuti digitali.



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



317/UD

	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 (dettagliare quali operazioni o compiti saranno svolti in pratica e seguendo le tematiche dell'UdA per raggiungere le competenze)	Creazione di un prodotto multimediale <u>Competenze di Area 1</u> Contenuti digitali dei libri di testo delle discipline coinvolte Siti web, blog, database digitali inerenti l'argomento dell'UDA Intelligenza artificiale <u>Competenze di Area 2</u> Social media (WhatsApp, ...) E-mail istituzionale Google Drive/OneDrive ed altri utili strumenti delle piattaforme digitali utilizzate nel nostro istituto per la didattica (G Suite, Microsoft 365) <u>Competenze di Area 3</u> Strumenti Office (Word, Excel, PowerPoint) o similari (Documenti Google, Presentazioni Google) Fotocamera/Videocamera/Microfono + App per elaborare immagini, creare video, file audio. App per storytelling (Canva, Book creator)
Competenze in uscita	AG5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. AG4 Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali,



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



317/UD

	storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio. AG12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi. AG2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. AI1 Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiere; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. AI7 Progettare anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali, anche in contesti internazionali, per la promozione del made in Italy.
Competenze disciplinari da raggiungere	LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici e ristorativi. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. DTA Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia. MATEMATICA Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della Matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni. FRANCESE/INGLESE/TEDESCO Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.



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



317/UD

Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.

ITALIANO

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.

SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Progettare anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali, anche in contesti internazionali, per la promozione del made in Italy.

Applicare la normativa di settore.

Conoscenze disciplinari coinvolte

LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA

Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro: attrezzature e strumenti, risorse umane e tecnologiche.

Tecniche di programmazione, controllo dei costi e organizzazione della produzione di settore: definizione di compiti, tempi e modalità operative.

Tecniche e strumenti per il controllo della qualità dei processi organizzativi e gestionali.

Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto e consumo: i fattori economici, sociali e culturali.

INGLESE

Hotel organisation.

Il ristorante ecosostenibile dell'albergo.

Aspetti di sostenibilità alberghiera.

FRANCESE

Utilizzare il linguaggio professionale di settore in Francia e in UE.

La Francia e i suoi terroirs: itinerari turistici e enogastronomici.

Rispetto e valorizzazione del patrimonio culturale (art. 9 Costituzione).

Green transition: tutela dei prodotti alimentari nell'UE.

TEDESCO



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



317/UD

	Il ristorante dell'Hotel. La cucina tedesca e le abitudini tedesche a tavola e al ristorante. DTA Procedure amministrative per l'apertura di un'impresa tenendo conto della regione di appartenenza. Il Ciclo della compravendita. MATEMATICA Algebra: disequazioni di secondo grado intere, disequazioni frazionarie e scomponibili. Funzioni lineari, quadratiche, irrazionali, con modulo. SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE Normativa igienico sanitaria vigente in materia di sicurezza alimentare delle specifiche lavorazioni. Costituenti degli alimenti e le loro caratteristiche chimico-fisiche. Certificazioni di qualità e di tutela del prodotto. Classificazione degli alimenti in base alla loro funzione prevalente, secondo le loro caratteristiche nutrizionali.
Abilità disciplinari coinvolte	LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza in relazione alle richieste dei consumatori. Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio. Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi. FRANCESE Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale. Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale. INGLESE Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale. Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali.



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



317/UD

Scrivere semplici testi su tematiche coerenti con i percorsi di studio.

TEDESCO/FRANCESE

Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale. Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale.

DTA

Individuare la forma giuridica più adatta all'impresa. Distinguere i fattori produttivi dell'impresa. Riconoscere la struttura organizzativa di un'impresa e il suo ruolo nel settore di appartenenza. Compilare la documentazione della compravendita. Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture turistico-ristorative. Individuare il sistema bancario del proprio paese. Compilare la modulistica relativa alle forme di pagamento.

ITALIANO

Affrontare molteplici situazioni comunicative, scambiando informazioni, idee per esprimere anche il proprio punto di vista. Individuare natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di un testo. Produrre testi sintatticamente ortograficamente, lessicalmente corretti. Produrre testi completi e approfonditi dal punto di vista dei contenuti.

MATEMATICA

Saper risolvere disequazioni lineari intere. Saper risolvere sistemi di disequazioni. Saper risolvere disequazioni di secondo grado. Saper risolvere disequazioni frazionarie e scomponibili. Saper riconoscere e descrivere qualitativamente le funzioni lineari, quadratiche e con il modulo. Saper leggere un grafico di funzione. Saper risolvere semplici equazioni irrazionali e semplici equazioni con il modulo. Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive adeguate.

SCIENZE E CULTURA DELL'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



317/UD

	Riconoscere il significato delle certificazioni di qualità e di tutela del prodotto. Classificare gli alimenti in base alla loro funzione prevalente, secondo le loro caratteristiche nutrizionali. Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli. Riconoscere la qualità delle materie prime utilizzate. Applicare correttamente il sistema HACCP e tutta la normativa igienico sanitaria vigente in materia di sicurezza alimentare delle specifiche lavorazioni.
Metodologie didattiche	• apprendimento cooperativo • dibattito guidato • lezione dialogata • attività laboratoriale • studio di caso • problem solving
Materiale didattico	Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiale necessario alla realizzazione del prodotto

Fasi svolgimento

Fasi	Discipline coinvolte	Descrizione delle attività	Ottobre/ Novembre	Dicembre/ Gennaio	Febbraio/ Marzo	Aprile/ Maggio
Presentazione del progetto	ITALIANO	Introduzione al riconoscimento di natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di testi d'uso	x			
	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Presentazione dell'attività	x			
	INGLESE FRANCESE TEDESCO	Presentazione dell'attività	x			
	MATEMATICA	Assegnazione di un problema complesso	x		x	
	DTA	Briefing con la classe	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



317/UD

	LAB. ACCOGLIENZA TUR.	Ricerca delle informazioni sulle proposte enogastronomiche del ristorante	x	x		
Organizzazione e pianificazione del lavoro	ITALIANO	Presentazione di esempi di tipologie e testi scritti finalizzati alla comprensione e alla produzione guidata di testi		x		
	DTA	Organizzazione del lavoro per gruppi	x			
	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Lezione frontale e dialogata	x			
	INGLESE	Lessico relativo all'hotel e ai servizi offerti	x			
	FRANCESE TEDESCO	Individuazione del tipo di struttura di interesse	x			
	MATEMATICA	Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi) e tempistica	x		x	
	LAB. ACCOGLIENZA TUR	Attività di laboratorio su file informatico, per la predisposizione del menù del ristorante		x	x	
Ricerca e gestione informazioni	INGLESE	Ricerca in rete degli aspetti di eco sostenibilità di un ristorante e del menù proposto		x		
	ITALIANO	Avviamento di lavori di gruppo per la		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



317/UD

		produzione di testi scritti attinenti al progetto				
	FRANCESE TEDESCO	Selezione dei materiali sul libro di testo e sul web		X		
	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTA ZIONE	Lavoro di gruppo: ricerca su prodotti sostenibili e del territorio		X	X	
	MATEMATICA	"Traduzione" del problema in termini matematici Individuazione strumenti matematici necessari per affrontarlo, spiegazione/recupero degli stessi	X	X	X	X
	DTA	Individuazione del bisogno e del concetto di azienda Ricerca e gestione delle caratteristiche dell'azienda	X	X		
	LAB. ACCOGLIENZA TUR	Ricerca della modalità di promozione dei servizi del ristorante didattico		X	X	
Riflessione e rielaborazione	INGLESE FRANCESE TEDESCO	Dialoghi tra receptionist e cliente: prenotazione al ristorante e richiesta di informazioni relative al menù; Ordinazione dei pasti al telefono			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



317/UD

	SCIENZE DEGLI ALIMENTI	Analisi del valore nutritivo dei prodotti presi in esame			X	
	DTA	Analisi delle informazioni e rielaborazione			X	
	LABORATORIO ACCOGLIENZA TURISTICA	Discussione e analisi dei risultati ottenuti. Autovalutazione del prodotto.			X	X
	MATEMATICA	Discussione guidata con domande che sollecitino il confronto delle interpretazioni Utilizzo consapevole degli strumenti matematici necessari per risolvere il problema	X	X	X	X
Realizzazione del prodotto	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE MATEMATICA INGLESE FRANCESE	Realizzazione di un prodotto multimediale				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



317/UD

Rubrica di valutazione dell'unità di apprendimento (processo)

Competenza personale e sociale e capacità di imparare ad imparare	Consapevolezza riflessiva e critica	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro, cogliendo a pieno il processo personale svolto	A
		Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro, cogliendo il processo personale svolto	B
		Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro	C
		Presenta un atteggiamento esecutivo e mostra solo delle preferenze (mi piace.../non mi piace...)	D
		La competenza non è stata raggiunta	E
Competenza imprenditoriale	Superamento delle crisi	L'allievo si trova a suo agio di fronte alle crisi ed è in grado di individuare tra molteplici strategie quella più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti	A
		L'allievo è in grado di affrontare le crisi, chiedendo aiuto	B
		L'allievo di fronte alle crisi mette in atto alcune strategie per tentare di superare le difficoltà	C
		L'allievo di fronte alle crisi entra in confusione e chiede agli altri, delegando ad essi la risposta	D
		La competenza non è stata raggiunta	E
	Capacità di scelta e decisione	Assume decisioni efficaci, dopo averle vagliate con attenzione, di fronte ad opzioni diverse, esplicitando i criteri di scelta	A
		Prende decisioni in presenza di opzioni diverse in modo pertinente, anche se non sempre sa esplicitare i criteri di scelta	B
		Prende decisioni in presenza di opzioni diverse, con il supporto del docente e/o dei compagni, per individuare i criteri di scelta	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



317/UD

		Mette in atto le decisioni concordate, ma non è consapevole dei criteri assunti	D
		La competenza non è stata raggiunta	E
	Pianificazione del lavoro e rispetto dei tempi	Dopo aver analizzato la consegna, pianifica in autonomia le fasi del lavoro e rispetta i tempi, organizzandosi in modo efficace	A
		Dopo il confronto con i compagni, mette a punto una buona pianificazione del lavoro, rispettando sostanzialmente i tempi	B
		Segue la pianificazione messa a punto dai compagni e ha bisogno della sollecitazione e del supporto per rispettare i tempi di consegna	C
		Mette in atto la pianificazione concordata con il gruppo e deve essere costantemente supportato per il rispetto dei tempi	D
		La competenza non è stata raggiunta	E
	Creatività	Formula con fluidità idee nuove ed originali, elabora modalità nuove di lavoro, realizza produzioni originali	A
		Formula idee ed apporta contributi personali al processo di lavoro, realizza produzioni piuttosto originali	B
		Propone idee, contributi semplici, mettendo in atto procedure note per la realizzazione del prodotto	C
		Esegue procedure e idee messe a punto dal gruppo di lavoro senza apportare contributi personali	D
		La competenza non è stata raggiunta	E
	Autovalutazione	L'allievo dimostra di detenere una costante attenzione valutativa e mira al miglioramento	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



317/UD

		L'allievo valuta correttamente il proprio lavoro ed interviene per le necessarie correzioni	B
		L'allievo svolge in maniera essenziale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione, con il supporto del docente e del gruppo	C
		La valutazione avviene mediante precise domande stimolo formulate dal docente	D
		La competenza non è stata raggiunta	E

Competenza matematica e competenze di base in scienze e tecnologie	Utilizzo degli strumenti e dei concetti della Matematica per la realizzazione del lavoro	Individua autonomamente e utilizza gli strumenti e i concetti della Matematica utili alla realizzazione del lavoro in modo pertinente	A
		Individua e utilizza gli strumenti e i concetti della Matematica utili alla realizzazione del lavoro in modo pertinente a fronte di un supporto del docente e/o dei compagni	B
		Utilizza gli strumenti matematici in modo pertinente, necessitando di essere supportato dal docente e/o dai compagni	C
		Utilizza gli strumenti indicati con il supporto, il controllo e la supervisione del docente	D
		La competenza non è stata raggiunta	E
	Individuazione ed utilizzo strumenti di indagine scientifica per la realizzazione del lavoro	Applica le modalità di indagine scientifica in modo autonomo (rilevazione del problema, ipotesi, raccolta dati, verifica, interpretazione, conclusioni...)	A
		Applica le modalità di indagine scientifica dopo un confronto collettivo, necessitando talora di un supporto nella procedura	B
		Applica le modalità di indagine scientifica a fronte di un supporto del docente e/o dei compagni	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



317/UD

		Applica le modalità di indagine, seguendo le istruzioni del docente e/o dei compagni	D
		La competenza non è stata raggiunta	E
	Individuazione ed utilizzo di linguaggi, concetti e strumenti scientifici e tecnologici per la realizzazione del lavoro	Individua ed utilizza autonomamente in modo pertinente gli strumenti, i concetti, i linguaggi scientifici e tecnologici necessari	A
		Utilizza in modo pertinente, in seguito al confronto con i compagni, gli strumenti, i concetti, i linguaggi scientifici e tecnologici necessari	B
		Utilizza gli strumenti, i concetti, i linguaggi scientifici e tecnologici necessari con il supporto del docente e/o dei compagni	C
		Applica gli strumenti, i concetti, i linguaggi scientifici e tecnologici necessari con il supporto del docente e/o dei compagni	D
		La competenza non è stata raggiunta	E

Competenza digitale	Utilizzo di strumenti digitali per reperire informazioni utili al lavoro	Utilizza con autonomia motori di ricerca e strumenti digitali per reperire informazioni utili alla realizzazione del lavoro	A
		Ricava informazioni utili per mezzo di motori di ricerca e di strumenti digitali indicati dal gruppo e/o dal docente	B
		Ricava alcune informazioni utili per mezzo di motori di ricerca e di strumenti digitali indicati dal gruppo e/o dal docente e grazie al supporto di questi ultimi	C
		Utilizza le informazioni utili recuperate da altri da sé	D
		La competenza non è stata raggiunta	E
	Utilizzo di strumenti digitali	Utilizza il PC e software specifici per realizzare il lavoro e per comunicarne gli esiti	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



317/UD

	per realizzare il prodotto e per comunicare gli esiti	Utilizza il PC e alcuni software per realizzare il lavoro e per comunicarne gli esiti.	B
		Con il supporto del gruppo e dei docenti, utilizza il PC e alcuni software per realizzare il lavoro e comunicarne gli esiti	C
		Utilizza gli strumenti digitali solo con l'aiuto degli altri	D
		La competenza non è stata raggiunta	E

Rubrica di valutazione dell'unità di apprendimento (prodotto)		
Linguaggio e comunicazione Utilizzo linguaggio tecnico specifico	Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione è stato utilizzato in modo pertinente e corretto il linguaggio specifico richiesto	A
	Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione è stato utilizzato un linguaggio corretto, i cui termini scelti sono stati specifici ed essenziali	B
	Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione è stato utilizzato un linguaggio standard e non si è fatto ricorso a termini specifici	C
	Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione è stato utilizzato un linguaggio essenziale, non sempre preciso ed esplicativo; non si è fatto ricorso a termini specifici	D
	Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione non è stato utilizzato un linguaggio adeguato, preciso ed esplicativo; non si è fatto ricorso a termini specifici	E
Correttezza, completezza	Il prodotto è completo in tutte le sue parti, correttamente eseguito e pienamente rispondente a tutti i parametri della consegna, con soluzioni originali	A
	Il prodotto è correttamente eseguito e completo, piuttosto rispondente ai parametri della consegna	B
	Il prodotto è piuttosto corretto, ma si ravvisano delle incompletezze	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



317/UD

	Il prodotto è incompleto e svolto in modo sommario	D
	Il prodotto non è stato correttamente eseguito ed è incompleto	E