



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° 3 Educazione all'imprenditorialità

| |
|--|
| Classe 3 [^] APD |
| Titolo: RISTORANTE DIDATTICO: L'APERITIVO DEL PASTICCERE. |

| | |
|--|---|
| Periodo di svolgimento: | I-II quadrimestre: durante il secondo quadrimestre la realizzazione dell'evento legato all'Uda sarà ripetuto per due volte in quanto la classe nelle ore di laboratorio non è mai presente intera (essendo impegnata nei PCTO). |
| Situazione problema | Organizzare e realizzare un prodotto da presentare per un aperitivo a base di preparazioni dolci e salate (ideate e realizzate dagli studenti e studentesse che opereranno in gruppo) allo scopo di invitare professionisti del settore che operano sul territorio e i componenti del Consiglio di Classe. Tale prodotto deve rispettare sia gli indirizzi previsti dall'AGENDA 2030 e del QUADRO EUROPEO GREENCOMP, e anche per tale obiettivi sarà svolto utilizzando formati digitali in modo da osservare quanto previsto dal QUADRO EUROPEO DIGICOMP. |
| Compito di realtà/Prodotto atteso | Gli studenti, coadiuvati dal docente dell'insegnamento di laboratorio enogastronomico di pasticceria, dovranno progettare e concretizzare la produzione di preparazioni dolci e salate che tengano conto dei principi di stagionalità, sostenibilità (intesa nella sua accezione più ampia prevista dall'AGENDA 2030 delle NAZIONE UNITE e dal QUADRO EUROPEO GREENCOMP) e processi di digitalizzazione (ad esempio nella presentazione teorica del prodotto realizzato, sostituendo in tal modo la presentazione cartacea). Tale compito sarà realizzato nelle ore di laboratorio. |
| Discipline/Assi Culturali coinvolti | Laboratorio di pasticceria Scienze degli alimenti Inglese Francese Tedesco DTA Matematica Educazione civica |
| Competenze trasversali da raggiungere | (da scegliere tra le 8 competenze chiave europee -non più di 2/3 per Uda) <ul style="list-style-type: none"> • competenza alfabetica funzionale; • competenza multilinguistica; • competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie; |



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"> • competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; • competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; • competenza imprenditoriale; • competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. <p>(tali competenze non saranno oggetto di valutazione diretta, ma verranno valutate attraverso le "Competenze base" presenti sul registro elettronico)</p> |
| <p>Area competenze digitali Riferimento DigComp 2.2</p> <p>(indicare quali aree saranno privilegiate)</p> | <ul style="list-style-type: none"> • 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 |
| <p>Competenze digitali e livello atteso Riferimento DigComp 2.2</p> <p>(Indicare quali competenze saranno privilegiate ed il livello di padronanza atteso -cfr. pag. 9 e segg. DigComp 2.2, pag 71)</p> | <ul style="list-style-type: none"> • <u>Competenze di Area 1</u>: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti. Livello di padronanza: <input type="radio"/> Base - <input type="radio"/> Intermedio - <input type="radio"/> 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: <input type="radio"/> Base - <input checked="" type="radio"/> Intermedio - <input type="radio"/> 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. Livello di padronanza: <input type="radio"/> Base - <input checked="" type="radio"/> Intermedio - <input type="radio"/> 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: <input type="radio"/> Base - <input type="radio"/> Intermedio - <input type="radio"/> 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

| | |
|--|--|
| | <p>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> <p>Livello di padronanza: Base - x 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>Presentazione digitale del prodotto scelto con raccolta degli elaborati realizzati delle materie coinvolte</p> |
| <p>Competenze in uscita (AG – AI)</p> | <p>AI 1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative (quindi sostenibili) di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione (anche con strumenti digitali) dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiero, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>AI 2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>AI 3 -Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>AI 4 -Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.</p> <p>AI 5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p> <p>AI 7 -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.</p> <p>AG 2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>AG 5 Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.</p> <p>AG 8 Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>AG 10 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi)</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

| | |
|---|--|
| | AG 12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi |
| Competenze disciplinari da raggiungere | <p>Laboratori di servizi enogastronomici, settore pasticceria Utilizzare tecniche tradizionali e innovative (quindi anche sostenibili) 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>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione (anche utilizzando strumenti informatici e digitali).</p> <p>Predisporre prodotti, coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p> <p>DTA: Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia Riconoscere le caratteristiche del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del territorio Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi per l'analisi di semplici casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento</p> <p>FRANCESE: Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi Utilizzare e produrre testi multimediali</p> <p>INGLESE Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <p>TEDESCO Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <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

| | |
|---|---|
| | <p>Applicare correttamente il sistema HACCP e tutta la normativa igienico sanitaria vigente in materia di sicurezza alimentare delle specifiche lavorazioni.</p> <p>Descrivere i costituenti degli alimenti e le loro caratteristiche chimico-fisiche</p> <p>Saper assumere responsabilità per il raggiungimento di un risultato comune</p> <p>Riconoscere il significato delle certificazioni di qualità e di tutela del prodotto</p> <p>Classificare gli alimenti in base alla loro funzione prevalente, secondo le loro caratteristiche nutrizionali</p> <p>Matematica</p> <p>Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative</p> <p>Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni</p> |
| <p>Conoscenze disciplinari coinvolte</p> | <p>Laboratorio di Enogastronomia settore opzione prodotti dolciari:</p> <p>Controllo della produzione/lavorazione/ commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento.</p> <p>Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento. Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci.</p> <p>organizzazione della produzione di settore: definizione di compiti, tempi e modalità operative.</p> <p>Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento, con particolare attenzione alla ecosostenibilità.</p> <p>Inglese</p> <p>Lessico professionale (divisa, brigata, ingredienti, metodi di preparazione/cottura, mise en place, attrezzatura, ricette)</p> <p>Francese:</p> <p>La brigata, la divisa professionale, la cucina e il laboratorio. Lessico di base per realizzare dolci.</p> <p>Conoscere i dolci tipici della Francia.</p> <p>Tedesco</p> <p>Metodi di preparazione e cottura</p> <p>Lessico di base inerente la descrizione di ricette</p> <p>Lessico base di pasticceria</p> <p>DTA:</p> <p>Procedure amministrative per l'apertura di un'impresa tenendo conto della regione di appartenenza</p> <p>Gli elementi costitutivi dell'azienda</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>La forma giuridica delle imprese</p> <p>Scienza degli alimenti 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</p> <p>Matematica Algebra:disequazioni di secondo grado intere, disequazioni frazionarie e scomponibili. Funzioni lineari, quadratiche, irrazionali, con modulo</p> |
| <p>Abilità disciplinari coinvolte</p> | <p>Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione dei prodotti rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione dei prodotti programmati. Controllare la corrispondenza dei prodotti finiti ai parametri predefiniti.</p> <p>Inglese: Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale Scrivere semplici testi su tematiche coerenti con i percorsi di studio Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali Elaborare prodotti multimediali anche con tecnologie digitali</p> <p>Francese: Ricerca informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale Comprendere e produrre semplici messaggi scritti e orali anche in formato digitale Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale</p> <p>Tedesco Utilizzare lessico e fraseologia inerenti la realizzazione e la presentazione del prodotto finito. Tradurre/produrre testi scritti e orali riguardanti i prodotti eseguiti.</p> <p>DTA: Individuare la forma giuridica più adatta all'impresa Distinguere i fattori produttivi dell'impresa</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>Riconoscere la struttura organizzativa di un'impresa e il suo ruolo nel settore di appartenenza Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture turistico-ristorative riguardo la fase di costituzione e di avvio</p> <p>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 lineare, 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</p> <p>Scienza degli alimenti Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli Classificare gli alimenti in base alla loro funzione prevalente, secondo le loro caratteristiche merceologiche e nutrizionali Riconoscere la qualità delle materie prime utilizzate</p> |
| Metodologie didattiche | <ul style="list-style-type: none">- apprendimento cooperativo- dibattito guidato- lezione dialogata- studio di caso |
| Materiale didattico | Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiale necessario alla realizzazione del menu |



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

(le fasi per le singole discipline potranno essere parallele o concatenate ma comunque dovranno svolgersi entro l'arco di tempo indicato per l'UdA)

| FASI | Disciplina | Attività | ottobre /novembre | dicembre /gennaio | febbraio /marzo | aprile /maggio |
|--|---------------------|--|----------------------|----------------------|--------------------|-------------------|
| Presentazione del progetto | Tutte le discipline | Bilancio delle competenze già possedute dagli allievi | x | | X | |
| | | Presentazione dell'attività Comunicazione della consegna agli studenti Organizzazione del lavoro Distribuzione dei compiti Definizione dei tempi Suddivisione degli studenti in gruppi Compilazione del questionario di autovalutazione in ingresso | | | | |
| Organizzazione e pianificazione del lavoro | Pasticceria | Invitare gli studenti, divisi in gruppi, a individuare preparazioni dolci o salate adeguate all'evento. Le preparazioni create dovranno essere corrette, analizzate e discusse in classe per verificare le competenze acquisite dagli studenti e studentesse in merito agli | | 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

| | | | | | | |
|--|------------------------|---|---|---|---|--|
| | | obiettivi prefissati nell'uda. | | | | |
| | DTA | Lezione partecipata Pianificazione delle attività con i vari gruppi di lavoro | | x | X | |
| | Scienze degli alimenti | lezione frontale e dialogata | x | x | x | |
| | Inglese | Pianificazione dell'attività. Assegnazione dei compiti individuali e in piccolo gruppo | x | | | |
| | Francese | Ricerca on-line dei dolci tipici della Francia | | X | | |
| | Matematica | Individuazione modalità di lavoro (individuale o in piccoli gruppi) e tempistica | X | | | |
| | Tedesco | Lezione frontale, assegnazione delle preparazioni dolci e/o salate agli studenti che lavoreranno a coppie e/o in piccoli gruppi | | | 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

| | | | | | | |
|---------------------------------------|------------------------|--|---|---|---|---|
| Ricerca e gestione delle informazioni | Inglese | Ricerca lessicale e traduzione degli ingredienti, delle quantità e dei metodi di preparazione e cottura; presentazione prodotti serviti. Lezioni dialogate sui contenuti dell'UDA. | | X | X | |
| | Francese | Ricerca lessicale e traduzione degli ingredienti, delle quantità e dei metodi di preparazione e cottura | | X | | |
| | Tedesco | Ricerca lessicale e traduzione degli ingredienti, delle quantità e dei metodi di preparazione e cottura | | | X | |
| | Scienze degli alimenti | lavoro di gruppo: ricerca su prodotti tipici di qualità del territorio | | X | X | |
| | DTA | Ricerca informazioni da varie fonti (libri, riviste, siti web, ...) | | | X | |
| | Matematica | "Traduzione" del problema in termini matematici Individuazione Strumenti matematici | X | X | X | X |
| | | | | | | |



Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



MOD. 317/UD

| | | | | | | |
|------------------------------|----------------------------|---|--|---|---|---|
| | | necessari per affrontarlo, spiegazione/recupero degli stessi | | | | |
| | Lab. Pasticceria | Raccolta delle informazioni ed elaborazione: Visione dei siti web aziendali e istituzionali per la raccolta di informazioni Svolgimento dei contenuti del libro di testo previsti | | | X | |
| Riflessione e rielaborazione | Laboratorio di pasticceria | Rielaborazione delle informazioni raccolte | | | | X |
| | Scienze alimentari | Analisi del valore nutritivo del prodotto scelto | | | X | |
| | Inglese | Condivisione delle informazioni raccolte | | | X | |
| | Francese | Ricerca di informazioni storiche sul dolce | | X | | |
| | Tedesco | Descrizione delle preparazioni assegnate | | | | X |
| | DTA | Analisi di casi aziendali Descrizione e classificazione della business idea da parte dei vari gruppi | | | X | |
| | Matematica | Traduzione del problema in | | | 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

| | | | | | | |
|-------------------------------|----------------------------------|---|--|--|---|---|
| | | termini matematici e individuazione degli strumenti necessari | | | | |
| Realizzazione del prodotto | Laboratorio di pasticceria | Realizzazione pratica concreta dell'evento. | | | | X |
| | Scienze degli alimenti, | presentazione del prodotto con relativa etichetta | | | | x |
| | DTA | Presentazione dei lavori in formato digitale sull'idea imprenditoriale | | | | X |
| | Inglese | Realizzazione di elementi dell'evento in lingua | | | | x |
| | Francese | Presentazione in pptx del dolce scelto | | | X | |
| | Tedesco | Presentazione dei lavori | | | | x |
| | Matematica | Discussione guidata e confronto delle interpretazioni | | | | 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 |
| Utilizzo di strumenti digitali per realizzare il prodotto e per comunicare gli esiti | Utilizza PC e software specifici per realizzare il lavoro (elaboratori di testi, fogli di calcolo, presentazioni, immagini, posta elettronica, ecc.) e per comunicarne gli esiti | A |
| | Utilizza il PC e alcuni software per realizzare il lavoro e comunicare gli esiti | B |
| | Con il supporto del gruppo e dei docenti, utilizza il PC e l'elaboratore di testi per realizzare il lavoro e comunicare gli esiti | C |
| | Utilizza gli strumenti digitali solo in appoggio ad altri | D |
| Pianificazione del lavoro e rispetto dei tempi | Dopo avere analizzato la consegna, pianifica in autonomia le fasi del lavoro e rispetta i tempi organizzandosi in modo efficace | A |
| | Dopo il confronto col gruppo, mette a punto una buona pianificazione del lavoro, rispettando sostanzialmente i tempi | B |
| | Segue la pianificazione messa a punto dal gruppo e ha bisogno della sollecitazione e del supporto del gruppo per rispettare i tempi di consegna | C |
| | Mette in atto esecutivamente la pianificazione concordata dal gruppo e deve essere costantemente supportato per il rispetto dei tempi | D |
| Interazione orizzontale (con compagni) | Assume volentieri incarichi e li porta a termine con notevole senso di responsabilità. Coopera con il gruppo all'interno del quale è di supporto agli altri e valorizza i contributi altrui. | A |
| | Assume incarichi e li porta a termine con apprezzabile senso di responsabilità cooperando con il gruppo in modo costante e propositivo. | B |
| | Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare e porta a termine gli incarichi con discontinuità. | 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

| | | |
|--|---|---|
| | Non collabora e non interagisce con i compagni non portando a termine gli incarichi assegnati | D |
|--|---|---|

Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

| INDICATORI | DESCRITTORI | LIVELLI |
|--|--|---------|
| Creatività | Ha formulato con fluidità idee nuove e originali, ha elaborato modalità nuove di lavoro, ha realizzato produzioni originali. | A |
| | Ha formulato idee e apportato contributi personale al processo di lavoro, ha realizzato produzioni abbastanza originali | B |
| | L'allievo ha proposto idee e contributi consueti al lavoro, ha messo in atto procedure note nella realizzazione dei prodotti. | C |
| | L'allievo ha messo in atto procedure e idee messe a punto dal gruppo di lavoro | D |
| Utilizzo del 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 realizzazione è stato utilizzato un linguaggio corretto, con l'utilizzo dei termini specifici essenziali | B |
| | Nella realizzazione del prodotto e nella sua realizzazione si è utilizzato un linguaggio standard, privo di termini specifici | C |
| | Nella realizzazione del prodotto e nella sua realizzazione, il linguaggio utilizzato è essenziale, privo di riferimenti tecnici specifici, non sempre preciso ed esplicativo | D |
| | Il prodotto è completo in tutte le sue parti, correttamente eseguito e pienamente rispondente a tutti i parametri della consegna, con soluzioni originali | 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

| | | |
|-------------------------------------|--|---|
| Correttezza, completezza | Il prodotto è correttamente eseguito e completo, rispondente in modo sufficiente ai parametri della consegna | B |
| | Il prodotto è sostanzialmente corretto, pur presentando incompletezze in alcune parti | C |
| | Il prodotto è incompleto ed eseguito in modo sommario | D |