



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

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD. 317/UD

### Unità di Apprendimento N° 3 Educazione all'imprenditorialità

<b>Classe</b> 3BPD
<b>Titolo:</b> RISTORANTE DIDATTICO: L'APERITIVO DEL PASTICCERE.

<b>Periodo di svolgimento:</b>	Il 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).
<b>Situazione problema</b>	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.
<b>Compito di realtà/Prodotto atteso</b>	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.
<b>Discipline/Assi Culturali coinvolti</b>	Laboratorio di pasticceria; Scienze degli alimenti Inglese Francese DTA Matematica Educazione civica
<b>Competenze trasversali da raggiungere</b>	(da scegliere tra le 8 competenze chiave europee -non più di 2/3 per Uda) <ul style="list-style-type: none"> <li>• competenza alfabetica funzionale;</li> <li>• <b>competenza multilinguistica;</b></li> </ul>



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

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD. 317/UD

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie;</b></li> <li>• competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</li> <li>• competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;</li> <li>• <b>competenza imprenditoriale;</b></li> <li>• competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</li> </ul> <p><b>(tali competenze non saranno oggetto di valutazione diretta, ma verranno valutate attraverso le "Competenze base" presenti sul registro elettronico)</b></p>
<p><b>Area competenze digitali</b> Riferimento DigComp 2.2</p> <p>(indicare quali aree saranno privilegiate)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati</li> <li>• Area 2: Comunicazione e collaborazione</li> <li>• Area 3: <b>Creazione di contenuti digitali</b></li> <li>• Area 4: Sicurezza</li> <li>• Area 5: Risolvere problemi</li> </ul>
<p><b>Competenze digitali e livello atteso</b> 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"> <li>• <u>Competenze di Area 1:</u> navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti. Livello di padronanza: <input type="checkbox"/> Base - <input type="checkbox"/> Intermedio - <input type="checkbox"/> Avanzato</li> <li>• <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="checkbox"/> Base - <input type="checkbox"/> Intermedio - <input type="checkbox"/> Avanzato</li> <li>• <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="checkbox"/> Base - <input checked="" type="checkbox"/> Intermedio - <input type="checkbox"/> Avanzato</li> <li>• <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="checkbox"/> Base - <input type="checkbox"/> Intermedio - <input type="checkbox"/> Avanzato</li> </ul>



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

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD. 317/UD

	<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><b>Ambito di applicazione competenze digitali</b> (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><b>Competenze in uscita (AG – AI)</b></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 2S 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>AI 10 Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue</p>



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

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD. 317/UD

	<p>Management perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p> <p>AG 12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p>
<b>Competenze disciplinari da raggiungere</b>	<p><b>Laboratori di servizi enogastronomici, settore pasticceria</b> 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><b>DTA:</b> Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia</p> <p><b>FRANCESE:</b> Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi Utilizzare e produrre testi multimediali</p> <p><b>INGLESE</b> Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <p><b>SCIENZE DEGLI ALIMENTI</b> Applicare correttamente il sistema HACCP e tutta la normativa igienico sanitaria vigente in materia di sicurezza alimentare delle specifiche lavorazioni. Descrivere i costituenti degli alimenti e le loro caratteristiche chimico-fisiche Saper assumere responsabilità per il raggiungimento di un risultato comune</p>



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

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD. 317/UD

	<p>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</p> <p><b>Matematica</b> 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</p>
<b>Conoscenze disciplinari coinvolte</b>	<p><b>Laboratorio di Enogastronomia settore opzione prodotti dolciari:</b> Controllo della produzione/lavorazione/ commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento. Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento. Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci. organizzazione della produzione di settore: definizione di compiti, tempi e modalità operative. Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento, con particolare attenzione alla ecosostenibilità.</p> <p><b>Inglese</b> Lessico di base per realizzare dolci Storia della pasticceria/panetteria (origini) Conoscere i dolci tipici del Regno Unito</p> <p><b>Francese:</b> Lessico di base per realizzare dolci Storia della pasticceria (origini) Conoscere i dolci tipici della Francia</p> <p><b>DTA:</b> Il ciclo della compravendita Procedure amministrative per l'apertura di un'impresa tenendo conto della regione di appartenenza</p> <p><b>Scienza degli alimenti</b> 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><b>Matematica</b></p>



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

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD. 317/UD

	Algebra:disequazioni di secondo grado intere, disequazioni frazionarie e scomponibili. Funzioni Lineari, quadratiche, irrazionali, con modulo
<b>Abilità disciplinari coinvolte</b>	<b>Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina</b> 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. <b>Inglese:</b> 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 <b>Francese:</b> 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 <b>DTA:</b> 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 <b>Matematica:</b> Saper risolvere disequazioni lineari intere Saper risolvere sistemi di disequazioni Saper risolvere disequazioni di secondo grado Saper risolvere disequazioni frazionarie e scomponibili



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

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD. 317/UD

	<p>Saper riconoscere e descrivere qualitativamente le funzioni lineare, quadratiche e con il modulo</p> <p>Saper leggere un grafico di funzione</p> <p>Saper risolvere semplici equazioni irrazionali e semplici equazioni con il modulo</p> <p>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><b>Scienza degli alimenti</b></p> <p>Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli</p> <p>Classificare gli alimenti in base alla loro funzione prevalente, secondo le loro caratteristiche merceologiche e nutrizionali</p> <p>Riconoscere la qualità delle materie prime utilizzate</p>
<b>Metodologie didattiche</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- apprendimento cooperativo</li> <li>- dibattito guidato</li> <li>- lezione dialogata</li> <li>- studio di caso</li> </ul>
<b>Materiale didattico</b>	<p>Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiale necessario alla realizzazione del menu</p>

### 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	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				



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

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD. 317/UD

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distribuzione dei compiti</li> <li>• Definizione dei tempi</li> <li>• Suddivisione degli studenti in gruppi               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Compilazione del questionario di autovalutazione in ingresso</li> </ul> </li> </ul>				
Organizzazione e pianificazione del lavoro	Pasticceria	<p>Invitare gli studenti, divisi in gruppi, a individuare preparazioni dolci o salate adeguate all'evento.</p> <p>Le preparazioni create dovranno essere corrette, analizzate e discusse in classe per verificare le competenze acquisite dagli studenti e studentesse in merito agli obiettivi prefissati nell'uda.</p>		X	X	
	DTA	Lezione partecipata			X	
	Scienze degli alimenti	lezione frontale e dialogata	X	X	X	
	Inglese	Pianificazione dell'attività. Assegnazione dei compiti/rico	X			
	Francese	ricerca on line dei dolci tipici della Francia	X			



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

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD. 317/UD

	Matematica	Individuazione modalità di lavoro (individuale o in piccoli gruppi) e tempistica	X		X	
Ricerca e gestione delle informazioni	Inglese	Ricerca lessicale e traduzione degli ingredienti, delle quantità e dei metodi di preparazione e cottura		X		
	Francese	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	Descrizione e classificazione				X
	Matematica	"Traduzione" del problema in termini matematici Individuazione Strumenti matematici necessari per affrontarlo, spiegazione/recupero degli stessi	X	X	X	X
	Lab. Pasticceria	Raccolta delle informazioni ed elaborazione:			X	



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

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD. 317/UD

		Visione dei siti web aziendali e istituzionali per la raccolta di informazioni Svolgimento dei contenuti del libro di testo previsti				
Riflessione e rielaborazione	Laboratori o di pasticceria	Rielaborazione delle informazioni raccolte				X
	Scienze alimentari	Analisi del valore nutritivo del prodotto scelto			X	
	Inglese	Presentazione e breve descrizione del prodotto			X	
	Francese	Ricerca di informazioni storiche sul dolce		X		
	DTA	Analisi di un caso				X
	Matematica	Traduzione del problema in termini matematici e individuazione degli strumenti necessari			X	
Realizzazione del prodotto	Laboratorio di pasticceria	Realizzazione pratica concreta dell'evento.				X
	Scienze degli alimenti,	presentazione del prodotto con relativa etichetta				X
	Inglese	Esposizione individuale con osservazioni personali ed eventuale ausilio di materiale				X



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

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD. 317/UD

		multimediale autoprodotta				
	Francese	Presentazione in pptx del dolce scelto				X
	Matematica	Discussione guidata e confronto delle interpretazioni				X

### 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	4
	Utilizza il PC e alcuni software per realizzare il lavoro e comunicare gli esiti	3
	Con il supporto del gruppo e dei docenti, utilizza il PC e l'elaboratore di testi per realizzare il lavoro e comunicare gli esiti	2
	Utilizza gli strumenti digitali solo in appoggio ad altri	1



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

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD. 317/UD

<b>Pianificazione del lavoro e rispetto dei tempi</b>	Dopo avere analizzato la consegna, pianifica in autonomia le fasi del lavoro e rispetta i tempi organizzandosi in modo efficace	4
	Dopo il confronto col gruppo, mette a punto una buona pianificazione del lavoro, rispettando sostanzialmente i tempi	3
	Segue la pianificazione messa a punto dal gruppo e ha bisogno della sollecitazione e del supporto del gruppo per rispettare i tempi di consegna	2
	Mette in atto esecutivamente la pianificazione concordata dal gruppo e deve essere costantemente supportato per il rispetto dei tempi	1
<b>Interazione orizzontale (con compagni)</b>	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.	4
	Assume incarichi e li porta a termine con apprezzabile senso di responsabilità cooperando con il gruppo in modo costante e propositivo.	3
	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare e porta a termine gli incarichi con discontinuità.	2

### Valutazione del prodotto

#### RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI
<b>Creatività</b>	Ha formulato con fluidità idee nuove e originali, ha elaborato modalità nuove di lavoro, ha realizzato produzioni originali.	4
	Ha formulato idee e apportato contributi personale al processo di lavoro, ha realizzato produzioni abbastanza originali	3
	L'allievo ha proposto idee e contributi consueti al lavoro, ha messo in atto procedure note nella realizzazione dei prodotti.	2



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

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://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](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



MOD. 317/UD

	L'allievo ha messo in atto procedure e idee messe a punto dal gruppo di lavoro	1
<b>Utilizzo del linguaggio tecnico specifico</b>	Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione, è stato utilizzato in modo pertinente e corretto il linguaggio specifico richiesto	4
	Nella realizzazione del prodotto e nella sua realizzazione è stato utilizzato un linguaggio corretto, con l'utilizzo dei termini specifici essenziali	3
	Nella realizzazione del prodotto e nella sua realizzazione si è utilizzato un linguaggio standard, privo di termini specifici	2
	Nella realizzazione del prodotto e nella sua realizzazione, il linguaggio utilizzato è essenziale, privo di riferimenti tecnici specifici, non sempre preciso ed esplicativo	1
<b>Correttezza, completezza</b>	Il prodotto è completo in tutte le sue parti, correttamente eseguito e pienamente rispondente a tutti i parametri della consegna, con soluzioni originali	4
	Il prodotto è correttamente eseguito e completo, rispondente in modo sufficiente ai parametri della consegna	3
	Il prodotto è sostanzialmente corretto, pur presentando incompletezze in alcune parti	2
	Il prodotto è incompleto ed eseguito in modo sommario	1