



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)



## Unità di Apprendimento n° 2

**Classe 4 ASV**

**Titolo: Noi futuri lavoratori (Progetto Jean Monnet)**

<b>Periodo di svolgimento:</b>	II quadrimestre
<b>Situazione problema</b>	Analizzando la situazione economica e sociale del momento, come pensi di collocarti nel mondo del lavoro?
<b>Compito di realtà/Prodotto atteso</b>	Gli alunni, analizzando il mercato del lavoro, predisporranno il curriculum vitae e faranno la simulazione di un colloquio
<b>Discipline/Assi Culturali coinvolti</b>	DTA, IRC, matematica, scienze motorie, storia, italiano, educazione civica, lingua francese, lingua inglese, lingua tedesca
<b>Competenze trasversali da raggiungere</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>competenza multilinguistica;</b></li> <li>• <b>competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;</b></li> <li>• <b>competenza imprenditoriale</b></li> </ul>
<b>Area competenze digitali</b> Riferimento DigComp 2.2  (indicare quali aree saranno privilegiate)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>X Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati</b></li> <li>• <b>X Area 2: Comunicazione e collaborazione</b></li> <li>• <b>X Area 3: Creazione di contenuti digitali</b></li> <li>• Area 4: Sicurezza</li> <li>• Area 5: Risolvere problemi</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)



### Competenze digitali e livello atteso

Riferimento DigComp 2.2

(Indicare quali competenze saranno privilegiate ed il livello di padronanza atteso - cfr. pag. 9 e segg. DigComp 2.2, pag 71)

• Competenze di Area 1: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti.

Livello di padronanza: • Base - **Intermedio** - • Avanzato

• Competenze di Area 2: interagire con gli altri, condividere informazioni, collaborare attraverso le tecnologie digitali rispettando opportune norme di comportamento e proteggendo la propria ed altrui reputazione online.

Livello di padronanza: • Base - **Intermedio** - • Avanzato

• Competenze di Area 3: sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali. Capire come copyright e licenze si applicano a dati e contenuti digitali.

Livello di padronanza: • Base - **Intermedio** - • Avanzato

• 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.

Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato

• 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.

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 video curriculum vitae multilingue



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)



### Competenze in uscita (AG – AI)

AG1: Agire in riferimento ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali

AG2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti: sociali, culturali, scientifici

AG5: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

AG4: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro

AG9: Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo

AG12: Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi



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)



## Competenze disciplinari da raggiungere

### **DTA:**

- Orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio
- Distinguere le diverse tipologie di contratti di lavoro subordinato
- Conoscere gli elementi della busta paga
- Riconoscere la struttura organizzativa dell'impresa turistica

### **IRC:**

- Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretando correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità
- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente

### **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.

### **Scienze Motorie:**

- Inserire nel c.v. la sezione dedicata agli sport praticati nella propria carriera e nel periodo scolastico; gli studenti dovranno valorizzare le competenze trasversali acquisite che possono risultare un vantaggio competitivo nel mondo del lavoro
- dimostrare l'efficacia del proprio movimento nel contesto richiesto
- saper organizzare minimamente una unità di lavoro fisico e motorio

### **Storia:**

- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente

### **Italiano:**

- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari



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)



### Conoscenze disciplinari coinvolte

#### **DTA:**

- I diritti costituzionali dei lavoratori
- Principali norme che regolano i rapporti tra datore di lavoro e lavoratore
- I principali contratti
- Gli elementi della busta paga

#### **IRC:**

- La dimensione religioso-vocazionale del lavoro e della fatica proiettata in una dimensione di senso e di collaborazione col trascendente (Qoelet).
- La dottrina sociale della Chiesa e le encicliche sul lavoro. La "persona" al centro della riflessione ed il lavoro come mezzo e non come fine: il diritto al lavoro e ad una congrua retribuzione, la sicurezza nell'ambiente lavorativo e la lotta contro la disumanizzazione del lavoratore. Marx e il capitalismo

#### **Matematica:**

Cenni di statistica e probabilità

#### **Scienze Motorie:**

- salute, benessere, sicurezza e prevenzione -
- Conoscere le proprie potenzialità. Conoscere i principali aspetti comunicativi e culturali e relazionali delle attività motorie. Conoscere gli aspetti sociali dei giochi e degli sport.

#### **Storia:**

- Prima e seconda rivoluzione industriale
- La nascita delle organizzazioni sindacali
- Cenni sul lavoro nella Costituzione Italiana
- Conoscenze di linee fondamentali sulla nascita dello stato italiano, il suo ordinamento e le principali istituzioni

#### **Italiano:**

- Strutture fondamentali della grammatica italiana per la produzione di diverse tipologie di testi d'uso
- Analisi di testi d'uso di varia tipologia
- Esercizi di scrittura di testi d'uso, e di riscrittura intersemiotica (dal testo iconografico al testo verbale, dal testo verbale alle altre riformulazioni: grafici, tabelle, ecc...)

#### **Francese/Inglese/Tedesco**

Lessico inerente la sfera personale e professionale in vista di un colloquio di 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)



#### Abilità disciplinari coinvolte

#### **DTA:**

- comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento con particolare attenzione alle norme di sicurezza e alle certificazioni obbligatorie e volontarie
- analizzare le tipologie organizzative delle singole imprese
- individuare gli elementi della gestione del personale
- normativa civilistica e fiscale

#### **IRC:**

- Sapersi assumere responsabilità per il raggiungimento di un risultato comune

#### **Matematica:**

- Saper analizzare e interpretare dati e grafici
- Saper determinare la probabilità di eventi aleatori e saper calcolare la probabilità di eventi complessi
- Saper affrontare questioni di statistica e probabilità di livello simile a quello proposto nelle prove Invalsi

#### **Scienze Motorie:**

- Trasferire e realizzare le tecniche adattandole alle capacità e alle situazioni.
- Assumere comportamenti funzionali al contesto.
- Trasferire gli aspetti sociali degli sport ad ogni contesto nel mondo del lavoro.

#### **Storia:**

- Comprendere le caratteristiche fondamentali dei principi e delle regole della Costituzione italiana

#### **Italiano:**

- Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative

#### **Francese/Inglese/ Tedesco**

- Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi, relativi all'ambito personale e sociale.



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)



<b>Metodologie didattiche</b>	brainstorming - apprendimento cooperativo - dibattito guidato - lezione partecipata - studio di caso
<b>Materiale didattico</b>	- Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiale specifico necessario per la realizzazione del prodotto

### Fasi svolgimento

Fasi	Discipline coinvolte	Descrizione delle Attività	Febbraio	marzo	aprile	maggio
Presentazione del progetto e somministrazione del questionario iniziale da parte del referente dell'UDA	DTA	Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi) e tempistica	X			
	IRC	Analisi della nascita del cattolicesimo sociale. La dignità del lavoratore e i suoi diritti affrontati concentrandosi su momenti storici significativi- Marx: "Lavorare per vivere e non vivere per lavorare" e il concetto di alienazione.	X			
	Matematica	Brainstorming: "Come si inserisce la matematica nella situazione problema?"	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)



	Scienze Motorie	Brainstorming: lo sport può essere un vantaggio nel mondo del lavoro?	X			
	Lettere (Storia e Italiano)	Introduzione a testi d'uso inerenti al mondo del lavoro	X			
	Francese/Inglese/Tedesco	Brainstorming	X			
Organizzazione e pianificazione del lavoro	DTA	Lezione partecipata		X		
	IRC	Lettura e analisi di testi, in particolare le encicliche sul lavoro dalla Rerum Novarum alla Populorum Progressio e parti del Capitale		X		
	Matematica	Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi) e tempistica		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)



	Scienze Motorie	Individuare le competenze trasversali funzionali al c.v.		X		
	Lettere (Italiano e Storia)	Lezioni partecipate		X		
	Francese/ Tedesco	Brainstorming		X		
Ricerca e gestione informazioni	DTA	Classificazione e descrizione		X		
	IRC	La base della ricerca saranno testi, ma si useranno anche documentari e film		X	X	
	Matematica	Ricerca dati dal web, lettura e interpretazione grafici sul tema, condivisione delle informazioni, individuazione strumenti matematici necessari per affrontare il tema, spiegazione/recupero degli stessi		X		
	Scienze Motorie	Come inserire le competenze trasversali nel c.v.?		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)



	Lettere (Italiano e Storia)	Avvio attività didattiche per gruppi di lavoro, su percorsi dedicati alla selezione e allo studio dell'evoluzione di temi e problemi del lavoro nella storia moderna- contemporanea		X	X	
	Francese/Inglese/ Tedesco	Visione di documenti autentici su colloqui di lavoro		X		
Riflessione e rielaborazione	DTA	Analisi di un caso			X	
	IRC	La ricerca si baserà sull'analisi dei testi e sulle riflessioni che ne scaturiranno. Si useranno anche documentari sulla condizione dei lavoratori nel mondo di oggi.			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)



	Matematica	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Discussione guidata con domande che sollecitino il confronto delle interpretazioni,</li> <li>· Utilizzo consapevole degli strumenti matematici per comprendere dati già elaborati</li> <li>· Utilizzo consapevole degli strumenti matematici per saper organizzare, rappresentare ed interpretare dati reali</li> </ul>			X	
	Scienze Motorie	Rielaborazione informazioni, prima stesura prodotto			X	
	Lettere (Italiano e Storia)	Dibattito e riflessione guidata con la classe sui lavori svolti			X	
	Francese/ Tedesco	Jeux de rôle/ Rollenspiel			X	
Realizzazione del prodotto	Contribuiscono tutte le materie	Redazione di un video C.V. multilingua				x

### Valutazione del processo



Emesso il 22.09.2020  
Approvato il 22.09.2020  
Revisionato il 25.08.2023



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)



### RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO

Indicatori	Descrittori	Livelli
<b>Ricerca e gestione delle informazioni</b>	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con metodo autonomo, ordinato ed efficace applicando personali strategie di ricerca e gestione delle conoscenze.	A
	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con un metodo ordinato e autonomo.	B
	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni essenziali secondo uno schema operativo dato.	C
	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni in modo discontinuo e disordinato.	D
	Non sa ricercare, raccogliere e organizzare le informazioni.	E
<b>Rielaborazione ed approfondimento</b>	Esplora e approfondisce oltre il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande.	A
	Esplora e approfondisce oltre il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema.	B
	Approfondisce e rielabora in minima parte il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema, solo se sollecitato.	C
	Rielabora e approfondisce se guidato.	D
	Non rielabora né approfondisce.	E
<b>Comunicazione efficace (nella lingua madre e nelle lingue straniere)</b>	Comunica il proprio profilo professionale in modo eccezionale, influenzando positivamente le decisioni e ottenendo l'approvazione	A
	Comunica il proprio profilo professionale in modo chiaro ed efficace, persuadendo gli altri	B
	Comunica il proprio profilo professionale in modo abbastanza chiaro, ma potrebbe mancare di persuasione	C



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)



	Comunica il proprio profilo professionale in modo poco chiaro, causando fraintendimenti	D
	Non è in grado di comunicare il proprio profilo professionale, fornendo informazioni molto frammentate e incoerenti.	E

## Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI
<b>Esecuzione del prodotto</b>	Il prodotto si presenta pienamente funzionale ed efficace dal punto di vista pratico, estetico e della convenienza, contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica.	A
	Il prodotto presenta precisione esecutiva ed è funzionale ed efficace dal punto di vista pratico, contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna e le collega tra loro.	B
	Il prodotto presenta imprecisioni esecutive che ne limitano la funzionalità al minimo, contiene le parti e le informazioni di base utili a sviluppare la consegna.	C
	Il prodotto presenta scorrettezze esecutive che ne compromettono la funzionalità; le parti e le informazioni non sono collegate.	D
	Il prodotto non è funzionale. Non viene colto il senso di ciò che si è imparato nel quadro del processo di crescita e formazione.	E
<b>Utilizzo degli strumenti e delle tecnologie</b>	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie con precisione, destrezza ed efficienza. Ha trovato soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione.	A
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Ha trovato soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione.	B
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità.	C
	Identica ed utilizza le informazioni se supportato da compagni o docenti.	D



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)



	Utilizza le informazioni reperite dal web senza valutare la pertinenza con il contesto di lavoro.	E
<b>Esposizione orale</b>	Espone in modo chiaro ed esauriente, usando un linguaggio ricco e articolato, con termini settoriali tecnico-professionali pertinenti.	A
	Espone in modo abbastanza chiaro e preciso. La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali tecnico-professionali, è soddisfacente.	B
	Espone in modo poco chiaro e poco preciso. Mostra di possedere un minimo lessico settoriale tecnico-professionale.	C
	Espone in modo confuso e impreciso. Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale	D
	Espone in modo confuso e impreciso. Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale.	E
<b>Creatività</b>	Formula con fluidità idee nuove e personali, elabora modalità innovative di lavoro, realizza produzioni con personalità e traccia connessioni alternative tra pensieri e oggetti.	A
	Formula idee e apporta contributi personali al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza personali e coglie connessioni originali tra pensieri e oggetti.	B
	Propone idee, contributi e collegamenti semplici tra pensieri e oggetti, 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 e non esprime collegamenti tra pensieri e oggetti.	D
	Formula idee ripetitive o non pertinenti al prodotto richiesto; non individua collegamenti tra pensieri e oggetti.	E