



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°1

Classe: 5°A eno - Referente prof. Biagio Cepparulo

Titolo: La mia azienda ristorativa cucina Regionale ecosostenibile (Imprenditorialità)

Periodo di svolgimento	I e II quadrimestre
Situazione problematica	Come partecipare ad un bando a sostegno di giovani imprenditori? Viene richiesta la presentazione della propria idea imprenditoriale dando particolare rilievo all'ecosostenibilità.
Compito di realtà/Prodotto atteso	Progettazione e presentazione della propria azienda ristorativa ecosostenibile. Individuazione delle materie prime necessarie per realizzare due eventi enogastronomici aventi come tematica la cucina regionale (Toscana-Trentino-Alto Adige) con particolare attenzione alla sostenibilità e ai prodotti tipici regionali.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	laboratori sala/cucina, DTA, scienza e cultura dell'alimentazione, lingue straniere, 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; • 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>
Area competenze digitali Riferimento DigComp 2.2 (indicare quali aree saranno privilegiate)	<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
Competenze digitali e livello atteso Riferimento DigComp 2.2 (Indicare quali competenze saranno privilegiate ed il livello di padronanza atteso - cfr. pag. 9 e	<ul style="list-style-type: none"> • Competenze di Area 1: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti. <p>Livello di padronanza: <input type="checkbox"/> Base - <input checked="" type="checkbox"/> Intermedio - <input type="checkbox"/> Avanzato</p>



segg. DigComp 2.2, pag 71)

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

Livello di padronanza: Base - **X 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)

Ricerca materiale on line, utilizzo chat e Google Drive per comunicazione e scambio materiale

Competenze in uscita

AI 3 -Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

AI 4 -Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.

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.

AI 6-Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche

AG 2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e



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

Competenze disciplinari da raggiungere

professionali.

AG 5 Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.

AI 10 Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing

AG 12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

Enogastronomia cucina:

- Predisporre menù con prodotti locali e a chilometro zero.

Tedesco:

- Saper riconoscere e descrivere la composizione del menu
- Saper parlare di sostenibilità e pietanze sostenibili

Inglese:

- Saper riconoscere e descrivere la composizione di un menù
- Saper realizzare dei menù legati alla cucina sostenibile e al territorio.

DTA:

- utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, commercializzazione dei servizi ristorativi promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni e degli eventi, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio
- 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
- supportare le attività di budgeting- reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing

Scienze e cultura dell'alimentazione

- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici



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

regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.

- Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretando preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Acquisire una visione complessiva dei rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali
Comprendere il ruolo della ricerca scientifica nella prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili

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 opportuna soluzione

Enogastronomia settore sala e vendita:

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- 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.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), abbinando i giusti vini territoriali e a marchio regionale.

Conoscenze disciplinari coinvolte

Enogastronomia cucina:

- Tecniche di approvvigionamento e gestione della merce,
- Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto/servizio.
- Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.



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

- Metodi per identificare, progettare, e controllare i processi gestionali e operativi.
- Tecniche di programmazione e controllo dei costi.
- Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.
- La sicurezza sul lavoro.
- Fattori di rischio professionali e ambientale.
- Ricerche di mercato per ingredienti a chilometro zero.
- Capacità Imprenditoriali: Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).

Enogastronomia settore sala e vendita:

- Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico
- Strategie di comunicazione del prodotto
- Principi di fidelizzazione del cliente
- Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio
- Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa
- Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita
- Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio
- Concetti di sostenibilità e certificazione

Tedesco:

- Menu e Speisekarte
- Sostenibilità
- Cucina regionale e sostenibile

Inglese:

- Pianificazione di un menù
- Spiegazione dei piatti
- Cucina regionale e sostenibilità
- Made in Italy
- Marchi di qualità

DTA:

- l'evoluzione del concetto di marketing e delle forme di comunicazione
- l'importanza del marketing territoriale
- le fasi di un piano di marketing
- il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing
- le diverse strategie del marketing mix, in particolare gli strumenti di marketing digitale.
- che cos'è il business plan e quali sono le sue fasi
- Scopi e tempi della programmazione aziendale
- che cos'è il budget di un'impresa ristorativa e da quali parti è costituito



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

	<p>Scienza e cultura dell'alimentazione:</p> <ul style="list-style-type: none">• Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.• Classificazione dei microrganismi e fattori ambientali che ne influenzano la crescita e fattori di rischio delle tossinfezioni.• La dietetica e la dietoterapia.• Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.• Consuetudini alimentari nelle grandi religioni. <p>Matematica</p> <ul style="list-style-type: none">• Funzioni e loro caratteristiche• Studio di funzione
<p>Abilità disciplinari coinvolte</p>	<p>ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA</p> <ul style="list-style-type: none">• Distinguere i menù nelle diverse aziende enogastronomiche.• Utilizzare le conoscenze per la redazione di un menù nell'ottica di uno sviluppo eco sostenibile in riferimento all'agenda 2030. <p>TEDESCO/INGLESE</p> <ul style="list-style-type: none">• Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse professionale.• Produrre testi di vario tipo di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale• Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse professionale <p>DTA</p> <ul style="list-style-type: none">• comprendere le varie fasi che compongono il business plan• Redigere il business plan di piccole imprese ristorative a dati semplificati• comprendere gli scopi della programmazione aziendale come strumento di controllo della gestione• distinguere la programmazione strategica dalla programmazione d'esercizio <p>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none">• Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento• Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari• Individuare e riconoscere i diversi pericoli e rischi legati alle diverse attività' del settore ristorativo,



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

applicando la normativa vigente

- Riconoscere e valutare i diversi tipi ed effetti di alterazioni e contaminazioni degli alimenti
- Individuare i sistemi di preparazione e conservazione più adeguati degli alimenti e delle bevande, per garantire la salubrità dei piatti e per limitare i fenomeni di inquinamento ambientale e spreco alimentare
- Valutare l'impatto ambientale degli alimenti e delle bevande
- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti
- Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela
- Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari
- Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni

MATEMATICA

- Saper classificare una funzione, determinare il dominio, le intersezioni con gli assi cartesiani, il segno e le eventuali simmetrie
- Saper leggere un grafico di funzione
- Saper calcolare limiti e derivate
- Saper determinare l'andamento di una funzione ed eventuali estremanti
- saper sintetizzare i dati acquisiti nelle diverse fasi dello studio di una funzione per giungere alla sua rappresentazione grafica
- 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

ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA

- Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato
- Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento
- Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato
- Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro,



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

	operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti <ul style="list-style-type: none"> Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.
Metodologie didattiche	<ul style="list-style-type: none"> - apprendimento cooperativo - dibattito guidato - lezione partecipata - attività laboratoriale - studio di caso - problem solving - lavoro di gruppo
Materiale didattico	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	Ottobre/ Novembre	Dicembre/ Gennaio	Febbraio/ Marzo	Aprile/ Maggio
Presentazione e del progetto	Matematica	Assegnazione di un problema complesso (uno per quadrimestre)	x		x	
	Tedesco	Presentazione del Tema: differenza tra Menu e Speisekarte		x		
	Inglese	Presentazione del progetto	x			
	Sala e Vendita	Presentazione dell'UDA, delle competenze da raggiungere, relative conoscenze, abilità e criteri di valutazione	x			
	DTA	Presentazione del progetto	x			
	Scienze e cultura dell'alimentazione	Presentazione dell'attività	x			
	Cucina	Presentazione delle attività previste in vista del prodotto finale	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

Organizzazione e pianificazione e del lavoro	Matematica	Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi) e tempistica	x		x	
	Scienze e cultura dell'alimentazione	Progettare un menù tenendo conto dei requisiti igienici dei locali e delle attrezzature			x	
	Tedesco	Assegnazione e redazione di una ricetta di un piatto realizzato		x		
	Inglese	Individuazione delle modalità di lavoro		x		
	Cucina	La classe sceglie un menù completo da realizzare, diviso in gruppi di lavoro. Ogni gruppo si occuperà di una portata e preparerà un piatto per comporre il menù		x	x	
	Sala e Vendita	Redazione di un menù con relativa lista dei vini in abbinamento, da proporre per il ristorante didattico		x		
	DTA	Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi) e tempistica		x		
Ricerca e gestione	Scienze e cultura dell'alimentazione	Riconoscere i ccp e gli aspetti legislativi di settore relativi all'igiene			x	
	Matematica	"Traduzione" del problema in termini matematici -Individuazione strumenti matematici necessari per	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



317/UD

informazioni		affrontarlo, spiegazione/recupero degli stessi - Individuazione e utilizzo degli strumenti digitali più opportuni per approfondire/recuperare/organizzare le informazioni necessarie				
	Tedesco/ Inglese	Ricerca lessicale e traduzione delle ricette dal punto di vista preparatorio, nutrizionale e/o calorico			X	
	Sala e Vendita	Ricerca di menu tipici e relativi abbinamenti enogastronomici			X	
	DTA	Analisi di un caso		X		
	Cucina	Ricerca informazioni necessarie per realizzare il menù		X	X	
Riflessione e rielaborazione	Scienze e cultura dell'alimentazione	Applicazione di un piano di autocontrollo			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



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

	Tedesco/ Inglese	Restituzione dei lavori individuali e revisione in plenum			X	
	Cucina	Rielaborare l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi		X	X	
	DTA	Utilizzo consapevole degli strumenti necessari per risolvere il problema			X	
	Sala e Vendita	Valutazione dei processi mediante attività pratiche e test strutturati. Attività di autovalutazione			X	
Realizzazione e del prodotto	Scienze e cultura dell'alimentazione Cucina Matematica Tedesco Inglese DTA Sala e Vendita	Realizzazione di eventi enogastronomici e presentazione dell'azienda ristorativa ecosostenibile progettata			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

Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO

Indicatori	Descrittori	Livelli
Spirito di iniziativa e imprenditorialità	Pianifica le fasi di realizzazione di un'attività, formula ipotesi, ne prevede i probabili effetti, opera scelte consapevoli e verifica i risultati ottenuti.	A
	Individua correttamente le diverse fasi di realizzazione di un'attività, ne traccia il percorso e valuta i risultati ottenuti.	B
	Coglie le fasi essenziali nella realizzazione di un'attività: pianificazione, esecuzione e verifica dei risultati raggiunti.	C
	Coglie la sequenza delle fasi di una procedura e prevede gli effetti di una situazione se opportunamente guidato/a	D
	Non coglie la sequenza delle fasi di una procedura	E
Sviluppo di Proposte	Sviluppa proposte complete, ben documentate e convincenti.	A
	Sviluppa proposte chiare e ben strutturate, adattate alle esigenze del contesto.	B
	Sviluppa proposte di base, ma possono mancare di dettaglio o chiarezza.	C
	Le proposte sono vaghe, poco chiare e difficili da seguire.	D
	Non individua proposte	E
Comunicazione di Squadra	Comunica in modo efficace, incoraggia la comunicazione aperta e risponde in modo costruttivo alle idee degli altri.	A
	Comunica in modo chiaro e ascolta attentamente le opinioni degli altri membri del team.	B
	Comunica in modo abbastanza efficace ma può migliorare nell'ascoltare e rispondere agli altri.	C
	Comunica in modo limitato con il team e può avere difficoltà a condividere idee.	D
	Non condivide idee	E

Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

INDICATORI	DESCRITTORI	Livelli
------------	-------------	---------



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

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

Uso delle conoscenze apprese per realizzare un prodotto.	Utilizza in maniera completa le conoscenze apprese per pianificare e realizzare un prodotto	A
	Utilizza nel complesso le conoscenze apprese per pianificare e realizzare un prodotto.	B
	Utilizza discretamente le conoscenze apprese per realizzare un prodotto	C
	Utilizza parzialmente le conoscenze apprese per realizzare un semplice prodotto	D
	Non riesce ad utilizzare le conoscenze per la realizzazione di un prodotto	E
Utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	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
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie in modo inadeguato.	D
	Non riesce ad utilizzare strumenti e tecnologie	E
Esposizione orale/presentazione del prodotto	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
	Non riesce a presentare il suo prodotto	E
Creatività	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



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

	Esegue procedure e idee messe a punto dal gruppo di lavoro senza apportare contributi personali e non esprime collegamenti tra pensieri e oggetti.	D
	Non apporta alcun contributo	E