



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° 1

Classe: 5 B AT
Titolo: La mia azienda ecosostenibile

Periodo di svolgimento:	I e II quadrimestre
Situazione problema	In Regione Lombardia hanno emesso un bando a sostegno di giovani imprenditori; viene richiesta una presentazione della propria idea imprenditoriale: come intendi promuovere la tua idea di impresa turistica sostenibile?
Compito di realtà/Prodotto atteso	Progetto e realizzazione della propria azienda turistico - ricettiva
Discipline/Assi Culturali coinvolti	DTA, Scienze degli alimenti, Lingue straniere, Matematica, Educazione civica, Laboratorio di Accoglienza Turistica
Competenze trasversali da raggiungere	(da scegliere tra le 8 competenze chiave europee -non più di 2/3 per UdA) competenza alfabetica funzionale; x competenza multilinguistica; x 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; x competenza imprenditoriale; x competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. (tali competenze non saranno oggetto di valutazione diretta, ma verranno valutate attraverso le "Competenze base" presenti sul registro elettronico)
Area competenze digitali Riferimento DigComp 2.2 (indicare quali aree saranno privilegiate)	X Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati • Area 2: Comunicazione e collaborazione X Area 3: Creazione di contenuti digitali • Area 4: Sicurezza • Area 5: Risolvere problemi



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 digitali e livello atteso Riferimento DigComp 2.2</p> <p>(Indicare quali competenze saranno privilegiate ed il livello di padronanza atteso - <i>cfr. pag. 9 e segg. DigComp 2.2, pag 71</i>)</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 checked="" 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 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• <u>Competenze di Area 5</u>: risolvere problemi tecnici, individuare bisogni e risposte tecnologiche, utilizzare in modo creativo le tecnologie digitali, individuare gli aspetti da migliorare, cercare opportunità di crescita personale e tenersi al passo con l'evoluzione digitale. Livello di padronanza: <input type="radio"/> Base - <input type="radio"/> Intermedio - <input type="radio"/> Avanzato
<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>Ricerche sul web finalizzate alla realizzazione di un prodotto digitale</p>
<p>Competenze in uscita (AG – AI)</p>	<p>AG 5: utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere</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>previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>Al 3: applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>Al 4: predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.</p> <p>AG12: utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p> <p>AG7: utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.</p> <p>Al 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</p>
Competenze disciplinari da raggiungere	<p>SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none">❖ Applicare la normativa di settore❖ 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 <p>LINGUE STRANIERE</p> <ul style="list-style-type: none">❖ Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi❖ Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi❖ Analizzare l'immagine del territorio sia per riconoscere la specificità del suo patrimonio culturale sia



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

per individuare strategie di sviluppo del turismo integrato e sostenibile

MATEMATICA

- ❖ Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni

- ❖ Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative

DTA

- ❖ Comunicare per vendere il prodotto

- ❖ Analizzare l'immagine del territorio sia per riconoscere la specificità del suo patrimonio culturale sia per individuare strategie di sviluppo del turismo integrato e sostenibile

- ❖ Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico

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

- ❖ Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa ricettiva e individuare le fasi e le procedure per redigere un business plan.

- ❖ Laboratorio di accoglienza turistica:

Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli



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>eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio</p>
<p>Conoscenze disciplinari coinvolte</p>	<p>LINGUE STRANIERE</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Tour: organizzazione di un tour virtuale con particolare attenzione all'aspetto artistico ed enogastronomico in una regione o città italiana o francofona/anglofona <p>DTA</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Marketing e Marketing mix ❖ Segmentazione del mercato ❖ Analisi SWOT ❖ Piano di marketing ❖ Il Budget delle imprese ristorative ❖ Gli elementi del business plan ❖ il piano di start-up, il preventivo finanziario ed economico <p>SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari ❖ Certificazioni di qualità e Sistema HACCP ❖ Consuetudini alimentari nelle grandi religioni ❖ Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni e contaminazioni chimiche e fisiche ❖ Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie ❖ Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione <p>MATEMATICA</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Funzioni e loro caratteristiche ❖ Studio di funzione: limiti e derivate ❖ Laboratorio di accoglienza turistica:



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">❖ Riconoscere la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
Abilità disciplinari coinvolte	<p>LINGUE STRANIERE</p> <ul style="list-style-type: none">❖ Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale❖ Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi, utilizzando i linguaggi settoriali relativi al proprio percorso di studi per interagire in diversi ambiti e contesti professionali❖ Comprendere globalmente brevi tematiche professionali❖ Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali❖ Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale❖ Scrivere semplici testi su tematiche coerenti con i percorsi di studio <p>DTA</p> <ul style="list-style-type: none">❖ Conoscere gli elementi del Marketing❖ Individuare la strategia di Marketing più idonea❖ Individuare gli elementi necessari per sviluppare un piano Di Marketing❖ Progettare itinerari turistici di interesse culturale e ambientale per la valorizzazione dell'ambito territoriale di appartenenza❖ Riconoscere i fattori geografici che favoriscono lo sviluppo delle attività turistiche in un territorio



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

- ❖ Applicare tecniche di base e formule standard per la comunicazione professionale all'interno del team di lavoro

SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE

- ❖ Individuare l'importanza della ristorazione collettiva nel campo dell'accoglienza turistica
- ❖ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza, qualità e mondo del lavoro nel settore delle imprese turistiche ricettive
- ❖ Applicare correttamente la normativa sulla sicurezza e salute nei luoghi di lavoro
- ❖ Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e valorizzazione del territorio
- ❖ Valutare l'impatto ambientale dei prodotti alimentari e bevande
- ❖ Predisporre servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi alimentari

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
- ❖ 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
- ❖ Saper calcolare limiti e derivate



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"> ❖ 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 ❖ Laboratorio di accoglienza turistica: utilizzare la funzione di base dei software più comuni per produrre testi e comunicazioni multimediali, calcolare e rappresentare dati, disegnare, catalogare informazioni, cercare informazioni e comunicare in rete.
Metodologie didattiche	<ul style="list-style-type: none"> - Apprendimento cooperativo; - dibattito guidato; - lezione dialogata; - attività laboratoriale; - studio di caso.
Materiale didattico	Libro di testo, appunti, fotocopie, video, contenuti digitali, materiale specifico per la realizzazione del prodotto.

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	Periodo Ottobre/ Novembre	Periodo Dicembre/ Gennaio	Periodo Febbraio/ Marzo	Periodo Aprile/ Maggio
Presentazione del progetto	Scienza e cultura dell'alimentazione	Presentazione dei contenuti	x			
	Matematica	Assegnazione di un problema complesso (uno per quadrimestre)	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

	DTA					
	Lab. Acc. Tur.	Slide e filmati			x	
					x	
	Lingue	Presentazione del tema	x			
	Francese		x			
Organizzazioni e pianificazione del lavoro	Scienza e cultura dell'alimentazione	Definizione delle varie fasi delle attività da svolgere	x		x	
	DTA	Individuazione ed analisi delle procedure di promozione e commercializzazione del servizio alberghiero			x	
	Lab. Acc. Tur.				x	
					x	
	Lingue	Lettura e comprensione dei documenti, ricerca materiale	x			
	Francese		x			
	Matematica	Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi) e tempistica	x		x	
Ricerca e gestione informazioni	Scienza e cultura dell'alimentazione	Attività di ricerca dei contenuti	x	x	x	x
	Matematica	Traduzione del problema in	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

	DTA	termini matematici Individuazione strumenti matematici necessari per affrontarlo, spiegazione/ recupero degli stessi Libro di testo e casi aziendali provenienti dal mondo dell'imprenditori a		x		x
	Lingue	Rielaborazione informazioni in file condivisi ed elaborazione di un prodotto multimediale		x		
	Francese			x		
Riflessione e rielaborazione	Scienza e cultura dell'alimentazio ne	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
					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

	DTA	Analisi di un caso aziendale dalla fase iniziale fino alla sua realizzazione			x	x
	Lingue	Esposizione orale dei documenti prodotti			x	
	Francese				x	
Realizzazione del prodotto	Matematica	Condivisione strategie risolutive e riflessione collettiva sui risultati	x			x
	DTA	Progettazione di un nuovo servizio attraverso la fase di fattibilità e realizzazione delle strategie di marketing				x
	Lab. Acc. Tur.	Bozza di Piano Marketing				x
	Scienza e cultura dell'alimentazione	Esposizione del contenuto su supporto informatico				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 e del prodotto

Rubrica di valutazione dell'unità di apprendimento (processo)			
Competenze chiave di riferimento	Criteri	Focus dell'osservazione	
Competenza multilinguistica	Utilizzo del linguaggio verbale e scritto	Utilizza un linguaggio ricco e articolato, adeguato al contesto, allo scopo e ai destinatari	A
		Utilizza un linguaggio, la cui padronanza è soddisfacente; l'adeguamento al contesto, allo scopo e ai destinatari è generalmente corretto	B
		Utilizza un linguaggio standard; l'adeguamento al contesto, allo scopo e ai destinatari non è sempre corretto	C
		Utilizza un linguaggio essenziale	D
			E
Competenza matematica e competenze di base in scienze e tecnologie	Utilizzo degli strumenti e dei concetti della Matematica per la realizzazione	Individua autonomamente e utilizza gli strumenti e i concetti della Matematica utili alla realizzazione del lavoro in modo pertinente	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

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



MOD. 317/UD

	Individuazione ed utilizzo di linguaggi, concetti e strumenti scientifici e tecnologici per la realizzazione del lavoro	Individua ed utilizza autonomamente in modo pertinente gli strumenti, i concetti, i linguaggi scientifici e tecnologici necessari	A
		Utilizza in modo pertinente, in seguito al confronto con i compagni, gli strumenti, i concetti, i linguaggi scientifici e tecnologici necessari	B
		Utilizza gli strumenti, i concetti, i linguaggi scientifici e tecnologici necessari con il supporto del docente e/o dei compagni	C
		Applica gli strumenti, i concetti, i linguaggi scientifici e tecnologici necessari con il supporto del docente e/o dei compagni	D
			E
Competenza imprenditoriale	Superamento delle crisi	L'allievo si trova a suo agio di fronte alle crisi ed è in grado di individuare tra molteplici strategie quella più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti	A
		L'allievo è in grado di affrontare le crisi, chiedendo aiuto	B
		L'allievo di fronte alle crisi mette in atto alcune strategie per tentare di superare le difficoltà	C
		L'allievo di fronte alle crisi entra in confusione e chiede agli altri, delegando ad essi la risposta	D



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

			E
Capacità di scelta e decisione	Assume decisioni efficaci, dopo averle vagliate con attenzione, di fronte ad opzioni diverse, esplicitando i criteri di scelta		A
	Prende decisioni in presenza di opzioni diverse in modo pertinente, anche se non sempre sa esplicitare i criteri di scelta		B
	Prende decisioni in presenza di opzioni diverse, con il supporto del docente e/o dei compagni, per individuare i criteri di scelta		C
	Mette in atto le decisioni concordate, ma non è consapevole dei criteri assunti		D
			E
Pianificazione del lavoro e rispetto dei tempi	Dopo aver analizzato la consegna, pianifica in autonomia le fasi del lavoro e rispetta i tempi, organizzandosi in modo efficace		A
	Dopo il confronto con i compagni, mette a punto una buona pianificazione del lavoro, rispettando sostanzialmente i tempi		B
	Segue la pianificazione messa a punto dai compagni e ha bisogno della sollecitazione e del supporto per rispettare i tempi di consegna		C



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

		Mette in atto la pianificazione concordata con il gruppo e deve essere costantemente supportato per il rispetto dei tempi	D
			E
Creatività		Formula con fluidità idee nuove ed originali, elabora modalità nuove di lavoro, realizza produzioni originali	A
		Formula idee ed apporta contributi personali al processo di lavoro, realizza produzioni piuttosto originali	B
		Propone idee, contributi semplici, mettendo in atto procedure note per la realizzazione del prodotto	C
		Esegue procedure e idee messe a punto dal gruppo di lavoro senza apportare contributi personali	D
			E
Autovalutazione		L'allievo dimostra di detenere una costante attenzione valutativa e mira al miglioramento	A
		L'allievo valuta correttamente il proprio lavoro ed interviene per le necessarie correzioni	B



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

		L'allievo svolge in maniera essenziale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione, con il supporto del docente e del gruppo	C
		La valutazione avviene mediante precise domande stimolo formulate dal docente	D
			E
Competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali	Capacità di individuare i riferimenti culturali del lavoro	Stabilisce collegamenti culturali di tipo storico, sociale, scientifico, artistico, letterario a partire dal lavoro svolto e dai prodotti realizzati	A
		Stabilisce collegamenti culturali essenziali a partire dal lavoro svolto	B
		A partire dalla riflessione in gruppo, stabilisce collegamenti culturali	C
		L'apprezzamento del lavoro svolto è limitato al "qui ed ora": non vengono effettuati riferimenti culturali	D
			E
	Capacità di utilizzare riferimenti ed elementi	Individua ed utilizza in modo efficace ed originale documenti, fonti pertinenti per completare ed arricchire il prodotto del lavoro	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

	culturali per completare e arricchire il lavoro	Individua dopo il confronto collettivo elementi culturali utili ad arricchire e a completare il lavoro; utilizza gli stessi in modo pertinente	B
		Con il supporto del gruppo e del docente, utilizza elementi culturali per arricchire e completare il lavoro	C
		Utilizza gli elementi culturali individuati in gruppo	D
			E
Competenza digitale	Utilizzo di strumenti digitali per reperire informazioni utili al lavoro	Utilizza con autonomia motori di ricerca e strumenti digitali per reperire informazioni utili alla realizzazione del lavoro	A
		Ricava informazioni utili per mezzo di motori di ricerca e di strumenti digitali indicati dal gruppo e/o dal docente	B
		Ricava alcune informazioni utili per mezzo di motori di ricerca e di strumenti digitali indicati dal gruppo e/o dal docente e grazie al supporto di questi ultimi	C
	Utilizza le informazioni utili recuperate da altri da sè	D	
			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



MOD. 317/UD

	Utilizzo di strumenti digitali per realizzare il prodotto e per comunicare gli esiti	Utilizza il PC e software specifici per realizzare il lavoro e per comunicarne gli esiti	A
		Utilizza il PC e alcuni software per realizzare il lavoro e per comunicarne gli esiti	B
		Con il supporto del gruppo e dei docenti, utilizza il PC e alcuni software per realizzare il lavoro e comunicarne gli esiti	C
		Utilizza gli strumenti digitali solo con l'aiuto degli altri	D
			E

	Rubrica di valutazione dell'unità di apprendimento (prodotto)		
Dimensioni di osservazione	Criteria	Focus dell'osservazione	
Linguaggio e comunicazione	Utilizzo linguaggio tecnico specifico	Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione è stato utilizzato in modo pertinente e corretto il linguaggio specifico richiesto	A
		Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione è stato utilizzato un linguaggio corretto, i cui termini scelti sono stati specifici ed essenziali	B



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

		Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione è stato utilizzato un linguaggio standard e non si è fatto ricorso a termini specifici	C
		Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione è stato utilizzato un linguaggio essenziale, non sempre preciso ed esplicativo; non si è fatto ricorso a termini specifici	D
			E
Correttezza, completezza		Il prodotto è completo in tutte le sue parti, correttamente eseguito e pienamente rispondente a tutti i parametri della consegna, con soluzioni originali	A
		Il prodotto è correttamente eseguito e completo, piuttosto rispondente ai parametri della consegna	B
		Il prodotto è piuttosto corretto, ma si ravvisano delle incompletezze	C
		Il prodotto è incompleto e svolto in modo sommario	D
			E