



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)



317/UD

## Unità di Apprendimento N° 2

**Classe: I M**

**Titolo: It's Tea Time..... Enjoy your meal (Imprenditorialità)**

<b>Periodo di svolgimento</b>	I e II Quadrimestre
<b>Situazione problematica</b>	Ideazione, produzione e servizio di bevande e prodotti dolci/salati al bar di laboratorio o di istituto
<b>Compito di realtà/Prodotto atteso</b>	Gli studenti elaboreranno e svilupperanno, alla fine del primo quadrimestre, la produzione di prodotti salati e/o dolci e bevande allestendo un tea time. Nel secondo quadrimestre si preparerà un primo piatto della tradizione italiana presentandolo con le sue caratteristiche sensoriali e nutrizionali. Gli allievi dovranno inoltre sviluppare opportune modalità di comunicazione e promozione degli stessi.
<b>Discipline/Assi Culturali coinvolti</b>	Cucina, Sala, Alimentazione, Geografia, Lingua Inglese, Tic, Diritto, Matematica
<b>Competenze trasversali da raggiungere</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• competenza multilinguistica;</li> <li>• competenza imprenditoriale;</li> </ul>
<b>Area competenze digitali</b> <b>Riferimento DigComp 2.2</b>  <b>(indicare quali aree saranno privilegiate)</b>	<p><b>X Area 1:</b> Alfabetizzazione su informazione e dati</p> <p><b>X Area 2:</b> Comunicazione e collaborazione</p> <p><b>x Area 3:</b> Creazione di contenuti digitali</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Area 4: Sicurezza</li> <li>• Area 5: Risolvere problemi</li> </ul>
<b>Competenze digitali e livello atteso</b> <b>Riferimento DigComp 2.2</b>  <b>(Indicare quali competenze saranno privilegiate ed il livello di padronanza atteso - cfr. pag. 9 e segg. DigComp 2.2, pag 71)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Competenze di Area 1: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti.</li> </ul> <p>Livello di padronanza: <b>X Base</b> - <input type="checkbox"/> Intermedio - <input type="checkbox"/> Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul> <p>Livello di padronanza: <b>X Base</b> - <input type="checkbox"/> Intermedio - <input type="checkbox"/> Avanzato</p> <p>X Competenze di Area 3: sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali. Capire come</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)



317/UD

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 volantino in formato digitale per pubblicizzare l'evento.

**Competenze in uscita**

**AI3** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

**AI4** Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.

**AG11** Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

**AG5** Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi

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

**AG10** Comprendere e utilizzare i principali concetti dell'economia

**AG3** Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche,



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)



317/UD

### Competenze disciplinari da raggiungere

economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

#### **ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA:**

Comprendere i punti di forza e debolezza, comprendere gli errori, saper correggere i propri errori, saper collaborare con il gruppo classe. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

#### **MATEMATICA:**

Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.

individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.

Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni

#### **INGLESE:**

Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi

#### **DIRITTO ed ECONOMIA:**

Comprendere e utilizzare i principali concetti dell'economia. Comprendere il problema della scarsità delle risorse e la necessità di effettuare delle scelte.

Distinguere il ruolo dei soggetti economici riconoscendo le caratteristiche di un sistema economico, individuando le esigenze fondamentali che ispirano scelte e comportamenti economici, nonché i vincoli a cui essi sono subordinati.

#### **ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA:**

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative 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. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

#### **SCIENZE DEGLI ALIMENTI**

Utilizzare il linguaggio lessicale secondo le esigenze comunicative in vari contesti: scientifici, tecnologici, professionali. Applicare procedure di base relative a igiene e sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione. Descrivere i costituenti degli alimenti e le loro caratteristiche chimico-fisiche.

#### **TIC**



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)



317/UD

### Conoscenze disciplinari coinvolte

Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi; Rappresentazione in forma grafica dei dati a disposizione.

#### **GEOGRAFIA**

Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.

**INGLESE:** Lessico di base inerente bevande e cibo.

#### **ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA:**

Principi di legislazione specifica di settore.  
Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.  
Tecniche di base di conservazione degli alimenti.  
Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica.  
Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008).

#### **MATEMATICA:**

Aritmetica e algebra: operazioni in  $Q$ , calcolo letterale, equazioni e disequazioni di primo grado intere  
Elementi di teoria degli insiemi  
Geometria: principali enti, figure e luoghi geometrici

#### **DIRITTO ed ECONOMIA:**

I soggetti economici: consumatore e imprenditore  
Le attività economiche: lavoro, produzione, consumo, risparmio, investimento  
Reddito e patrimonio

#### **ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA:**

L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali • Terminologia tecnica di base di settore

Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi inerenti all'enogastronomia e all'ospitalità alberghiera.

#### **SCIENZE DEGLI ALIMENTI**

Definizione di alimento.  
Classificazione degli alimenti.  
Igiene degli alimenti, igiene della ristorazione.  
Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica



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)



317/UD

### Abilità disciplinari coinvolte

Caratteristiche organolettiche degli alimenti.

#### **TIC**

Software per l'elaborazione di testi: Microsoft Word  
Introduzione ai fogli di calcolo: Microsoft Excel  
Software per la realizzazione di presentazioni multimediali: Microsoft Power Point

#### **GEOGRAFIA:**

Prodotti tipici enogastronomici delle regioni italiane.

#### **INGLESE:**

Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale

#### **ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA:**

Applicare pratiche inerenti all'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature.

Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare

Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale  
Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione.

#### **MATEMATICA:**

Saper operare con i numeri interi e razionali  
Utilizzare le procedure del calcolo aritmetico per calcolare espressioni aritmetiche e risolvere problemi

Saper risolvere semplici problemi con proporzioni e percentuali. Utilizzare correttamente il concetto di approssimazione

Tradurre brevi istruzioni in sequenze simboliche; risolvere sequenze di operazioni e problemi sostituendo alle variabili letterali i valori numerici  
Padroneggiare l'uso della lettera come mero simbolo e come variabile, saper operare con i polinomi

Saper fattorizzare un polinomio mediante raccoglimenti e riconoscimento dei prodotti notevoli

Risolvere equazioni di primo grado e verificare la correttezza dei procedimenti utilizzati

Saper risolvere disequazioni lineari intere

Tradurre dal linguaggio naturale al linguaggio algebrico e viceversa

Progettare un percorso risolutivo strutturato in tappe

Formalizzare il percorso di soluzione di un problema attraverso modelli algebrici e grafici



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)



317/UD

Convalidare i risultati conseguiti sia empiricamente, sia mediante argomentazioni  
Saper operare con gli insiemi e con le relazioni  
Riconoscere i principali enti, figure e luoghi geometrici e descriverli con linguaggio naturale  
Individuare le proprietà essenziali delle figure e riconoscerle in situazioni concrete  
Disegnare figure geometriche con semplici tecniche grafiche e operative  
In casi reali di facile leggibilità risolvere problemi di tipo geometrico o logico e ripercorrerne le procedure di soluzione

**DIRITTO ed ECONOMIA:**

Comprendere il problema della scarsità delle risorse e la necessità di effettuare delle scelte  
Distinguere il ruolo dei soggetti economici, individuando le esigenze fondamentali che ispirano scelte e comportamenti economici

**ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA:**

Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici,

Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza

**SCIENZE DEGLI ALIMENTI**

Riconoscere i sapori primari.

Verbalizzare le sensazioni prodotte dagli alimenti mediante i diversi descrittori.

Classificare gli alimenti in base alla loro funzione prevalente.

Descrivere differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale.

Individuare analogie e differenze tra i diversi alimenti.

Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli.

**TIC**

Cercare soluzioni alternative a problemi utilizzando le risorse effettivamente disponibili.

Adottare semplici progetti per la risoluzione di problemi pratici.

**GEOGRAFIA:**

Descrivere un territorio a partire dai suoi prodotti enogastronomici, strettamente legati ad attività primarie, saperi artigianali e processi di lavorazione.

**Metodologie didattiche**

- apprendimento cooperativo



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)



317/UD

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dibattito guidato</li> <li>- lezione dialogata</li> <li>- attività laboratoriale</li> <li>- problem solving</li> <li>- studio di caso</li> </ul>
<b>Materiale didattico</b>	- Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiali specifici necessari per la realizzazione dei prodotti

### 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	Discipline coinvolte	Descrizione delle attività	Ottobre Novembre	Dicembre Gennaio	Febbraio Marzo	Aprile Maggio
1	Presentazione del progetto						
		Inglese	Discussione introduttiva inerente i temi trattati, eventuale attività di brainstorming.	x	x		
		Matematica	Assegnazione di un problema complesso (uno per quadrimestre)	x		x	
		Alimentazione	Presentazione argomenti trattati/ Brainstorming	x			
		Cucina	Presentazione dell'attività da svolgere	x			
		TIC	Discussione guidata e Brainstorming		x		
		Sala e Vendita	Presentazione dell'UDA in slide power point. Presentazione delle competenze da	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)



317/UD

			raggiungere e relative conoscenze e abilità. Presentazione dei criteri di valutazione				
		Geografia	Presentazione Prodotti tipici enogastronomici		x	x	
		Diritto-Economia	Presentazione Uda		X		
2	Organizzazione e pianificazione del lavoro						
		Inglese	Esemplificazione e dell'uso fonologico, grammaticale e lessicale degli argomenti in discussione.			x	
		Matematica	Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi) e tempistica	x		x	
		Diritto	Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi) e tempistica			X	
		Alimentazione	Creazione dei gruppi di lavoro		x		
		Cucina	Suddivisione in gruppi di lavoro per la realizzazione dei piatti	x	x		
		TIC	Individuazione modalità di lavoro (individuale/gruppo), individuazione del mezzo comunicativo idoneo.			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)



317/UD

		Geografia	Discussione guidata sui prodotti tipici enogastronomici		X		
		Sala e vendita	Trasmissione delle conoscenze mediante attività di lezione frontale supportato da slide power point. In vista di una simulazione di apertura di un bar		x		
3	Ricerca e gestione informazioni	Inglese	Interagire per ordinare e prendere un'ordinazione			x	
		Matematica	"Traduzione" del problema in termini matematici, individuazione strumenti matematici necessari per affrontarlo, spiegazione/recupero degli stessi	x	x	x	x
		Diritto	Analisi di caso e lezioni dialogate				X
		Geografia	Ricerca e localizzazione dei prodotti		X		
		Alimentazione	Descrittori analisi sensoriale e creazione elenco regole igieniche			x	
		Cucina	Libro di testo, appunti, video,	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](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)



317/UD

			risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiale specifico necessario per la realizzazione del prodotto				
		TIC	Ricerca sul web dei metodi utilizzati dalle aziende per la comunicazione e promozione dei prodotti			X	
		Sala e vendita	Ricerca di aperitivi di tendenza e caffè speciali da proporre in un'offerta bar			X	
4	Riflessione e rielaborazione	Inglese	Esprimere in modo semplice preferenze su cibi e bevande			X	X
		Matematica	Condivisione strategie risolutive e riflessione collettiva sui risultati	X	X	X	X
		Diritto	Riflessioni sulle attività svolte			X	X
		Alimentazione	Pericoli e sicurezza alimentare			X	
		Cucina	apprendimento cooperativo dibattito guidato- lezione partecipata- attività laboratoriale		X	X	
		Geografia					
		TIC	Riflessione sulle ricerche effettuate				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)



317/UD

		Sala e vendita	Valutazione dei processi mediante attività pratiche e test strutturati.				X
5	Realizzazione del prodotto	Tutte le discipline	Realizzazione di prodotti dolci e salati con servizio aperitivo/caffè pubblicizzati tramite un volantino digitale				X

### Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
Indicatori	Descrittori	Livelli
<b>Spirito di iniziativa e imprenditorialità</b>	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.	D
	Coglie con difficoltà la sequenza delle fasi di una procedura e prevede gli effetti di una situazione se opportunamente guidato.	E
<b>Relazione con gli altri/Collabor</b>	Partecipa in modo costruttivo alle attività di gruppo assumendo iniziative personali nel rispetto dei diritti e delle altrui capacità.	A
	Rispetta i punti di vista degli altri e ricerca soluzioni condivise per la realizzazione delle attività collettive.	B
	Contribuisce alla realizzazione delle attività collettive nel rispetto dei diversi punti di vista.	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)



317/UD

<b>are e partecipare</b>	Interagisce con il gruppo ma va aiutato a svolgere il proprio ruolo nella realizzazione delle attività.	D
	Non partecipa in modo costruttivo e non contribuisce alle attività collettive.	E
<b>Comunicare nelle propria e nelle lingue straniere</b>	Si esprime oralmente e per iscritto in modo chiaro, originale ed efficace utilizzando i vari linguaggi in contesti appropriati. comprende messaggi completi di vario genere.	A
	Si esprime oralmente e per iscritto in modo corretto e appropriato utilizzando i diversi linguaggi, comprende messaggi di vario genere e rappresenta emozioni, stati d'animo e concetti in modo chiaro.	B
	Utilizza in modo semplice i diversi linguaggi per rappresentare procedure, concetti, emozioni e stati d'animo.	C
	Comprende semplici messaggi e organizza i contenuti se opportunamente guidato.	D
	Comprende semplici messaggi ma non organizza i contenuti neanche se opportunamente guidato.	E

### Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI
<b>Esecuzione del prodotto</b>	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, le collega tra loro in forma organica e contiene elementi di originalità.	A
	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, le collega tra loro in forma organica.	B
	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna.	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)



317/UD

	Il prodotto presenta informazioni basilari e scorrettezze esecutive che ne compromettono la funzionalità; le parti e le informazioni non sono collegate.	D
	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate.	E
<b>Utilizzo degli strumenti e delle tecnologie</b>	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza ed efficienza. Trova soluzioni ai problemi tecnici senza difficoltà.	A
	Usa strumenti e tecnologie con precisione e destrezza. Trova soluzioni ai problemi tecnici.	B
	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità.	C
	Usa gli strumenti e le tecnologie in modo inadeguato.	D
	Usa gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato.	E
<b>Esposizione/Preselezione del prodotto</b>	Esponde in modo chiaro ed esauriente, usando un linguaggio ricco e articolato, con termini settoriali tecnico-professionali pertinenti.	A
	Esponde in modo abbastanza chiaro e preciso. La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali tecnico-professionali, è soddisfacente.	B
	Esponde in modo poco chiaro e poco preciso. Mostra di possedere un minimo lessico settoriale tecnico-professionale.	C
	Esponde in modo confuso e impreciso. Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale.	D
	Non esponde in modo chiaro ma confuso e impreciso. Presenta molte lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale.	E
	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



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)



317/UD

<b>Creatività</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
	Non esegue le procedure e non contribuisce in modo personale per la realizzazione del prodotto.	E