



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°3

Classe: 3BSV
Titolo: La Lombardia a Tavola - Ristorante didattico sostenibile

Periodo di svolgimento:	1° e 2° quadrimestre
Situazione problema	Organizzazione di un evento a scuola con Servizio/presentazione di un menù tipico lombardo, ricerca dei prodotti tipici del territorio e abbinamento ai piatti scelti i vini lombardi.
Compito di realtà/Prodotto atteso	La classe, divisa in gruppi, ricerca i prodotti tipici della nostra regione a marchio DOP per una cena di gala e abbina i vini lombardi ai singoli piatti scelti. Inoltre, cura le varie fasi dell'organizzazione della cena e della promozione dell'evento. Si richiede particolare attenzione alla sostenibilità.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	laboratorio di Sala e vendita, DTA, matematica, lingue straniere, Scienza e cultura dell'alimentazione, italiano, educazione civica
Competenze trasversali da raggiungere <i>(da scegliere tra le 8 competenze chiave europee -non più di 2/3 per Uda)</i>	<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.
Area competenze digitali <i>Riferimento DigComp 2.2 (indicare quali aree saranno privilegiate)</i>	<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



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

Competenze digitali e livello atteso

Riferimento DigComp 2.2

(Indicare quali competenze saranno privilegiate ed il livello di padronanza atteso)

- **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)

Organizzazione di un evento (cena) in tutte le sue fasi, dalla promozione all'allestimento.



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

Competenze in uscita (AG – AI)	<p>AG 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>AG10 Comprendere ed utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</p> <p>AG12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>AG2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>AG7 Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p> <p>AI1 utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti</p> <p>AI3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p> <p>AI4 Predisporre prodotti, servizi, menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela</p>
Competenze disciplinari da raggiungere	<p>Laboratorio di Enogastronomia settore sala e vendita:</p> <p>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.</p> <p>Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p> <p>DTA:</p> <p>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia</p> <p>Riconoscere le caratteristiche del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del territorio</p> <p>Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni</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

e servizi per l'analisi di semplici casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento

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

Inglese:

Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi

Francese:

Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi

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

Italiano:

- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti
- Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo
- Produrre testi di vario tipo in relazione a differenti scopi comunicativi

Scienza e cultura dell'alimentazione:

- Riconoscere il significato delle certificazioni di qualità e di tutela del prodotto
- Classificare gli alimenti in base alla loro funzione prevalente, secondo le loro caratteristiche nutrizionali

Conoscenze disciplinari coinvolte

Laboratorio di Enogastronomia settore sala e vendita:

Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.

Prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG.

Italiano:



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

- Strutture fondamentali della grammatica italiana per la produzione di diverse tipologie testuali
- Il testo informativo
- Il testo espositivo
- Il testo argomentativo
-

Inglese:

Lessico professionale (menù, ingredienti, mise en place, attrezzatura)

Francese:

Lessico professionale di settore (menu, ingredienti, metodi di cottura/preparazione, presentazione del piatto, mise en place, attrezzatura)

DTA:

- Procedure amministrative per l'apertura di un'impresa tenendo conto della regione di appartenenza.
- Gli elementi costitutivi dell'azienda
- La forma giuridica delle imprese
- La classificazione e le caratteristiche delle imprese ristorative.
- Le aziende ecosostenibili.
- La sicurezza nei luoghi di lavoro.

Matematica:

- Algebra: disequazioni di secondo grado intere, disequazioni frazionarie e scomponibili.
- Funzioni lineari, quadratiche, irrazionali, con modulo

Scienza e cultura dell'alimentazione:

- Costituenti degli alimenti e le loro caratteristiche chimico-fisiche
- Certificazioni di qualità e di tutela del prodotto
- Classificazione degli alimenti in base alla loro funzione prevalente, secondo le loro caratteristiche nutrizionali

Abilità disciplinari coinvolte

Laboratorio di Enogastronomia settore sala e vendita:

Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali.

Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento



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

Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza

Francese:

- Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale
- Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale

Inglese:

- Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale
- Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali
- Scrivere semplici testi su tematiche coerenti con i percorsi di studio

DTA:

- classificare le imprese secondo le loro caratteristiche distintive.
- individuare la forma giuridica più adatta all'impresa
- distinguere i fattori produttivi dell'impresa
- riconoscere la struttura organizzativa di un'impresa e il suo ruolo nel settore di appartenenza
- individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture turistico-ristorative riguardo le fasi di costituzione e di avvio
- riconoscere l'importanza della sostenibilità e saper individuare politiche d'impresa in ottica sostenibile e responsabile.

Italiano:

- Esporre in modo chiaro, logico e coerente
- Ricercare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti di vario tipo

• **Matematica:**

Saper risolvere disequazioni lineari intere
Saper risolvere sistemi di disequazioni
Saper risolvere disequazioni di secondo grado
Saper risolvere disequazioni frazionarie e scomponibili



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

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>Saper riconoscere e descrivere qualitativamente le funzioni lineari, quadratiche e con il modulo</p> <p>Saper leggere un grafico di funzione</p> <p>Saper risolvere semplici equazioni irrazionali e semplici equazioni con il modulo</p> <p>Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive adeguate</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione</p> <ul style="list-style-type: none">• Classificare gli alimenti in base alla loro funzione prevalente, secondo le loro caratteristiche merceologiche e nutrizionali• Riconoscere la qualità delle materie prime utilizzate
Metodologie didattiche	<ul style="list-style-type: none">- brainstorming- apprendimento cooperativo- dibattito guidato- lezione frontale- lezione dialogata- attività laboratoriale- studio di caso- problem solving
Materiale didattico	Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiale necessario alla realizzazione del prodotto



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

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	Ott Nov	Dic Gen	Feb Mar	Apr Mag
Presentazione del progetto	Francese	presentazione e condivisione dell'attività		x		
	Inglese	presentazione dell'attività con riferimento ai concetti di sostenibilità ed appartenenza al territorio			x	
	sala e vendita	presentazione delle attività previste in vista del prodotto finale	x			
	DTA	presentazioni delle attività: comunicazione della consegna; organizzazione del lavoro; distribuzione dei compiti	x			
	Italiano	Introduzione al riconoscimento di natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di testi d'uso		x		
	matematica	Assegnazione di un problema complesso (uno per quadrimestre)	x		x	
	Scienza e cultura dell'alimentazione	Presentazione delle attività previste in vista del prodotto finale	x			
Organizzazione e pianificazione del lavoro	Francese	Individuazione del tipo di struttura di interesse			x	
	Scienza e cultura dell'alimentazione	Lezione frontale e dialogata	x	x		
	Inglese	suddivisione in gruppi ed assegnazione delle portate ai singoli gruppi			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

	Italiano	Presentazione di esempi di tipologie e testi scritti finalizzati alla comprensione e alla produzione di brevi testi d'uso attinenti al progetto		X		
	sala vendita	Pianificazione del lavoro del lavoro, Organizzazione del servizio ristorante		X		
	DTA	pianificazione delle attività: organizzazione del lavoro individuale e di gruppo- individuazione della tempistica		x		
	matematica	Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi) e tempistica	x		x	
Ricerca e gestione informazioni	Francese	Selezione dei materiali sul libro di testo e sul web			x	
	Inglese	ricerca lessicale e traduzione degli ingredienti e breve descrizione dei piatti			X	x
	Scienza e cultura dell'alimentazione	Ricerca su prodotti sostenibili e del territorio		x	x	
	Italiano	Avviamento di lavori di gruppo per la produzione di brevi testi scritti attinenti al progetto			x	
	sala vendita	lavoro di gruppo: ricerca su prodotti sostenibili e di qualità del territorio		X	X	
	DTA	Descrizione della business idea da parte dei vari gruppi (ricerca attraverso libri, siti, ecc...)		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

	Matematica	"Traduzione" del problema in termini matematici Individuazione strumenti matematici necessari per affrontarlo, spiegazione/recupero degli stessi	x	x	x	x
Riflessione e rielaborazione	Francese	Condivisione del lavoro dei singoli gruppi ed assemblaggio			x	
	Inglese	Completamento della traduzione degli ingredienti e della descrizione dei piatti			x	x
	Scienza e cultura dell'alimentazione	Analisi del valore nutritivo dei prodotti presi in esame			x	x
	Italiano	Completamento della produzione e revisione finale degli essenziali testi d'uso scritti			x	
	sala vendita	Presentazione del lavoro e realizzazione cena di gala			x	x
	DTA	Analisi di casi aziendali			x	
	Matematica	- Discussione guidata con domande che sollecitino confronto delle interpretazioni - Utilizzo consapevole degli strumenti matematici necessari per risolvere il problema	x	x	x	x
	Scienza e cultura dell'alimentazione	Realizzazione di una scheda menù e dei vini che risponda alle esigenze della diversa clientela, sostenibile e del territorio				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

Realizzazione del prodotto	Italiano	Condivisione con la classe degli elaborati scritti, e autovalutazione del prodotto e del processo				x
	Inglese	Condivisione del lavoro dei singoli gruppi				X
	Francese	Presentazione orale del menu o realizzazione di un ppt				x
	sala vendita	Pratica operativa di un servizio/ evento			X	X
	DTA	presentazione della propria idea imprenditoriale anche con strumenti multimediali				x
	Matematica	Condivisione strategie risolutive e riflessione collettiva sui risultati		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

Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
Indicatori	Descrittori	Livelli
Uso delle conoscenze apprese e individuazione dei collegamenti tra le diverse aree disciplinari	Utilizza in maniera completa le conoscenze apprese. Opera autonomamente e in modo sicuro e corretto collegamenti coerenti e completi fra le diverse aree disciplinari	A
	Utilizza in maniera efficace le conoscenze apprese. Opera autonomamente e in modo corretto collegamenti coerenti fra le diverse aree disciplinari.	B
	Utilizza in maniera essenziale le conoscenze apprese operando collegamenti essenziali tra le diverse aree disciplinari	C
	Utilizza in modo parziale le conoscenze apprese e opera semplici collegamenti se guidato	D
	Non ha le conoscenze necessarie per operare collegamenti	E
Elaborazione e progettazione di un'attività	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
Collaborazione, lavoro di squadra e comunicazione	Eccelle nel lavoro di squadra, guida quando necessario e comunica in modo coinvolgente.	A
	Lavora bene in gruppo, contribuisce alle discussioni e comunica in modo chiaro e convincente	B
	Collabora in modo semplice con gli altri e comunica in modo chiaro, ma non sempre efficace	C
	Lavora in gruppo se sollecitato e comunica le proprie idee in modo semplice	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

	Non collabora con i compagni e non offre contributi personali	E
--	---	---

Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI
Esecuzione del prodotto	Il prodotto è pienamente funzionale ed efficace dal punto di vista pratico ed estetico, contiene tutte le informazioni utili a sviluppare la consegna (anche quelle frutto di una 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, contiene le parti e le informazioni di base utili a sviluppare la consegna.	C
	Il prodotto presenta imprecisioni esecutive; le parti e le informazioni non sono ben collegate.	D
	Il prodotto presenta scorrettezze esecutive e non è funzionale; le parti e le informazioni non sono collegate.	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 solo se guidato.	D
	Non è in grado di utilizzare correttamente gli strumenti e le 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



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

	Espone in modo non sempre chiaro e preciso. Mostra di possedere un lessico settoriale tecnico-professionale essenziale.	C
	Espone in modo impreciso. Presenta qualche lacuna nel linguaggio settoriale tecnico-professionale.	D
	Espone in modo confuso e presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale.	E