



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: 4BSV

Titolo: L'aperitivo "tradizione tipica italiana" (imprenditorialità)



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



Periodo di svolgimento	1° e 2° Quadrimestre
Situazione problema	Come vorresti organizzare e gestire un evento nella tua azienda? Abbinare ai cocktail aperitivi italiani più conosciuti delle stuzzicherie composte con prodotti tipici del territorio italiano (nord, centro e sud) (food Pairing)
Compito di realtà/Prodotto atteso	Gli alunni organizzeranno a scuola un cocktail party ad un gruppo di turisti stranieri, con lo scopo di far conoscere i prodotti tipici del territorio italiano. Ogni cocktail aperitivo deve essere accompagnato da almeno 3 stuzzichini con prodotti a marchio del Nord, centro e sud.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Cucina, sala, DTA, Scienze e cultura dell'alimentazione, lingue straniere (inglese e francese), matematica.
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 <i>(tali competenze non saranno oggetto di valutazione diretta, ma verranno valutate attraverso le "Competenze base" presenti sul registro elettronico)</i>
Area competenze digitali <i>Riferimento DigComp 2.2</i> <i>(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



Competenze digitali e livello atteso

Riferimento DigComp 2.2

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

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

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

x 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

x 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 sul web e condivisione dei materiali tramite social network e piattaforme digitali es. google drive



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



Competenze in uscita (AG – AI)

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

AG10 comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi

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

AI1 utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti

AI2 supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita

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

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



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



**Competenze
raggiungere**

disciplinari da

DTA

Essere in grado di individuare i processi che favoriscono l'innovazione e la sostenibilità di impresa

Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia

Applicare la normativa di settore

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il Made in Italy

Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici e ristorativi

Accoglienza turistica

- **Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.**
- **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**

Francese

Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi

Inglese

Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi

Scienze e cultura dell'alimentazione

Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.

Riconoscere le nuove tendenze del settore

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



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



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.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- 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.

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.
- Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008).



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



Conoscenze disciplinari coinvolte

DTA

- La gestione aziendale dal punto di vista finanziario ed economico

Inglese

- conoscere le funzioni comunicative di base per interagire al ristorante con un cliente in L2
- conoscere e descrivere piatti tipici italiani e stranieri
- dare informazioni/consigli

Accoglienza cliente al Ristorante (classi Sala)

Preparazione dei cocktail e ingredienti principali

Francese

- Lessico inerente le funzioni comunicative di base per accogliere e interagire con il cliente, dando informazioni e consigli.

Inglese

- Lessico professionale (ingredienti - attrezzatura- forniture e dispensa); lessico inerente le funzioni comunicative di base per accogliere e interagire con il cliente, dando informazioni e consigli.

Enogastronomia settore cucina:

- 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).

Scienze e cultura dell'alimentazione

- Alcol
- Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti finiti
- Modificazioni chimico - fisiche e tecniche di conservazione delle materie prime e dei prodotti finiti
- Normativa sull'etichettatura alimentare

Matematica

- Funzioni, equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche
- Funzioni goniometriche e introduzione alla trigonometria

Enogastronomia settore sala e vendita



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



- **Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico**
- **Strategie di comunicazione del prodotto**
- **Strumenti di pubblicità e comunicazione**
- **Principi di fidelizzazione del cliente**
- **Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio**
- **Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa**
- **Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali ed operativi**
- **Tecniche di programmazione e controllo dei costi**
- **Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP .**
- **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.**



Abilità disciplinari coinvolte

DTA

- interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa
- riconoscere le differenti tipologie di operazioni di gestione
- distinguere le caratteristiche dei vari beni patrimoniali
- il patrimonio aziendale
- analizzare le operazioni sotto l'aspetto finanziario ed economico
- riconoscere la competenza economica dei costi e dei ricavi
- interpretare e utilizzare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa
- distinguere il sistema contabile informativo contabile da quello non contabile
- riconoscere le varie contabilità e il loro scopo
- redigere la contabilità di settore
- conoscere la tipologia delle scritture elementari delle imprese ricettive
- classificare e configurare i costi di un'impresa, calcolare il costo del servizio e individuare il prezzo di vendita
- interpretare i dati del bilancio d'esercizio
- analizzare il risultato economico d'esercizio
- saper commentare gli indici di bilancio di un'impresa turistico ristorativa

Enogastronomia settore cucina

- Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.
- Individuare i prodotti di qualità del territorio Nazionale.
- Conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità.

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

Scienze e cultura dell'alimentazione

- Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali delle materie



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



Metodologie didattiche	<ul style="list-style-type: none">- apprendimento cooperativo- dibattito guidato/circle time- lezione partecipata- attività laboratoriale- studio di caso- problem solving
Materiale didattico	<ul style="list-style-type: none">- Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiale specifico necessario per la 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



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)



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



Fasi	Disciplina	Attività	OTT NOV	DIC GEN	FEB MAR	APR MAG
Presentazione del progetto	Matematica	Assegnazione di un problema complesso (uno per quadrimestre)	x			
	Sala	Presentazione delle attività	X			
	Inglese Francese	Pianificazione delle attività	x	x		
	DTA	Film in ambiente aziendale				
	Scienze e cultura dell'alimentazione	presentazione dell'attività e del prodotto finale atteso	X			
	cucina	pianificazione delle attività	X			
Organizzazione e pianificazione del lavoro	Matematica	Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi) e tempistica		x		
	Francese	Ascolto e comprensione di dialoghi simulati con il cliente Lettura ricette di cocktail		X		
	Inglese	Ascolto e comprensione di dialoghi simulati con il cliente		x		
	cucina	Modalità di lavoro individuale o in gruppi e tempistica	X	X		
	Scienze e cultura dell'alimentazione	spiegazione delle conoscenze necessarie		X		
	Sala e Vendita	Individuazione modalità di lavoro		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



	DTA	individuazione delle esigenze aziendali della nuova impresa sia sotto il profilo finanziario che economico		X		
Ricerca e gestione informazioni	Matematica	· "Traduzione" del problema in termini matematici · individuazione strumenti matematici necessari per affrontarlo, spiegazione/recupero degli stessi		X		
	Francese	Simulazione guidata di dialoghi		X		
	Inglese	Simulazione di dialoghi cameriere-cliente		X		
	Scienze e cultura dell'alimentazione	lavori di gruppo per la ricerca di informazioni		X		
	DTA	individuazione delle esigenze aziendali della nuova impresa sia sotto il profilo finanziario che economico		X		
	Cucina	Ricerca informazioni e pianificazione evento		X	X	
	Sala	Ricerca informazioni e pianificazione evento - rinfresco		X		
Riflessione e rielaborazione	Sala	Valutazione del lavoro svolto			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



	Matematica	<ul style="list-style-type: none"> · Discussione guidata con domande che sollecitino il confronto delle interpretazioni, · Utilizzo consapevole degli strumenti matematici necessari per risolvere il problema - Individuazione e utilizzo degli strumenti digitali più opportuni per approfondire/recuperare /organizzare le informazioni necessarie 			X	
	Francese	Esposizione in lingua dei Cocktail			X	
	Cucina	Condivisione del lavoro dei singoli gruppi		X	X	X
	Inglese	esposizione in lingua			X	
	DTA	Analisi del patrimonio influenzato dai flussi di finanziamento e ricerca dell'equilibrio finanziario ed economico			X	
	Scienze e cultura dell'alimentazione	discussione guidata sulle informazioni raccolte			X	
Realizzazione del prodotto	Francese, Matematica, DTA, Scienze dell'Alimentazione, Sala e vendita	Esposizione ricette dei cocktail e del menu dell'evento anche nelle lingue straniere coinvolte				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



Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
Indicatori	Descrittori	Livelli
Ricerca e gestione delle informazioni	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con metodo autonomo, ordinato ed efficace applicando personali strategie di ricerca e gestione delle conoscenze	A
	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con un metodo ordinato e autonomo	B
	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni essenziali secondo uno schema operativo dato	C
	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni in modo discontinuo e disordinato	D
	Non sa ricercare e gestire le informazioni	E
Rielaborazione ed approfondimento	Esplora e approfondisce oltre il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande	A
	Esplora e approfondisce oltre il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema.	B
	Approfondisce e rielabora in modo discontinuo ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema.	C
	Rielabora in minima parte il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema, solo se sollecitato	D
	Non rielabora, né approfondisce.	E
Interazione orizzontale (con compagni)	Assume volentieri incarichi e li porta a termine con notevole senso di responsabilità. Coopera con il gruppo all'interno del quale è di supporto agli altri e valorizza i contributi altrui.	A
	Assume incarichi e li porta a termine con apprezzabile senso di responsabilità cooperando con il gruppo in modo costante e propositivo.	B
	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare e porta a termine gli incarichi con discontinuità.	C
	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare solo se sollecitato e porta a termine gli incarichi con discontinuità.	D
	Non collabora col gruppo/non porta a termine gli incarichi	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



Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI
Esecuzione del prodotto	Il prodotto si presenta pienamente funzionale ed efficace dal punto di vista pratico, estetico e della convenienza, contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	A
	Il prodotto presenta precisione esecutiva ed è funzionale ed efficace dal punto di vista pratico, contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna e le collega tra loro	B
	Il prodotto presenta imprecisioni esecutive che ne limitano la funzionalità al minimo, contiene le parti e le informazioni di base utili a sviluppare la consegna	C
	Il prodotto presenta scorrettezze esecutive che ne compromettono la funzionalità; le parti e le informazioni non sono collegate	D
	Non esegue il 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 degli strumenti e le tecnologie in modo inadeguato	D
	non sa usare gli strumenti multimediali	E
Esposizione/ 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 sa esporre il prodotto perchè non lo conosce	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



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
	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 esprime punti di vista personali	E