



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



317/UD

Unità di Apprendimento N°2

Classe: 5° B ENO

Titolo: Noi cittadini del mondo

Periodo di svolgimento	II Quadrimestre
Situazione problematica	Confini e abbattimento dei confini: ci ritroviamo spesso a viaggiare, ad essere cittadini del mondo per motivi diversi, spesso anche obbligati a fuggire da situazioni di estrema povertà o pericolo. Ognuno probabilmente spera sempre di essere ben accolto e di sentirsi a casa comunque, anche se fisicamente lontano da essa e dal proprio paese d'origine. Non sempre, però, tali speranze si concretizzano. Ultimamente ti senti molto vicino a chi si trova a vivere situazioni del genere perché hai conosciuto una famiglia immigrata in Italia che ti ha raccontato il suo viaggio. Non avresti mai pensato, vivendo nel tuo piccolo, che potesse essere necessario abbandonare sé stessi e cercarsi altrove, per avere una possibilità di vita. Vuoi assolutamente far capire anche ai tuoi amici la portata di una simile scelta.
Compito di realtà/Prodotto atteso	La classe dovrà: riconoscere il ruolo dell'UE, dei singoli stati e dei rispettivi organismi nel proporre soluzioni al problema. Realizzazione di un'intervista a chi ha vissuto in prima persona il viaggio come migrazione necessaria.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Cucina, DTA, religione, matematica, scienze motorie, storia, francese, educazione civica, italiano, inglese
Competenze trasversali da raggiungere	(da scegliere tra le 8 competenze chiave europee -non più di 2/3 per UdA) <input type="checkbox"/> competenza multilinguistica; <input type="checkbox"/> competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; <input type="checkbox"/> competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. <ul style="list-style-type: none"> • (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	X Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati X Area 2: Comunicazione e collaborazione



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



317/UD

(indicare quali aree saranno privilegiate)

- Area 3: Creazione di contenuti digitali
- Area 4: Sicurezza
- Area 5: Risolvere problemi

Competenze digitali e livello atteso
Riferimento DigComp 2.2

(Indicare quali competenze saranno privilegiate ed il livello di padronanza atteso - cfr. pag. 9 e segg. DigComp 2.2, pag 71)

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

Livello di padronanza: Base - Intermedio - X 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 e altrui reputazione online.

Livello di padronanza: Base - X Intermedio - Avanzato

Competenze di Area 3: sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali. Capire come copyright e licenze si applicano a dati e contenuti digitali.

Livello di padronanza: Base - Intermedio - Avanzato

Competenze di Area 4: proteggere i dispositivi, i dati personali e la privacy, la salute, il benessere e l'ambiente quando si utilizzano le tecnologie digitali.

Livello di padronanza: Base - Intermedio - Avanzato

Competenze di Area 5: risolvere problemi tecnici, individuare bisogni e risposte tecnologiche, utilizzare in modo creativo le tecnologie digitali, individuare gli aspetti da migliorare, cercare opportunità di crescita personale e tenersi al passo con l'evoluzione digitale.

Livello di padronanza: Base - Intermedio - Avanzato

Ambito di applicazione competenze digitali
(dettagliare quali operazioni o compiti saranno svolti in pratica e seguendo le

Ricerca di informazioni e materiali sul web, bibliografia in Word, utilizzo chat per comunicazione e scambio materiale, creazione di



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



317/UD

tematiche dell'Uda per raggiungere le competenze)

una videointervista relativa al tema dell'Uda

Competenze in uscita

AG1: Agire in riferimento ad un sistema di valori coerenti con la Costituzione

AI 7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, e nazionali, anche in contesti internazionali, per la promozione del made in Italy.

AG2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali

AG3 Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, la connessione con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

AG5: Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi e operativi

AG9: Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo

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

Competenze disciplinari da raggiungere

Francese:

- Utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi utilizzando i linguaggi settoriali relativi al proprio percorso di studi per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.
- Produrre testi di vario tipo di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale anche con l'utilizzo di tecnologie multimediali
- Partecipare pienamente alla vita civica e sociale agendo da cittadino responsabile

IRC:

- Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



317/UD

messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multi-etnico, interreligioso e multiculturale.

DTA:

- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.
- Applicare la normativa di settore.

Matematica:

- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati

Inglese:

- Utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi utilizzando i linguaggi settoriali relativi al proprio percorso di studi per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.
- Produrre testi di vario tipo di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale anche con l'utilizzo di tecnologie multimediali

Storia:

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.

Italiano:

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

Educazione civica:

- Collocare l'esperienza personale in un sistema di
- regole fondato sul reciproco riconoscimento dei
- diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



317/UD

dell'ambiente

Scienze motorie:

- Salute, benessere, sicurezza e prevenzione

Enogastronomia settore cucina:

- riconoscere il significato delle certificazioni di qualità e di tutela del prodotto nazionale rispetto alle frodi commerciali extranazionali

Preparazione e Realizzazione di menù, rispettando stagionalità degli ingredienti con chilometro zero.

Conoscenze disciplinari coinvolte

IRC:

- Le religioni nel mondo, i fondamentalismi, la non violenza, la ricerca della giustizia, la diversità come ricchezza.

Scienze motorie:

- Conoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali delle attività motorie. Conoscere in maniera analitica gli aspetti specifici e sociali delle Olimpiadi. Conoscere le indicazioni dell'OMS sugli stili di vita e le loro conseguenze

DTA:

- La Costituzione italiana e le istituzioni dello Stato italiano, aspetti economici del turismo; le nuove tendenze del turismo; il turismo enogastronomico; nuovi segmenti; le norme obbligatorie per l'impresa; le diverse tipologie di filiere e le loro caratteristiche; il Codice del consumo: la tutela del cliente-consumatore; il contratto ristorativo.

Matematica:

- Cenni di probabilità e statistica

Storia:

- Primo Novecento
- Dalla Seconda Guerra Mondiale agli anni

Italiano:

- tipologie testuali
- la letteratura nel Novecento: Pascoli, Baricco

Francese:

Le Istituzioni Europee e le Istituzioni Francesi

Inglese:



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



317/UD

- Agenda 2030, le principali istituzioni europee
- **Educazione civica**
- Cenni ai principi che regolano il diritto internazionale e le organizzazioni internazionali
- -Art. 11 della Costituzione

Enogastronomia cucina:

- La qualità legata a un territorio rappresenta oggi l'unico modo per combattere la standardizzazione e la globalizzazione dei prodotti agroalimentari presenti ogni giorno sulle tavole.
- Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.
- Concetti di sostenibilità e certificazione
- Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.

Abilità disciplinari coinvolte

IRC

- Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale
- Riconoscere il valore dell'Unione Europea come comunità di stati uniti da storia e cultura comuni e arricchiti dalle reciproche differenze

Scienze motorie:

- Dimostrare l'efficacia del proprio movimento nel contesto richiesto. Saper organizzare minimamente una unità di lavoro fisico e motorio.

DTA:

- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza, qualità e mondo del lavoro nel settore delle imprese turistiche e ricettive.
- Individuare la rintracciabilità di un alimento e riconoscere le tipologie di frodi alimentari.
- Riconoscere il significato delle certificazioni di qualità e di tutela del prodotto.

Matematica:



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



317/UD

- costruire e utilizzare modelli
- Saper determinare la probabilità di eventi aleatori e saper calcolare la probabilità di eventi complessi
- Saper analizzare e interpretare dati e grafici

Italiano:

- Ricercare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti di vario tipo.
- Produrre testi completi e approfonditi dal punto di vista dei contenuti.
- Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative.
- Prendere appunti e redigere sintesi e relazioni.
- Esporre in modo chiaro e logico e coerente esperienze vissute e testi ascoltati.
- Comprendere il messaggio contenuto in un testo orale.
- Cogliere i caratteri specifici di un testo letterario.

Storia:

- Collocare i più rilevanti eventi storici affrontati secondo le coordinate spazio-tempo
- Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale
- Promuovere attivamente i valori espressi dalla Costituzione.

Enogastronomia settore cucina:

- 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.
- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.
- Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di



	<p>abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.</p> <p>Francese: Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale Produrre testi di vario tipo anche con l'utilizzo di tecnologie multimediali Agire in maniera collaborativa</p> <p>Inglese:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interagire in conversazioni su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale.
Metodologie didattiche	<ul style="list-style-type: none"> - brainstorming - apprendimento cooperativo - dibattito guidato/circle time - lezione partecipata - attività laboratoriale - studio di caso - lavoro di gruppo
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

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	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio
Presentazione del progetto	Matematica	Brainstorming		x		
	Inglese/Francese	Brainstorming e presentazione delle attività	x			
	DTA	Presentazione del progetto	x			
	Scienze motorie	Brainstorming	x			



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



317/UD

	educazione civica	analisi della situazione-problema dal punto di vista storico	x			
	Cucina	Presentazione delle attività previste in vista del prodotto finale	x			
Organizzazione e pianificazione del lavoro	Matematica	Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi) e tempistica		x		
	DTA	Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi) e tempistica	x			
	Scienze motorie	Lezione dialogica		x		
	Inglese/Francese	Individuazione delle modalità di lavoro; Attività di peer to peer; Lettura e commento critico di testi scritti e/o audiovisivi		x		
	Storia	Lezioni frontali e partecipate sul primo Novecento e dalla Seconda Guerra Mondiale agli anni Settanta (focus sulle migrazioni)	x		x	
	Italiano	Lezioni frontali e partecipate sulla letteratura del Novecento: Pascoli, Baricco; lettura integrale di romanzi e visione di film sul tema trattato	x	x	x	
	Cucina	La classe divisa in gruppi di lavoro				



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



317/UD

		penserà ad un piatto per poi realizzarlo in laboratorio	x			
Ricerca e gestione informazioni	Matematica	Ricerca dati dal web, lettura e interpretazione grafici sul tema, condivisione delle informazioni, individuazione strumenti matematici necessari per affrontare il tema, spiegazione/recupero degli stessi			x	x
	DTA	Analisi di caso			X	
	IRC	Cooperative learning			x	
	Inglese/ Francese	Ricerche sul web e condivisione delle informazioni/Approfondimenti e rielaborazione delle tematiche			X	x
	Educazione civica	Analisi nascita e obiettivi della Comunità europea e delle organizzazioni internazionali. Individuazione dei principi che regolano il diritto internazionale e le organizzazioni internazionali Art. 11 della Costituzione	x	x		
	Scienze motorie	ricerca informazioni dal web				



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



317/UD

	Cucina	acquisire ed interpretare le informazioni		X	X	X
	Italiano e storia	Lavoro in gruppi: ricerca di materiali relativi alle migrazioni odierne.			X	
Riflessione e rielaborazione	Matematica	Discussione guidata con domande che sollecitino il confronto delle interpretazioni, Utilizzo consapevole degli strumenti matematici per comprendere dati già elaborati Utilizzo consapevole degli strumenti matematici per saper organizzare, rappresentare ed interpretare dati reali				X
	DTA	Cooperative learning				X
	Scienze motorie	Riflessione e dibattito in classe				X
	Inglese/ Francese	Presentazione organizzazioni internazionali e loro funzioni/ Esposizione orale delle tematiche			X	X
	Storia	Riflessione e dibattito in classe		X		
	Cucina	Rielaborare l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi		X	X	X



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



317/UD

	Italiano e storia	Lavori in gruppo: relazione che riporti i dati e le informazioni raccolte e riflessione di gruppo sul tema.			X	
Realizzazioni e del prodotto	Matematica	Riflessione collettiva sui temi trattati e sul lavoro svolto				X
	DTA	riflessione sul ruolo della UE				X
	educazione civica	Realizzazione del progetto e condivisione dei risultati			X	
	Cucina	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela		X	X	X
	Italiano e storia	Lavoro in gruppi: realizzazione di una videointervista a chi ha vissuto in prima persona il viaggio come migrazione necessaria				X



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



317/UD

Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
Indicatori	Descrittori	Livelli
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 ricerca, non raccoglie e non organizza 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 minima parte il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema, solo se sollecitato	C
	Rielabora in modo insufficiente e superficiale.	D
	Non rielabora nè 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
	Collabora col gruppo solo in minima parte	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



317/UD

	Non collabora e non porta a termine gli incarichi	E
--	---	---

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
	Prodotto non eseguito.	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 ha fatto uso degli strumenti e delle tecnologie.	E
Esposizione/ presentazione del prodotto	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



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



317/UD

	Si rifiuta di esporre il prodotto	E
Creatività	Formula con fluidità idee nuove e personali, elabora modalità innovative di lavoro, realizza produzioni con personalità e traccia connessioni alternative tra pensieri e oggetti	A
	Formula idee e apporta contributi personali al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza personali e coglie connessioni originali tra pensieri e oggetti	B
	Propone idee, contributi e collegamenti semplici tra pensieri e oggetti, mettendo in atto procedure note per la realizzazione del prodotto	C
	Esegue procedure e idee messe a punto dal gruppo di lavoro senza apportare contributi personali e non esprime collegamenti tra pensieri e oggetti.	D
	Non apporta contributi personali	E