



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° 3

**Classe:** 5°B ENO

**Titolo:** Salute e benessere nella cucina globale

Periodo di svolgimento	I Quadrimestre
<b>Situazione problematica</b>	La cucina globale sta sostituendo la dieta mediterranea?
<b>Compito di realtà/Prodotto atteso</b>	Confronto nutrizionale tra un menù tipico della dieta mediterranea e un menù di tendenza (Es. cucina orientale, fast food)
<b>Discipline/Assi Culturali coinvolti</b>	Cucina, Scienze e cultura dell'alimentazione, sala, scienze motorie, francese, inglese, educazione civica.
<b>Competenze trasversali da raggiungere</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> competenza multilinguistica;</li> <li><input type="checkbox"/> competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</li> <li><input type="checkbox"/> competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</li> </ul> <p>• <b>(tali competenze non saranno oggetto di valutazione diretta, ma verranno valutate attraverso le "Competenze base" presenti sul registro elettronico)</b></p>
<b>Area competenze digitali</b> <b>Riferimento DigComp 2.2</b>  <b>(indicare quali aree saranno privilegiate)</b>	X Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati X Area 2: Comunicazione e collaborazione X Area 3: Creazione di contenuti digitali X Area 4: Sicurezza X Area 5: Risolvere problemi
<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><input type="checkbox"/> Competenze di Area 1: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti.</li> </ul> Livello di padronanza: <input type="checkbox"/> Base - X Intermedio - <input type="checkbox"/> Avanzato  <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 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> Livello di padronanza: <input type="checkbox"/> Base - X Intermedio - <input type="checkbox"/> 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)**

Gli studenti faranno uso degli strumenti Office (Word, PowerPoint) per relazionare il confronto tra le diverse diete e tipologie di ristorazione. (es. creazione blog e inserimento contenuti relativi al tema dell'Uda, inserimento contenuti sito, utilizzo chat per comunicazione e scambio materiale etc. (calare nel contesto Uda gli strumenti presenti nella progettazione per materia).

**Competenze in uscita**

**AI1** (Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, commercializzazione).

**AI2** Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

**AI4** 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.



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

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



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

### Enogastronomia settore cucina:

- Saper preparare svariate ricette di cucina regionale, etnica e piatti tipici della cucina veloce (fast food) sapendone garantire la salubrità e conoscendone i valori nutrizionali

Preparazione e realizzazione di menù.

### Scienze Motorie:

- processi energetici nel corpo e integratori alimentari.

### Francese:

Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi

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

### Inglese:

Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi

### Scienza e cultura dell'alimentazione

- 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.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali, locali e internazionali sia in prospettiva interculturale sia al fine della mobilità di studio e di lavoro. (Tutela delle identità delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari, agricoltura sostenibile, agricoltura familiare in Europa e nel mondo.)

### Enogastronomia settore sala e vendita:

- 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.
- 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



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

qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.



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

## Enogastronomia settore cucina:

- Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/ conservazione/ presentazione.
- Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti.
- Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di sapori e ingredienti.

## Francese:

- Storia della gastronomia nel corso del XX secolo
- Origini del "menu et carte"
- Piramide alimentare
- Principi nutritivi
- Tendenze nella ristorazione

## Scienze Motorie:

- conoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali delle attività motorie. Conoscere la teoria e la pratica delle tecniche e dei fondamentali individuali e di squadra degli sport. Conoscere in maniera analitica gli aspetti specifici e sociali delle problematiche alimentari, cinetiche e sociali di sostanze vietate e le relative sindromi patologiche. Conoscere le indicazioni dell'OMS e le più recenti indicazioni sugli stili di vita e le loro conseguenze.

## Inglese:

Mangiare sano

- Abitudini alimentari corrette
- La dieta mediterranea
- Diverse tipologie di diete
- Allergie e intolleranze

Sicurezza e qualità

- Contaminazioni alimentari
- Rischi e misure preventive
- Conservazione del cibo
- Sicurezza nei luoghi di lavoro

## Scienza e cultura dell'alimentazione:

- La conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.
- Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.
- Concetti di sostenibilità e certificazione.



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

- Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate al consumo di alimenti e bevande.
- Stili alimentari (diete vegetariane, dieta mediterranea).
- Dietoterapia relativa alle malattie legate al consumo di prodotti alimentari.

#### **Enogastronomia settore sala e vendita**

- Classificazione merceologica dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine.
- Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.
- Tecniche di allestimento della sala per servizi di banqueting e catering.
- Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.

#### **Abilità disciplinari coinvolte**

#### **Enogastronomia settore cucina:**

- Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciando in funzione del prodotto finito.
- Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato
- Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario.

#### **Francese:**

- Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse professionale.
- Produrre testi di vario tipo di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale
- Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse professionale
- Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi utilizzando i linguaggi settoriali relativi al proprio percorso di studi per interagire in diversi ambiti e contesti professionali



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

### Inglese:

- Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse professionale.
- Produrre testi di vario tipo di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale
- Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse professionale
- 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
- Progettare itinerari turistici di interesse culturale e ambientale per la valorizzazione dell'ambito territoriale di appartenenza

### Scienze motorie:

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

### Scienza e cultura dell'alimentazione:

- Apportare alle ricette originali delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari o prescrizioni religiose.
- Riconoscere le nuove tendenze del settore.
- Individuare le caratteristiche nutrizionali delle materie prime e dei prodotti finiti.
- Riconoscere la funzione dell'alimentazione come strumento per il benessere della persona.
- Individuare le sostanze presenti nelle materie prime che possono causare fenomeni di ipersensibilità.
- Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle materie prime e dei prodotti finiti del settore enogastronomico.
- Interpretare correttamente le informazioni presenti sulle etichette dei prodotti enogastronomici.
- Applicare consigli per alimentazione sostenibile.



	<p><b>Enogastronomia settore sala e vendita:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.</li> <li>• Definire le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento.</li> <li>• Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting / catering.</li> </ul>
<b>Metodologie didattiche</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- brainstorming</li> <li>- apprendimento cooperativo</li> <li>- dibattito guidato/circle time</li> <li>- lezione partecipata</li> <li>- attività laboratoriale</li> <li>- studio di caso</li> <li>- lavoro di gruppo</li> </ul>
<b>Materiale didattico</b>	Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiale specifico necessario per la realizzazione del prodotto

### Fasi svolgimento

Fasi	Discipline coinvolte	Descrizione delle Attività	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio
Presentazione e del progetto	Inglese	Presentazione dei contenuti	x			
	Scienze motorie	Brainstorming	x			
	Francese	Presentazione dei principi nutritivi con materiale multimediale	x			
	Scienze e cultura dell'alimentazione	Analisi dei diversi menù nei diversi stili alimentari (lavorando a gruppi)	x	x		
	Cucina	Presentazione delle attività previste in vista del prodotto finale	x			
	Sala e vendita	Presentazione dell'UDA, delle competenze, abilità e conoscenze e criteri di valutazione.	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

Organizzazione e pianificazione del lavoro	Inglese	Pianificazione delle varie fasi di lavoro	x			
	Scienze e cultura dell'alimentazione	I diversi gruppi mettono a confronto gli stili alimentari (dibattito guidato)	x			
	Scienze motorie	Individuazione modalità di lavoro	x			
	Cucina	La classe sceglierà due menù da confrontare cucina mediterranea e orientale, per poi realizzarli in cucina.	x			
	Sala e Vendita	Divisione in 3 gruppi classe: Un gruppo si dedicherà alla ricerca delle ricette tradizionali; il secondo gruppo si occuperà della ricerca delle stesse ricette in chiave innovativa; il terzo gruppo si occuperà degli abbinamenti enogastronomici	x	x		
	Francese	Lettura di testi di settore e confronto tra Dieta Mediterranea e abitudini alimentari dei paesi di lingua	X	x		
Ricerca e gestione informazioni	Inglese	Esame degli argomenti e ricerca anche sul web di materiale per approfondimento dei contenuti		x	x	
	Scienze e cultura dell'alimentazione	Ricerca di materiale audio-video a supporto		x		
	Cucina/Sala	Acquisire ed interpretare le informazioni		x	x	x
	Scienze	Ricerca materiale dal		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

	motorie	web				
	Francese	Ricerca lessicale e traduzione di ricette dal punto di vista della preparazione, nutrizionale/calorico	x	x		
Riflessione e rielaborazione	Scienze e cultura dell'alimentazione	Giudizio nutrizionale su brunch Apericena Happy hour e menu' etnici			x	
	Inglese	Esposizione individuale degli argomenti con osservazioni personali		x	x	
	Cucina	Rielaborare l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi		x	x	x
	Scienze motorie	Riflessione ed approfondimenti sul tema e condivisione del materiale trovato			x	
	Francese	Debate guidato		x		
	Sala e vendita	Verifica intermedia, attività di autovalutazione			x	
	Realizzazione e del prodotto	Inglese	Realizzazione di un powerpoint riguardante gli argomenti trattati			x
Cucina		Realizzazione dei menu		x	x	x
Francese		Restituzione dei lavori individuali e revisione in plenum	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

	Scienze e cultura dell'alimentazione	Discussione guidata con difensori e accusatori dei diversi stili e modalità di consumo (processo)		X		
	Sala e Vendita	Realizzazione di un menù tradizionale in chiave innovativa, proporre adeguati abbinamenti enogastronomici secondo i criteri della scuola di pensiero italiana		X		
	Scienze Motorie	A gruppi, gli studenti dovranno creare una tabella di allenamento da somministrare ai compagni in palestra. Facendo riferimento anche a consigli alimentari per tale l'allenamento scelto				X

### Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
Indicatori	Descrittori	Livelli
<b>Ricerca e gestione delle informazioni</b>	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
	Esplora e approfondisce oltre il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande	A



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>Rielaborazione ed approfondimento</b>	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
<b>Interazione orizzontale (con compagni)</b>	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
	Non collabora e non porta a termine gli incarichi	E

### Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI
<b>Esecuzione del</b>	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



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>prodotto</b>	Il prodotto presenta scorrettezze esecutive che ne compromettono la funzionalità; le parti e le informazioni non sono collegate	D
	Prodotto non eseguito.	E
<b>Utilizzo degli strumenti e delle tecnologie</b>	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
<b>Esposizione/ presentazione del prodotto</b>	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
	Si rifiuta di esporre il prodotto	E
<b>Creatività</b>	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