



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.1

Classe 5BSV

Titolo: La mia azienda ristorativa ecosostenibile Referente : La Franceschina

Periodo di svolgimento:	I° quadrimestre /II° quadrimestre
Situazione problema	Per partecipare ad un bando della Regione a sostegno di giovani imprenditori, viene richiesta la presentazione della propria idea imprenditoriale dando molto rilievo alla ecosostenibilità
Compito di realtà/Prodotto atteso	Progettare e presentare la propria idea di azienda enogastronomica a Milano e dintorni, compiendo scelte sostenibili e riflettendo su un'economia a basso impatto ambientale
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Laboratori sala/cucina, DTA, scienza e cultura dell'alimentazione, francese, matematica, inglese,
Competenze trasversali da raggiungere	(da scegliere tra le 8 competenze chiave europee -non più di 2/3 per UdA) <ul style="list-style-type: none"> • competenza alfabetica funzionale; X competenza multilinguistica; X 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; X competenza imprenditoriale; • competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. <p>(tali competenze non saranno oggetto di valutazione diretta, ma verranno valutate attraverso le "Competenze base" presenti sul registro elettronico)</p>
Area competenze digitali Riferimento DigComp 2.2 (indicare quali aree saranno privilegiate)	<ul style="list-style-type: none"> • Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati • Area 2: Comunicazione e collaborazione • Area 3: Creazione di contenuti digitali



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

	<ul style="list-style-type: none"> • Area 4: Sicurezza • Area 5: Risolvere problemi
<p>Competenze digitali e livello atteso Riferimento DigComp 2.2</p> <p>(Indicare quali competenze saranno privilegiate ed il livello di padronanza atteso - <i>cfr. pag. 9 e segg. DigComp 2.2, pag 71</i>)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<p>Ambito di applicazione competenze digitali (dettagliare quali operazioni o compiti saranno svolti in pratica e seguendo le tematiche dell'UdA per raggiungere le competenze)</p>	<p>Condivisione mediante Chat e Drive condiviso di quanto approfondito in ambito disciplinare, utilizzo creativo delle tecnologie digitali per presentare la propria idea</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

	imprenditoriale (realizzazione di un prodotto multimediale)
Competenze in uscita (AG – AI)	<p>-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>AI 3 -Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p> <p>AI 4 -Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.</p> <p>AI 7 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.</p> <p>-Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing</p> <p>-Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p>
Competenze disciplinari da raggiungere	<p>Enogastronomia cucina:</p> <p>-Predisporre menù con prodotti locali e a chilometro zero.</p> <p>Francese:</p> <p>-Saper riconoscere e descrivere la composizione del menu - Saper distinguere tra menù fisso e à la carte</p> <p>DTA:</p> <p>-Comunicare per vendere il prodotto -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 -Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico -Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di</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

	<p>comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>Scienze e cultura dell'alimentazione:</p> <ul style="list-style-type: none">-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 ed equilibrati-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.-Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. <p>Matematica:</p> <ul style="list-style-type: none">-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 <p>Enogastronomia settore sala e vendita:</p> <ul style="list-style-type: none">-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 ed equilibrati.
<p>Conoscenze disciplinari coinvolte</p>	<p>Enogastronomia cucina:</p> <ul style="list-style-type: none">-Produrre trasformati senza utilizzare prodotti di sintesi (conservanti e altri additivi)-Ricerche di mercato per ingredienti a chilometro zero. <p>Enogastronomia settore sala e vendita:</p> <ul style="list-style-type: none">-Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio-Concetti di sostenibilità e certificazione-Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita. <p>Francese</p> <ul style="list-style-type: none">-Menu e carta <p>DTA:</p> <ul style="list-style-type: none">-Marketing e Marketing mix-Segmentazione del mercato-Analisi SWOT-Piano di marketing-Il Budget delle imprese ristorative-Gli elementi del business plan



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>-Il piano di start-up, il preventivo finanziario ed economico</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione</p> <ul style="list-style-type: none">-Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.-Certificazioni di qualità e Sistema HACCP.-Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.-Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni.-Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.-Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.-Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione. <p>Matematica:</p> <ul style="list-style-type: none">-Funzioni e loro caratteristiche-Studio di funzione
<p>Abilità disciplinari coinvolte</p>	<p>Enogastronomia settore cucina:</p> <ul style="list-style-type: none">-Distinguere i menù nelle diverse aziende enogastronomiche.-Utilizzare le conoscenze per la redazione di un menù nell'ottica di uno sviluppo eco sostenibile in riferimento all'agenda 2030. <p>Enogastronomia settore sala e vendita:</p> <ul style="list-style-type: none">-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.-Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.-Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela. <p>Francese</p> <ul style="list-style-type: none">-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 <p>DTA:</p> <ul style="list-style-type: none">-conoscere gli elementi del marketing-individuare la strategia di targeting più idonea



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

	<ul style="list-style-type: none"> -individuare gli elementi necessari per sviluppare un piano di marketing -riconoscere i fattori geografici che favoriscono lo sviluppo delle attività turistiche in un territorio -applicare tecniche di base e formule standard per la comunicazione professionale all'interno del team di lavoro <p>Scienza e cultura dell'alimentazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento. -Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. -Analisi e applicazione di un piano di HACCP. -Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. -Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. -Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni. <p>Matematica:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Saper studiare una funzione -Saper leggere un grafico di funzione -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
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	Libro di testo, appunti, fotocopie, 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	Ottobre/ Novembre	Dicembre/ Gennaio	Febbraio/ Marzo	Aprile/ Maggio
------	----------------------	----------------------------	----------------------	----------------------	--------------------	-------------------



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

Presentazione del progetto	Matematica	Assegnazione di un problema complesso (uno per quadrimestre)	X		X	
	Francese	Presentazione del Tema: differenza tra Menu e Carte		X		
	Inglese	Presentazione del progetto	X			
	Sala e Vendita	Presentazione dell'UDA, delle competenze da raggiungere, relative conoscenze, abilità e criteri di valutazione	X			
	DTA	Presentazione del progetto	X			
	Scienze e cultura dell'alimentazione	Presentazione dell'attività	x			
	Cucina	Presentazione delle attività previste in vista del prodotto finale	x			
	Matematica	Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi) e tempistica	X		X	
	Scienze e cultura dell'alimentazione	Progettare un menù tenendo conto dei requisiti igienici dei locali e delle attrezzature			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

Organizzazione e pianificazione del lavoro	Francese	Assegnazione e redazione di una ricetta di un piatto tipico francese			X	
	Inglese	Individuazione delle modalità di lavoro		X		
	Cucina	La classe sceglie un menù completo da realizzare, diviso in gruppi di lavoro. Ogni gruppo si occuperà di una portata e preparerà un piatto per comporre il menù		X	X	
	Sala e Vendita	Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi), tempistica e indicazioni operative.		X		
	DTA	Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi) e tempistica		X		
	Scienze e cultura dell'alimentazione	Riconoscere i ccp e gli aspetti legislativi di settore relativi all'igiene			X	
	Matematica	"Traduzione" del problema in termini matematici	X	X	X	X



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

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

Ricerca e gestione informazioni		-Individuazione strumenti matematici necessari per affrontarlo, spiegazione/recupero degli stessi - Individuazione e utilizzo degli strumenti digitali più opportuni per approfondire/recuperare/organizzare le informazioni necessarie				
	Francese/ Inglese	Ricerca lessicale e traduzione delle ricette dal punto di vista preparatorio, nutrizionale e/o calorico			X	
	Sala e Vendita	Ricerca e progettazione dei diversi settori di un'azienda ristorativa (Team di lavoro, proposta enogastronomica, target. ecc.)		X	X	
	DTA	Analisi di un caso		X		
	Cucina	Ricerca informazioni necessarie per realizzare il menù		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

Riflessione e rielaborazione	Scienze e cultura dell'alimentazione	Applicazione di un piano di autocontrollo				X
	Matematica	- Discussione guidata con domande che sollecitino il confronto delle interpretazioni. -Utilizzo consapevole degli strumenti matematici necessari per risolvere il problema	X	X	X	X
	Francese/Inglese	Restituzione dei lavori individuali e revisione in plenum			X	X
	Cucina	Rielaborare l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi		X	X	
	DTA	Utilizzo consapevole degli strumenti necessari per risolvere il problema			X	
	Sala e Vendita	Riflessione sulle scelte aziendali adottate e valutazione dei processi.			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	Alimentazione Matematica Francese Inglese DTA Cucina Sala e Vendita	Progettazione e presentazione della propria idea imprenditoriale, anche in lingua straniera, mediante un prodotto multimediale ed un menu con relativa carta dei vini			X	X
----------------------------	---	---	--	--	---	---

Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
Indicatori	Descrittori	Livelli
	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



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

Uso delle conoscenze apprese e individuazione dei collegamenti tra le diverse aree disciplinari	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 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, 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



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 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
	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

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
	Propone contributi molto semplici tra pensieri e oggetti, mettendo in atto procedure note per la realizzazione del prodotto.	D
	Esegue procedure messe a punto dal gruppo di lavoro senza mai apportare contributi personali.	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



MOD. 317/UD