



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° 3

Classe: 5°C eno a.s. 2024/2025

Titolo: Salute e benessere nella cucina globale

Periodo di svolgimento	II Quadrimestre
Situazione problematica	La cucina globale sta sostituendo la dieta mediterranea?
Compito di realtà/Prodotto atteso	Confronto nutrizionale tra un menù tipico della dieta mediterranea e un menù di tendenza (Es. cucina orientale, fast food)
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Cucina, Scienze e cultura dell'alimentazione, sala, scienze motorie, lingue straniere, educazione civica.
Competenze trasversali da raggiungere	<p>(da scegliere tra le 8 competenze chiave europee -non più di 2/3 per UdA)</p> <ul style="list-style-type: none"> • competenza alfabetica funzionale; • competenza multilinguistica; • competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie; • competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; • competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; • competenza imprenditoriale; • competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. <p>• (tali competenze non saranno oggetto di valutazione diretta, ma verranno valutate attraverso le "Competenze base" presenti sul registro elettronico)</p>
<p>Area competenze digitali Riferimento DigComp 2.2</p> <p>(indicare quali aree saranno privilegiate)</p>	<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



317/UD

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)

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

Livello di padronanza: Base - x 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 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 - x 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 - x 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 - x 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)**

(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



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

	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. 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 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

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

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. Salute, benessere e prevenzione. Saper organizzare minimamente una unità di lavoro fisico-motorio in rapporto ad un'alimentazione adeguata.

Inglese:

- 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

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

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:



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

- 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 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

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

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
- Diversi stili alimentari
- Menu et Carte"

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 e stili alimentari
- 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.
- Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate al consumo di alimenti e bevande.



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

- Stili alimentari (diete vegetariane, dieta mediterranea).
- Dietoterapia relativa alle malattie legate al consumo di prodotti alimentari.
- Linea guida n 13, Land grabbing.

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 personale, quotidiano, sociale e 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
- Riconoscere i fattori geografici che favoriscono lo sviluppo delle attività turistiche in un territorio

Inglese:

- Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse professionale.



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

- Produrre testi di vario tipo di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale
- Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse professionale

Scienze motorie:

- Riconoscere e saper assumere comportamenti attivi per il miglioramento dello stato di benessere psico-fisico.
- Conoscere i principi di un'alimentazione sana.

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.

Enogastronomia settore sala e vendita:

- 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.
- Definire le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento.



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



317/UD

	<ul style="list-style-type: none"> Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting / catering.
Metodologie didattiche	<ul style="list-style-type: none"> - brainstorming - apprendimento cooperativo - dibattito guidato/circle time - lezione partecipata - lezione pratica - attività laboratoriale - studio di caso - lavoro di gruppo
Materiale didattico	Libro di testo, appunti, attrezzature palestra, 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	Dicembre Gennaio	Febbraio Marzo	Aprile Maggio
Presentazione e del progetto	Inglese	Presentazione dei contenuti dell'UdA				
	Scienze motorie	Presentazione dei contenuti dell'UdA	x			
	Francese	Presentazione dell'UDA			X	
	Inglese	Presentazione dell'Uda	x	x		
	Scienze e cultura	Analisi dei diversi menù nei diversi stili	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

	dell'alimentazione	alimentari (lavorando a gruppi)				
	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			
Organizzazione e pianificazione e del lavoro	Inglese	Pianificazione delle varie fasi di lavoro	x	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 e comprensione dei documenti			X	
		Inglese	Esame degli argomenti e ricerca anche sul		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

Ricerca e gestione informazioni		web di materiale per approfondimento dei contenuti				
	Scienze e cultura dell'alimentazione	Ricerca di materiale audio-video a supporto		x		
	Cucina/Sala	Acquisire ed interpretare le informazioni		x	x	x
	Scienze motorie	Ricerca materiale dal web		x		
	Francese	Ricerca di materiale sul web			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	Analisi di documenti sulle nuove tendenze alimentari				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

	Sala e vendita	Verifica intermedia, attività di autovalutazione			x	
Realizzazione e del prodotto	Inglese Cucina Francese Scienze e cultura dell'alimentazione Sala e Vendita	Realizzazione di un menù tradizionale in chiave innovativa, proponendo adeguati abbinamenti enogastronomici secondo i criteri della scuola di pensiero italiana e discussione guidata (DEBATE) con difensori e accusatori dei diversi stili e modalità di consumo (processo)				X

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, raccoglie e organizza le informazioni	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

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
	Approfondisce e rielabora in minima parte il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema, solo se sollecitato e guidato	D
	Non rielabora e non 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 in modo accettabile	C
	Nel gruppo di lavoro non sempre accetta di cooperare e porta a termine gli incarichi con discontinuità	D
	Non collabora per gli obiettivi del gruppo.	E

Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE 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



317/UD

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
	Il prodotto non è stato 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 un uso adeguato degli strumenti e delle tecnologie a disposizione.	E
Esposizione orale	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



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

	Espone in modo confuso e impreciso. Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale	D
	Conoscenze assenti e lessico specifico inappropriato.	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 non esegue le idee del gruppo.	E