



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)



MOD. 317/UD

### Unità di Apprendimento N.3

**Classe 5CSV - Referente: Antonella Zen**

**Titolo Salute e benessere nella cucina globale**

<b>Periodo di svolgimento:</b>	<b>I quadrimestre</b>
<b>Situazione problema</b>	Le novità apportate dalla globalizzazione anche nella ristorazione stanno 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>	Scienza e cultura dell'alimentazione, cucina, sala, scienze motorie, lingue straniere
<b>Competenze trasversali da raggiungere</b>	(da scegliere tra le 8 competenze chiave europee -non più di 2/3 per UdA) <ul style="list-style-type: none"> <li>• competenza alfabetica funzionale;</li> <li><b>X competenza multilinguistica;</b></li> <li>• competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie;</li> <li>• competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</li> <li><b>X competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;</b></li> <li>• competenza imprenditoriale;</li> <li>• 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> Riferimento DigComp 2.2  (indicare quali aree saranno privilegiate)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati</li> <li>• <b>Area 2: Comunicazione e collaborazione</b></li> <li>• <b>Area 3: Creazione di contenuti digitali</b></li> <li>• Area 4: Sicurezza</li> <li>• Area 5: Risolvere problemi</li> </ul>
<b>Competenze digitali e livello atteso</b> 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)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Competenze di Area 2</u>: interagire con gli altri, condividere informazioni, collaborare attraverso le tecnologie digitali rispettando opportune norme di comportamento e proteggendo la propria ed altrui reputazione online.</li> </ul>



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)



MOD. 317/UD

	<p>Livello di padronanza: • Intermedio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Competenze di Area 3</u>: sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali. Capire come copyright e licenze si applicano a dati e contenuti digitali.</li> </ul> <p>Livello di padronanza: • Intermedio</p>
<p><b>Ambito di applicazione competenze digitali</b> (dettagliare quali operazioni o compiti saranno svolti in pratica e seguendo le tematiche dell'UdA per raggiungere le competenze)</p>	<p>Realizzazione di un PPT per presentare i menu</p>
<p><b>Competenze in uscita (AG – AI)</b></p>	<p><b>(AG5)</b> Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro  <b>(AG9)</b> Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea  <b>(AI 1)</b> Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, commercializzazione  <b>(AI 2)</b> Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento  <b>(AI 4)</b> Predisporre prodotti, servizi, menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.  <b>(AI7)</b> Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali per la promozione del Made in Italy.</p>
<p><b>Competenze disciplinari da raggiungere</b></p>	<p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> </ul> <p><b>Enogastronomia cucina:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparare 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.</li> </ul> <p><b>Inglese:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</li> </ul>



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)



MOD. 317/UD

	<p><b>Enogastronomia settore sala e vendita:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</li></ul> <p><b>Enogastronomia settore cucina:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Preparazione e Realizzazione di menù per il ristorante didattico.</li></ul> <p><b>Scienze Motorie:</b></p> <p>Salute, benessere, sicurezza e prevenzione. Saper organizzare minimamente una unità di lavoro fisico e motorio in rapporto all'alimentazione necessaria</p> <p><b>Inglese:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</li></ul> <p><b>Francese:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</li><li>● 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</li></ul>
<p><b>Conoscenze disciplinari coinvolte</b></p>	<p><b>Scienza e cultura dell' alimentazione:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie</li><li>● Tendenza di filiera dei prodotti alimentari</li><li>● Stili alimentari</li><li>● Novel foods</li></ul> <p><b>Enogastronomia settore Sala e Vendita:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico</li><li>● Strategie di comunicazione del prodotto</li><li>● Strumenti di pubblicità e comunicazione</li><li>● Strumenti e tecniche di costruzione ed utilizzo di veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici, ecc.)</li><li>● Principi di fidelizzazione del cliente</li></ul> <p>e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di sapori e ingredienti.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Tecniche di rilevazione di nuove in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature</li><li>● Tecniche di problem solving e gestione reclami</li></ul>



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)



MOD. 317/UD

	<p><b>Enogastronomia settore cucina:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di sapori e ingredienti. Conoscenze integrate, complete, approfondite e specializzate.</li><li>● Consapevolezza degli ambiti di conoscenza</li></ul> <p><b>Scienze Motorie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Conoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali delle attività motorie.</li><li>● Conoscere in maniera analitica gli aspetti specifici e sociali delle problematiche alimentari e dell'uso di sostanze vietate e dannose e le relative sindromi patologiche.</li><li>● Conoscere le indicazioni dell'OMS sugli stili di vita e loro conseguenze.</li></ul> <p><b>Inglese:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Mangiare sano</li><li>● La dieta mediterranea</li><li>● Altri tipi di diete</li><li>● Alimentazione e religione</li></ul> <p>I vari tipi di vini I vini in varie regioni italiane Il cibo in varie regioni italiane Specialità gastronomiche natalizie e pasquali nel Regno Unito</p> <p><b>Francese:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Storia della gastronomia nel corso del XX secolo</li><li>● Diversi stili e diete alimentari</li><li>● Origini del "menu et carte"</li><li>● I vari tipi di vini</li></ul>
<p><b>Abilità disciplinari coinvolte</b></p>	<p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento</li><li>● Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela</li><li>● Individuare le caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari</li></ul> <p><b>Enogastronomia settore Sala e Vendita:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento</li><li>● Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura</li><li>● Monitorare il grado di soddisfazione della</li></ul>



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)



MOD. 317/UD

	<p>clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente</p> <p><b>Enogastronomia settore cucina:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato</li> </ul> <p><b>Scienze Motorie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Assumere e saper rappresentare i comportamenti attivi per il miglioramento dello stato di benessere psico fisico</li> <li>• Assumere e saper rappresentare i comportamenti attivi e riflessivi rispetto all'alimentazione</li> </ul> <p><b>Lingue straniere</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale</li> <li>• 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</li> <li>• Riconoscere i fattori geografici che favoriscono lo sviluppo delle attività turistiche in un territorio</li> </ul>
<p><b>Metodologie didattiche</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- apprendimento cooperativo</li> <li>- dibattito guidato/circle time</li> <li>- lezione partecipata</li> <li>- attività laboratoriale</li> <li>- studio di caso</li> </ul>
<p><b>Materiale didattico</b></p>	<p>Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiale specifico necessario per la realizzazione del prodotto</p>

### Fasi svolgimento

(le fasi per le singole discipline potranno essere parallele o concatenate ma comunque dovranno svolgersi entro l'arco di tempo indicato per l'UdA)



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

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](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)



MOD. 317/UD

Fasi	Discipline coinvolte	Descrizione delle Attività	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	GENNAIO
Presentazione e del progetto	alimentazione	Presentazione e UDA	X			
	inglese	Presentazione e UDA	X			
	sala	presentazione dell'uda ed introduzione	X			
	tedesco	Presentazione e UDA	X			
	Cucina	presentazione dell'uda ed introduzione	X			
	Scienze motorie	presentazione dell'uda	X			
Organizzazione e pianificazione e del lavoro	alimentazione	I diversi gruppi mettono a confronto gli stili alimentari (dibattito guidato)		X		
	inglese	i ragazzi divisi in gruppi condividono materiale riguardo le diverse diete e stili alimentari con una attenzione particolare al mondo anglosassone		X		
	sala	pianificazione lavoro in gruppo		X		
	tedesco	Lezione dialogata, assegnazione lavori di ricerca a coppie e piccoli gruppi		X		
	cucina	pianificazione lavoro in gruppo	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)



MOD. 317/UD

	Scienze motorie	pianificazione lavoro in gruppo		x		
Ricerca e gestione informazioni	alimentazione	Ricerca di materiale audio-video a supporto dei diversi stili (lavoro di gruppo)		X	X	
	inglese	ricerca di materiale multimediale su internet singolarmente e in gruppo		X	X	
	sala	ricerca materiale multimediale su internet		x		
	cucina	ricerca materiale multimediale su internet		x		
	tedesco	lavoro di ricerca in internet a coppie e piccoli gruppi		x		
	Scienze motorie	ricerca materiale multimediale su internet	X			
Riflessione e rielaborazione	alimentazione	Giudizio nutrizionale su brunch Apericena Happy hour e menù etnici			X	
	inglese	analisi confronto tra i vari gruppi sulle diete nel mondo soprattutto nel mondo anglosassone			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)



MOD. 317/UD

Realizzazione e prodotto	sala	confronto sul lavoro svolto			X	
	tedesco	Presentazione dei lavori			X	
	cucina	confronto sul lavoro svolto			X	
	Scienze motorie	analisi confronto tra i vari gruppi			X	X
	alimentazione	Realizzazione di un PPT per presentare un menù tipico della dieta mediterranea e un menù di tendenza				X
	inglese					X
	sala				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)



MOD. 317/UD

	Tedesco					X
	cucina				X	X
	Scienze motorie					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



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)



MOD. 317/UD

	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni in modo discontinuo e disordinato.	D
	Non ricerca, raccoglie e organizza le informazioni	E
<b>Rielaborazione ed approfondimento</b>	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
<b>Disponibilità al confronto</b>	Gestisce in modo positivo la conflittualità e favorisce il confronto	A
	Gestisce in modo positivo la conflittualità ed è sempre disponibile al confronto	B
	Gestisce in modo positivo la conflittualità ed è quasi sempre disponibile al confronto	C
	Cerca di gestire in modo positivo la conflittualità	D
	Non riesce a gestire la conflittualità	E

### Valutazione del prodotto

#### RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI
		I



Emesso il 22.09.2020  
Approvato il 22.09.2020  
Revisionato il 25.08.2023



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)



MOD. 317/UD

<b>Uso delle conoscenze apprese ed esecuzione del prodotto</b>	Utilizza in maniera completa le conoscenze apprese e approfondite per ideare e realizzare il prodotto. Realizza il prodotto in modo pienamente funzionale ed efficace.	A
	Utilizza discretamente le conoscenze apprese per pianificare e realizzare il prodotto. Realizza il prodotto in modo funzionale	B
	Utilizza in modo essenziale le conoscenze apprese per realizzare il prodotto. Realizza il prodotto con delle imprecisioni esecutive	C
	Utilizza parzialmente le conoscenze apprese per realizzare un semplice prodotto. Realizza il prodotto in modo poco funzionale.	D
	Non utilizza le conoscenze e non realizza il prodotto	E
<b>Utilizzo di strumenti digitali per comunicare e collaborare</b>	È in grado di comunicare in ambienti digitali, collaborare attraverso strumenti digitali e condividere risorse con autonomia.	A
	Comunica in ambienti digitali, collabora attraverso strumenti digitali e condivide risorse con l'ausilio dei compagni e dei docenti	B
	È in grado di comunicare in ambienti digitali, collaborare e condividere alcune risorse solo con l'ausilio dei pari e dei docenti.	C
	Comunica in ambienti digitali, collabora e condivide alcune risorse solo se guidato e supportato dai docenti	D
	Non collabora e non condivide alcuna risorsa	E
<b>Esposizione orale</b>	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



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)



MOD. 317/UD

	Esponde in modo confuso e impreciso. Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale.	D
	Presenta gravi lacune nell'esposizione e nel linguaggio	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 non esegue le idee del gruppo.	E