



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° 4

<b>Classe: 5 MAT</b>	<b>REFERENTE UDA: PROF.ssa Crespi</b>
<b>Titolo: "PERCORSI ESPERIENZIALI E ARTE CONTEMPORANEA"</b>	

<b>Periodo di svolgimento:</b>	Il quadrimestre
<b>Situazione problema</b>	Convincere un gruppo di ospiti fidelizzati ad usufruire di una proposta di soggiorno alberghiero e ristorativo che preveda un percorso esperienziale.
<b>Compito di realtà/Prodotto atteso</b>	Lo studente/la studentessa potrà realizzare una storia, un video, individuare una selezione di immagini significative, produrre una locandina o una brochure al fine di informare gli ospiti fidelizzati e dovrà documentare il percorso esperienziale attraverso blog, portfolio digitali o e-book, dove gli studenti raccoglieranno riflessioni, immagini, elaborati e feedback sul lavoro svolto.
<b>Discipline/Assi Culturali coinvolti</b>	Laboratorio Sala Vendita, Storia
<b>Competenze trasversali da raggiungere</b>	(da scegliere tra le 8 competenze chiave europee -non più di 2/3 per Uda) competenza alfabetica funzionale; competenza multilinguistica; competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie; competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; x competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; competenza imprenditoriale; x competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. <b>(tali competenze non saranno oggetto di valutazione diretta, ma verranno valutate attraverso le "Competenze base" presenti sul registro elettronico)</b>
<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>• Area 2: Comunicazione e collaborazione</li> <li>X <b>Area 3: Creazione di contenuti digitali</b></li> <li>X <b>Area 4: Sicurezza</b></li> <li>X <b>Area 5: Risolvere problemi</b></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

### Competenze digitali e livello atteso

Riferimento DigComp 2.2

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



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

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

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 - **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 - Intermedio - • **X 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)

Attraverso queste attività, gli studenti svilupperanno **competenze digitali trasversali, in particolare:**  
**Competenza nell'uso consapevole delle tecnologie per apprendere, creare e comunicare.**  
**Pensiero critico e riflessivo nell'analisi delle fonti digitali e nella produzione di contenuti.**  
**Capacità di comunicazione multimodale, usando testi, immagini, audio e video in modo integrato.**



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>Collaborazione digitale, favorendo il lavoro di gruppo e la condivisione online in modo responsabile.</b>
<b>Competenze in uscita (AG – AI)</b>	AG 6: riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.



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>AG11: contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p> <p>Al 11: Contribuire alle strategie di Destination Marketing. attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>
<b>Competenze disciplinari da raggiungere</b>	<p><b>LAB. SALA VENDITA</b></p> <p>Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione professionale attraverso il confronto tra Arte e Cultura, indispensabili alla professione</p> <p><b>STORIA</b></p> <p>Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione globale</p>
<b>Conoscenze disciplinari coinvolte</b>	<p><b>STORIA</b></p> <p>I totalitarismi nel Novecento e lo sviluppo di conflitti mondiali</p> <p><b>LAB. SALA VENDITA</b></p> <p>Conoscere le principali tecniche di promozione del territorio</p>
<b>Abilità disciplinari coinvolte</b>	<p><b>STORIA</b></p> <p>Utilizzare il metodo storico</p> <p>Utilizzare reti e strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p>



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>LAB.SALA VENDITA</b> Utilizzare tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione in ambito ristorativo.
<b>Metodologie didattiche</b>	- Apprendimento cooperativo - dibattito guidato - lezione dialogata - attività laboratoriale
<b>Materiale didattico</b>	- Libro di testo, appunti, fotocopie, video, contenuti digitali - altro...

### 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	Disciplina	Attività	Periodo Febbraio	Periodo Marzo	Periodo Aprile	Periodo Maggio
Presentazione e del progetto	Lab. Sala Vendita Storia	Brainstorming Presentazione dell'argomento	x			
Organizzazione e pianificazione e del lavoro	Lab. Sala Vendita Storia	Ricerca di immagini e percorsi storici Formazione gruppi di lavoro		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

Ricerca e gestione delle informazioni	Storia Lab. Sala Vendita	Cooperative learning			X	
Riflessione e rielaborazione	Storia	Riflessione, analisi delle immagini raccolte e sito			X	
Realizzazione e del prodotto	Storia Lab. Sala Vendita	Presentazione del lavoro. Elaborazione sito con percorso e didascalie.				X

### Valutazione del processo e del prodotto

	Rubrica di valutazione dell'unità di apprendimento (processo)
--	---



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

Competenze chiave di riferimento	Criteria	Focus dell'osservazione	
Competenza multilinguistica	Utilizzo del linguaggio verbale e scritto	Utilizza un linguaggio ricco e articolato, adeguato al contesto, allo scopo e ai destinatari	A
		Utilizza un linguaggio, la cui padronanza è soddisfacente; l'adeguamento al contesto, allo scopo e ai destinatari è generalmente corretto	B
		Utilizza un linguaggio standard; l'adeguamento al contesto, allo scopo e ai destinatari non è sempre corretto	C
		Utilizza un linguaggio essenziale	D
		Non utilizza neanche un linguaggio essenziale	E
Competenza sociale e civica	Comunicazione e condivisione di esperienze e conoscenze	L'allievo/a ha un'ottima comunicazione con i pari, condivide esperienze e saperi, ascoltando ed interagendo in modo positivo e riorganizzando le proprie idee in modo dinamico	A
		L'allievo/a comunica con i pari, condivide esperienze e saperi, ascoltando ed interagendo in modo positivo ed ha una buona capacità di riorganizzare le proprie idee	B
		L'allievo/a ha una comunicazione essenziale con i pari, condivide alcune esperienze e conoscenze, ascolta in modo discontinuo	C
		L'allievo/a ha difficoltà nel comunicare con i pari, talora è disponibile a condividere alcune esperienze e conoscenze	D



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

		L'allievo/a ha grosse difficoltà nel comunicare con i pari e non è disponibile a condividere esperienze e conoscenze	E
--	--	--	---



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

	Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi e li porta a termine con senso di responsabilità	A
		Nel gruppo di lavoro è abbastanza disponibile alla cooperazione, assume incarichi e li porta generalmente a termine con senso di responsabilità	B
		Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi, avvalendosi del supporto dei docenti e del gruppo	C
		Nel gruppo di lavoro coopera limitatamente e porta a termine alcuni incarichi, solo se sollecitato	D
		Nel gruppo di lavoro non coopera e non porta a termine gli incarichi, neanche se sollecitato	E
Competenza imprenditoriale	Superamento delle crisi	L'allievo/a si trova a suo agio di fronte alle crisi ed è in grado di individuare tra molteplici strategie quella più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti	A
		L'allievo/a è in grado di affrontare le crisi	B
		L'allievo/a di fronte alle crisi mette in atto alcune strategie per tentare di superare le difficoltà	C
		L'allievo/a di fronte alle crisi entra in confusione e chiede aiuto agli altri	D
		L'allievo/a di fronte alle crisi non reagisce e non è neanche in grado di chiedere aiuto	E
	Capacità di scelta e decisione	Assume decisioni efficaci, dopo averle vagliate con attenzione, di fronte ad opzioni diverse, esplicitando i criteri di scelta	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)



MOD. 317/UD

		Prende decisioni in presenza di opzioni diverse in modo pertinente, anche se non sempre sa esplicitare i criteri di scelta	B
		Prende decisioni in presenza di opzioni diverse, con il supporto del docente e/o dei compagni, per individuare i criteri di scelta	C
		Mette in atto le decisioni concordate, ma non è consapevole dei criteri assunti	D
		Non è in grado di prendere decisioni	E
Pianificazione del lavoro e rispetto dei tempi		Dopo aver analizzato la consegna, pianifica in autonomia le fasi del lavoro e rispetta i tempi, organizzandosi in modo efficace	A
		Dopo il confronto con i compagni, mette a punto una buona pianificazione del lavoro, rispettando sostanzialmente i tempi	B
		Segue la pianificazione messa a punto dai compagni e ha bisogno della sollecitazione e del supporto per rispettare i tempi di consegna	C
		Mette in atto la pianificazione concordata con il gruppo e deve essere costantemente supportato per il rispetto dei tempi	D
		Non è in grado di mettere in atto la pianificazione	E
	Creatività		Formula con fluidità idee nuove ed originali, elabora modalità nuove di lavoro, realizza produzioni originali
		Formula idee ed apporta contributi personali al processo di lavoro, realizza produzioni piuttosto originali	B



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

		Propone idee, contributi semplici, 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	D
		Non esegue procedure messe a punto dal gruppo di lavoro	E
	Autovalutazione	L'allievo/a dimostra di detenere una costante attenzione valutativa e mira al miglioramento	A
		L'allievo/a valuta correttamente il proprio lavoro ed interviene per le necessarie correzioni	B
		L'allievo/a valuta il suo lavoro in maniera essenziale e corregge con il supporto del docente e del gruppo	C
		La valutazione avviene mediante precise domande stimolo formulate dal docente	D
		L'allievo/a non è in grado di valutare il suo lavoro	E
Competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali	Capacità di individuare i riferimenti culturali del lavoro	Stabilisce collegamenti culturali di tipo storico, sociale, scientifico, artistico, letterario a partire dal lavoro svolto e dai prodotti realizzati	A
		Stabilisce collegamenti culturali essenziali a partire dal lavoro svolto	B
		A partire dalla riflessione in gruppo, stabilisce collegamenti culturali	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

		Stabilisce collegamenti culturali se guidato dal docente	D
		Non stabilisce collegamenti culturali neanche se guidato dal docente	E
	Capacità di utilizzare riferimenti ed elementi culturali per completare e arricchire il lavoro	Individua ed utilizza in modo efficace ed originale documenti, fonti pertinenti per completare ed arricchire il lavoro	A
		Individua dopo il confronto collettivo elementi culturali utili ad arricchire e a completare il lavoro in modo pertinente	B
		Con il supporto del gruppo e del docente, utilizza elementi culturali per arricchire e completare il lavoro	C
		Utilizza gli elementi culturali individuati in gruppo	D
		Non utilizza gli elementi culturali individuati in gruppo, neanche se supportato dal docente	E
Competenza digitale	Utilizzo di strumenti digitali per reperire informazioni utili al lavoro	Utilizza con autonomia motori di ricerca e strumenti digitali per reperire informazioni utili alla realizzazione del lavoro	A
		Ricava informazioni utili per mezzo di motori di ricerca e di strumenti digitali indicati dal gruppo e/o dal docente	B
		Ricava alcune informazioni utili per mezzo di motori di ricerca e di strumenti digitali indicati dal gruppo e/o dal docente e grazie al supporto di questi ultimi	C
		Utilizza le informazioni utili recuperate da altri	D
		Non utilizza le informazioni utili recuperate da altri	E



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

	Utilizzo di strumenti digitali per realizzare il prodotto e per comunicare gli esiti	Utilizza il PC e software specifici per realizzare il lavoro e per comunicarne gli esiti	A
		Utilizza il PC e alcuni software per realizzare il lavoro e per comunicarne gli esiti	B
		Con il supporto del gruppo e dei docenti, utilizza il PC e alcuni software per realizzare il lavoro e comunicarne gli esiti	C
		Utilizza gli strumenti digitali solo con l'aiuto degli altri	D
		Non utilizza gli strumenti digitali neanche con l'aiuto degli altri	E

	Rubrica di valutazione dell'unità di apprendimento (prodotto)		
Dimensioni di osservazione	Criteria	Focus dell'osservazione	
Linguaggio e comunicazione	Utilizzo linguaggio tecnico specifico	Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione è stato utilizzato in modo corretto il linguaggio specifico richiesto	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)



MOD. 317/UD

		Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione è stato utilizzato un linguaggio generalmente corretto, i cui termini scelti sono stati specifici ed essenziali	B
		Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione è stato utilizzato un linguaggio standard e non si è fatto ricorso a termini specifici	C
		Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione è stato utilizzato un linguaggio essenziale, non sempre preciso ed esplicativo; non si è fatto ricorso a termini specifici	D
		Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione è stato utilizzato un linguaggio scorretto e non si è fatto ricorso a termini specifici	E
Correttezza, completezza	Il prodotto è completo in tutte le sue parti, correttamente eseguito e pienamente rispondente a tutti i parametri della consegna, con soluzioni originali	A	
	Il prodotto è correttamente eseguito e completo, rispondente ai parametri della consegna	B	
	Il prodotto è piuttosto corretto, ma si ravvisano delle incompletezze	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

	Il prodotto è incompleto e svolto in modo sommario	D
	Il prodotto è incompleto e non rispondente ai parametri della consegna	E