



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

<b>Classe:</b> 2E
<b>Titolo:</b> L'impatto dell'uomo sull'ambiente

<b>Periodo di svolgimento:</b>	I quadrimestre
<b>Situazione problema</b>	<i>L'albergo può contribuire a un mondo migliore?</i>
<b>Compito di realtà/Prodotto atteso</b>	Lo studente realizzerà la presentazione di un albergo sostenibile.
<b>Discipline/Assi Culturali coinvolti</b>	Scienze integrate, italiano, accoglienza turistica, matematica, scienze motorie, cucina, Inglese, educazione civica
<b>Competenze trasversali da raggiungere</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</b></li> <li>• <b>competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;</b></li> <li>• <b>competenza matematica e in scienze</b></li> </ul>
<b>Area competenze digitali</b> Riferimento DigComp 2.2  (indicare quali aree saranno privilegiate)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati</b></li> <li>• Area 2: Comunicazione e collaborazione</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 1:</u> navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti.             Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato</li> <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.             Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato</li> <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>



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: • Base - • Intermedio - • Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Competenze di Area 4</u>: proteggere i dispositivi, i dati personali e la privacy, la salute, il benessere e l'ambiente quando si utilizzano le tecnologie digitali.</li> </ul> <p>Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Competenze di Area 5</u>: 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.</li> </ul> <p>Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato</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>Utilizzo software, creazione presentazioni e contenuti digitali.</p>
<p><b>Competenze in uscita (AG – AI)</b></p>	<p><b>AG5</b> Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi  <b>AG2</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti  <b>AG3</b> Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche  <b>AG9</b> Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea.  <b>AG12</b> Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi  <b>AI4</b> Predisporre prodotti, servizi, menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela  <b>AG 1</b> Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi delle Costituzioni, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.  <b>AG 11</b> Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</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

	<p><b>AI 1</b> 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.</p> <p><b>AIS</b> Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p>
<p><b>Competenze disciplinari da raggiungere</b></p>	<p><b>ITALIANO</b> Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo.</p> <p><b>SCIENZE INTEGRATE:</b> osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.</p> <p><b>MATEMATICA:</b> 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.</p> <p><b>INGLESE</b> saper gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. Leggere, comprendere e interpretare testi scritti.</p> <p><b>LAB. ACC. TUR.:</b> 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.</p> <p><b>Enogastronomia settore cucina:</b> Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla</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

	<p>Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.</p> <p><b>Scienze Motorie</b> Saper distinguere attività motorie in ambiente naturale più o meno impattanti o inquinanti. Non tutte le discipline sportive salvaguardano l'ambiente</p>
<b>Conoscenze disciplinari coinvolte</b>	<p><b>ITALIANO:</b> Voci della natura: ambiente da tutelare</p> <p><b>Enogastronomia settore cucina:</b> Comprendere le problematiche globali del mondo in cui viviamo, sempre più complesso e interconnesso, caratterizzato da minacce e opportunità, come quelle indicate dall'Agenda ONU 2030 per lo sviluppo sostenibile. L'importanza della raccolta differenziata</p> <p><b>Scienze Integrate</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• La molecola dell'acqua</li><li>• L'idrosfera</li><li>• L'utilizzo dell'acqua come fonte di energia</li><li>• L'impatto delle attività umane sulle acque.</li></ul> <p><b>MATEMATICA:</b></p> <p>Statistica: Analisi ed interpretazione di dati per investigare fenomeni sociali e naturali, con particolare riferimento alla green transition rappresentazione/interpretazione di dati</p> <p><b>LAB. ACCOGLIENZA TUR.:</b> Come rinnovare l'albergo per renderlo ad impatto zero.</p> <p><b>SCIENZE MOTORIE:</b> Rispetto della natura da un punto di vista sportivo, attività outdoor, percorsi vita e corsa campestre</p> <p><b>INGLESE:</b> Livello A2 how to be planet friendly</p>
<b>Abilità disciplinari coinvolte</b>	<p><b>ITALIANO:</b> affrontare molteplici situazioni comunicative scambiando informazioni, idee per esprimere anche il proprio punto di vista.</p> <p><b>LAB. ACCOGLIENZA TUR.:</b> essere consapevoli dell'influsso dell'uomo sull'ambiente.</p> <p><b>Enogastronomia settore cucina:</b></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

	<p>Applicare gli elementi fondamentali di etica professionale: comportamento, corretta postura, abbigliamento adeguato, uso del linguaggio appropriato, Conoscere e rispettare il regolamento relativo ai laboratori e alla divisa di istituto, saper effettuare la raccolta differenziata. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. Preparare menù a chilometro zero e con ingredienti di stagione.</p> <p><b>Scienze Integrate</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare le risorse idriche di un territorio.</li> <li>• Individuare comportamenti corretti per un utilizzo responsabile dell'acqua</li> </ul> <p><b>MATEMATICA:</b> Raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati. Rappresentare classi di dati mediante istogrammi e diagrammi a torta Leggere e interpretare tabelle e grafici in termini di corrispondenze fra elementi di due insiemi. Saper analizzare e interpretare dati e grafici.</p> <p><b>Scienze Motorie</b> Capacità aerobica e anaerobica</p> <p><b>INGLESE</b> Lettura e comprensione di un testo breve sull'argomento. Produzione di un breve documento. Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi relativi all'ambito personale e sociale. Interagire in conversazioni brevi e semplici di interesse personale e quotidiano.</p>
<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



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

(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
Presentazione del progetto	<b>Lab. Accogli. tur.</b>	Analisi delle strutture esistenti.	X			
	<b>Cucina</b>	Presentazione dell'attività da svolgere	x			
	<b>Scienze integrate</b>	Brainstorming: idrosfera	X			
	<b>Italiano Inglese</b>	analisi delle strutture e brainstorming			x	
	<b>Scienze motorie</b>	Brainstorming			x	
	<b>Matematica</b>	Brainstorming: "Come si inserisce la matematica nella situazione problema?"			X	
Organizzazione e pianificazione del lavoro	<b>Lab. Accogli. tur</b>	Laboratorio di informatica per la ricerca delle informazioni.	X			
	<b>Matematica</b>	Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi) e tempistica				X
	<b>Italiano Inglese</b>	brainstorming  Lettura e comprensione di semplici brani Inglese con relativa discussione			x	
	<b>Scienze motorie</b>	approfondimento percorso di vita	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

	<b>Cucina</b>	dibattito guidato lezione partecipata	x			
	<b>Scienze integrate</b>	organizzazione modalità di lavoro	x			
Ricerca e gestione informazioni	<b>lab. acc.tur.</b>	I ragazzi elaborano le informazioni in gruppo.	X			
	<b>Cucina</b>	Raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati	x	x		
	<b>Scienze integrate</b>	Ricerca informazioni tramite libro di testo/filmati	x			
	<b>Italiano Inglese</b>	ricerca informazioni			x	
	<b>Scienze motorie</b>	Visioni filmati su Internet				x
	<b>Matematica</b>	Ricerca dati dal web, lettura e interpretazione grafici sul tema. Condivisione delle informazioni. Individuazione strumenti matematici necessari per affrontare il tema, spiegazione/recu pero degli stessi.				
Riflessione e rielaborazione	<b>lab. acc. tur.</b>	analisi delle informazioni		X		
	<b>Matematica</b>	Discussione guidata con domande che sollecitino il				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

		confronto delle interpretazioni. Utilizzo consapevole degli strumenti matematici per comprendere dati già elaborati Utilizzo consapevole degli strumenti matematici per saper organizzare, rappresentare ed interpretare dati reali.				
	<b>Scienze motorie</b>	Discussione guidata con domande			x	
	<b>Italiano Inglese</b>	analisi delle informazioni				x
	<b>Scienze integrate</b>	Dibattito guidato sulle informazioni raccolte sull'utilizzo responsabile delle risorse idriche	x	x		
	<b>Cucina</b>	L'importanza di ridurre lo spreco alimentare adottare stili di vita sostenibili			x	x

Realizzazione del prodotto	<b>lab. acc. tur.</b>	presentazione informatica dell'albergo sostenibile			x	x
	<b>Cucina</b>	Realizzazione di piatti ecosostenibili			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

### Valutazione del processo

#### RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO

Indicatori	Descrittori	Livelli
<b>Collaborazione nell'apprendimento</b>	Collabora in modo proattivo e contribuisce positivamente al successo del gruppo.	A
	Collabora efficacemente con gli altri per l'apprendimento.	B
	Collabora con gli altri per l'apprendimento.	C
	Collabora con gli altri per l'apprendimento, se opportunamente stimolato e guidato	D
	Non collabora con gli altri per l'apprendimento	E
<b>Interazione nel gruppo</b>	Interagisce in modo collaborativo, partecipativo e costruttivo nel gruppo.	A
	Interagisce attivamente nel gruppo	B
	Interagisce in modo collaborativo nel gruppo.	C
	Ha difficoltà di collaborazione nel gruppo.	D
	Rimane passivamente nel gruppo, senza prestare alcuna collaborazione.	E
<b>Risoluzione di</b>	Riconosce i dati essenziali, autonomamente individua le fasi del percorso risolutivo in maniera originale anche in casi articolati, ottimizzando il procedimento.	A
	Riconosce i dati essenziali, individua le fasi del percorso risolutivo anche in casi di una certa complessità e diversi da quelli affrontati, attraverso una sequenza ordinata di procedimenti logici ed efficaci.	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

<b>situazioni problematiche utilizzando contenuti e metodi delle diverse discipline</b>	Riconosce i dati essenziali, individua le fasi del percorso risolutivo anche in casi diversi da quelli affrontati, attraverso una sequenza ordinata di procedimenti logici e adeguati.	C
	Riconosce i dati essenziali, individua le fasi del percorso risolutivo, relativamente a situazioni già affrontate, attraverso una sequenza ordinata di procedimenti adeguati.	D
	Riconosce i dati essenziali in situazioni semplici e individua solo parzialmente le fasi del percorso risolutivo, tentando le soluzioni adatte.	E

### Valutazione del prodotto

#### RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELL I
<b>Esecuzione del prodotto</b>	Il prodotto si presenta pienamente funzionale ed efficace dal punto di vista pratico, estetico e della convenienza, contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica.	4
	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.	3
	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.	2
	Il prodotto presenta scorrettezze esecutive che ne compromettono la funzionalità; le parti e le informazioni non sono collegate.	1
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie con precisione, destrezza ed efficienza. Ha trovato soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione.	4
	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.	3



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>Utilizzo degli strumenti e delle tecnologie</b>	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità.	2
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie in modo inadeguato.	1
<b>Esposizione orale</b>	Espone in modo chiaro ed esauriente, usando un linguaggio ricco e articolato, con termini settoriali tecnico-professionali pertinenti.	4
	Espone in modo abbastanza chiaro e preciso. La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali tecnico-professionali, è soddisfacente.	3
	Espone in modo poco chiaro e poco preciso. Mostra di possedere un minimo lessico settoriale tecnico-professionale.	2
	Espone in modo confuso e impreciso. Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale.	1

<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.	4
	Formula idee e apporta contributi personali al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza personali e coglie connessioni originali tra pensieri e oggetti.	3
	Propone idee, contributi e collegamenti semplici tra pensieri e oggetti, mettendo in atto procedure note per la realizzazione del prodotto.	2
	Esegue procedure e idee messe a punto dal gruppo di lavoro senza apportare contributi personali e non esprime collegamenti tra pensieri e oggetti.	1