



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)



317/UD

## Unità di Apprendimento N°2

**Classe:** 2 sez. H

**TITOLO:** Corretti stili di vita

|                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Periodo di svolgimento</b>                                                                                                                                                                                             | <b>I e II QUADRIMESTRE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Situazione problematica</b>                                                                                                                                                                                            | Come possiamo combattere il cambiamento climatico modificando il nostro stile di vita?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Compito di realtà/Prodotto atteso</b>                                                                                                                                                                                  | Analisi della propria alimentazione partendo dalle necessità quali-quantitative, compiendo scelte sostenibili e riflettendo su un'economia a bassa emissione di carbonio.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Discipline/Assi Culturali coinvolti</b>                                                                                                                                                                                | scienze motorie, scienze integrate, alimentazione, sala, cucina, educazione civica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Competenze trasversali da raggiungere</b>                                                                                                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"><li>• competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</li><li>• competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Area competenze digitali</b><br><b>Riferimento DigComp 2.2</b><br><br><b>(indicare quali aree saranno privilegiate)</b>                                                                                                | <ul style="list-style-type: none"><li>• Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati</li><li>• Area 2: Comunicazione e collaborazione</li><li>• Area 3: Creazione di contenuti digitali</li><li>• Area 4: Sicurezza</li><li>• Area 5: Risolvere problemi</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Competenze digitali e livello atteso</b><br><b>Riferimento DigComp 2.2</b><br><br><b>(Indicare quali competenze saranno privilegiate ed il livello di padronanza atteso - cfr. pag. 9 e segg. DigComp 2.2, pag 71)</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Competenze di Area 1:</b> navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti.<br/>Livello di padronanza: • <b>Base</b> • Intermedio • Avanzato</li><li>• <b>Competenze di Area 2:</b> interagire con gli altri, condividere informazioni, collaborare attraverso le tecnologie digitali rispettando opportune norme di comportamento e proteggendo la propria ed altrui reputazione online.<br/>Livello di padronanza: • <b>Base</b> • Intermedio • Avanzato</li><li>• <b>Competenze di Area 3:</b> 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)



317/UD

Livello di padronanza: • Base • Intermedio  
• Avanzato

- Competenze di Area 4: proteggere i dispositivi, i dati personali e la privacy, la salute, il benessere e l'ambiente quando si utilizzano le tecnologie digitali.

Livello di padronanza: • Base • Intermedio  
• Avanzato

- Competenze di Area 5: risolvere problemi tecnici, individuare bisogni e risposte tecnologiche, utilizzare in modo creativo le tecnologie digitali, individuare gli aspetti da migliorare, cercare opportunità di crescita personale e tenersi al passo con l'evoluzione digitale.

Livello di padronanza: • Base • Intermedio  
• Avanzato

**Ambito di applicazione competenze digitali (dettagliare quali operazioni o compiti saranno svolti in pratica e seguendo le tematiche dell'UdA per raggiungere le competenze)**

Predisposizione di un elenco multimediale contenente i consigli per un'alimentazione sostenibile

**Competenze in uscita**

**AG9** Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea  
**AI4** Predisporre prodotti, servizi, menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela  
**AG11** 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  
**AG1** Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerente con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali  
**AG2** Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti.  
**SCIENZE ALIMENTI?**  
**Allevamento ecosostenibile**  
• **Ingredienti a chilometro zero**

**Competenze disciplinari da raggiungere**

**Enogastronomia settore cucina**

Essere consapevoli dell'importanza di una corretta alimentazione ecosostenibile.



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)



317/UD

### **Enogastronomia settore sala e vendita**

Essere consapevoli dell'importanza di una corretta alimentazione ecosostenibile.

### **Scienza degli alimenti**

Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.

### **Scienze integrate**

Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.

### **Scienze motorie**

Prendere consapevolezza degli effetti delle attività motorie e sportive per il benessere della persona

### **Conoscenze disciplinari coinvolte**

### **Enogastronomia settore cucina**

Allevare in modo estensivo al pascolo, ogni volta che il tempo lo consente

Rispettare i ritmi di crescita naturale degli animali  
Privilegiare le razze rustiche e locali, preservare la biodiversità

Evitare gli insilati di mais e integrare il pascolo solo con fieno e mangimi naturali e locali, se possibile coltivare le materie prime per la loro alimentazione

Praticare un allevamento a misura d'uomo, di dimensioni cioè contenute, in cui sia possibile conservare una relazione con gli animali e con il contesto naturale

Produrre trasformati senza utilizzare prodotti di sintesi (conservanti e altri additivi.)

Ricerche di mercato per ingredienti a chilometro zero.

### **Enogastronomia settore sala e vendita**

Principali tipi di menu e successione dei piatti, nell'ottica di una ristorazione sostenibile

### **Scienza degli alimenti**

Metabolismo e bioenergetica

Fabbisogno energetico

Peso corporeo ideale

LARN

Classificazione degli alimenti

Linee guida per una sana alimentazione

Alimentazione equilibrata (criteri), stili alimentari.  
Malattie correlate all'alimentazione.

Dieta sostenibile

Lotta allo spreco alimentare



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)



317/UD

### **Scienze integrate**

Omeostasi corporea

Organizzazione, regolazione ed omeostasi del corpo umano.

Apparato digerente, apparato respiratorio, apparato cardiocircolatorio,

apparato escretore, apparato riproduttore, sistema immunitario ed endocrino, sistema nervoso.

### **Scienze motorie**

Conoscere e applicare regole essenziali relative all'assunzione di cibo e bevande prima, durante e dopo le attività sportive.

### **Abilità disciplinari coinvolte**

### **Enogastronomia settore cucina**

Acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.

Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale e informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di lavoro.

### **Enogastronomia settore sala e vendita**

Distinguere i menù nelle diverse aziende enogastronomiche.

Utilizzare le conoscenze per la redazione di un menù nell'ottica di uno sviluppo eco sostenibile in riferimento all'agenda 2030.

### **Scienza degli alimenti**

Calcolare il fabbisogno energetico giornaliero e la ripartizione in macronutrienti.

Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute.

Classificare gli alimenti in base alla loro funzione prevalente, secondo le loro caratteristiche nutrizionali.

Ripartire il fabbisogno energetico in macronutrienti

### **Scienze integrate**



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)



317/UD

Individuare le funzioni e la fisiologia di ciascun apparato e sistema e la relazione tra gli stessi

Evidenziare il ruolo fondamentale  
dell'acqua nell'omeostasi corporea.

Riportare in forma scritta e/o orale gli esperimenti svolti in laboratorio e/o video

### Scienze motorie

Mettere in atto abitudini igieniche e alimentari corrette per la pratica sportiva e nella vita quotidiana

### Metodologie didattiche

- apprendimento cooperativo
- dibattito guidato/circle time
- lezione partecipata
- attività laboratoriale
- studio di caso

### Materiale didattico

- Libro di testo, appunti, 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                                           | OTT/NOV | DIC/GEN | FEB/MAR | APR/MAG |
|-----------------------------------|------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------|---------|---------|---------|
| <b>Presentazione del progetto</b> | scienze motorie        | Brainstorming sull'alimentazione                                     | X       |         |         |         |
|                                   | scienze integrate      | Brainstorming sulla tematica                                         | X       |         |         |         |
|                                   | scienze degli alimenti | Brainstorming sui Nutrienti                                          | X       | X       |         |         |
|                                   | cucina/sala            | Principali tipi di menu e successione dei piatti, nell'ottica di una | X       | X       | X       | X       |



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

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](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)



317/UD

|                                                   |                        |                                                                         |   |   |   |   |
|---------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|
|                                                   |                        | ristorazione sostenibile                                                |   |   |   |   |
| <b>Organizzazione e pianificazione del lavoro</b> | scienze motorie        | Lezioni sugli effetti degli alimenti sulle attività motorie             |   | X |   |   |
|                                                   | scienze integrate      | Impronta ecologica degli alimenti                                       | X |   |   |   |
|                                                   | scienze degli alimenti | Compilazione di un diario alimentare e calcolo del proprio IMC          |   | X |   |   |
|                                                   | sala                   | Distinguere i menù nelle diverse aziende enogastronomiche.              |   | X |   |   |
|                                                   | cucina                 | I menù e i fattori culturali e sociali che condizionano la loro stesura | X | X | X | X |
| <b>Ricerca e gestione informazioni</b>            | scienze motorie        | Quali alimenti sono considerati sani per l'attività motoria?            |   | X | X |   |
|                                                   | scienze integrate      | Approfondimenti sulla sostenibilità                                     |   | X |   |   |
|                                                   | scienze degli alimenti | Analisi della propria alimentazione                                     |   | X |   |   |
|                                                   | sala                   | Distinguere i menù nelle diverse aziende enogastronomiche.              |   |   | X |   |
|                                                   | cucina                 | L'importanza della raccolta differenziata e                             | X | X | X | X |



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

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](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)



317/UD

|                                     |                                             |                                                                                                                                  |   |   |   |   |
|-------------------------------------|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|
|                                     |                                             | gli sprechi alimentari                                                                                                           |   |   |   |   |
| <b>Riflessione e rielaborazione</b> | scienze motorie                             | Discussione                                                                                                                      |   |   | X |   |
|                                     | scienze integrate                           | L'importanza della raccolta differenziata e gli sprechi alimentari                                                               |   |   | X |   |
|                                     | scienze degli alimenti                      | Creazione di un elenco multimediale con i consigli per un'alimentazione sostenibile                                              |   |   | X |   |
|                                     | cucina/sala                                 | Lezione partecipata - attività laboratoriale                                                                                     | X | X | x | x |
| <b>Realizzazione del prodotto</b>   | scienze degli alimenti<br>scienze integrate | presentazione individuale del lavoro di analisi fatto e delle proposte per la sostenibilità                                      |   |   | X |   |
|                                     | sala                                        | Utilizzare le conoscenze per la redazione di un menù nell'ottica di uno sviluppo eco sostenibile in riferimento all'agenda 2030. |   |   |   | X |
|                                     | cucina                                      | Realizzazione del menù e relativa mise en place sulla base delle differenti origini culturali degli studenti                     | X | X | X | X |

### Valutazione del processo



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)



317/UD

### RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO

| Indicatori                                    | Descrittori                                                                                                                                                                                  | Livelli |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Ricerca e gestione delle informazioni</b>  | 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       |
| <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       |
|                                               | Non rielabora né approfondisce.                                                                                                                                                              | D       |
| <b>Interazione orizzontale (con compagni)</b> | 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 con discontinuità                                                                                                  | C       |
|                                               | Non collabora col gruppo/non porta a termine gli incarichi                                                                                                                                   | 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)



317/UD

### Valutazione del prodotto

| RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| INDICATORI                                         | DESCRIPTORI                                                                                                                                                                                                                                                                                    | LIVELLI |
| <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 | 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       |
| <b>Utilizzo degli strumenti e delle tecnologie</b> | 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       |
|                                                    | Espone in modo chiaro ed esauriente, usando un linguaggio ricco e articolato, con termini settoriali tecnico-professionali pertinenti                                                                                                                                                          | 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)



317/UD

|                                                        |                                                                                                                                                |   |
|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| <b>Esposizione/<br/>Presentazione<br/>del prodotto</b> | 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 |
|                                                        | Espone in modo confuso e impreciso. Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale                                            | D |

|                   |                                                                                                                                                                                  |   |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| <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 |