



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



317/UD

Unità di Apprendimento N°6

Classe: 2I A.S. 2024/25

Titolo: Dolce o salato per un buon palato- Imprenditorialità

Periodo di svolgimento	I e II Quadrimestre
Situazione problematica	La scuola vuole lanciare un prodotto dolce o salato da vendere con il suo marchio. Come sarà opportuno progettare, produrre e promuoverlo nella vendita?
Compito di realtà/Prodotto atteso	Gli studenti elaboreranno e svilupperanno la produzione di prodotti salati e/o dolci e bevande adeguati alla vendita presso i bar interni dell'istituto. Gli allievi dovranno inoltre sviluppare opportune modalità di comunicazione e promozione degli stessi.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Cucina, sala, scienza degli alimenti, lingue straniere, tic, diritto, matematica
Competenze trasversali da raggiungere	da scegliere tra le 8 competenze chiave europee -non più di 2/3 per UdA) • competenza alfabetica funzionale; - x competenza multilinguistica; • competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie; - x competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; • competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; - x competenza imprenditoriale; - x competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. (tali competenze non saranno oggetto di valutazione diretta, ma verranno valutate attraverso le "Competenze base" presenti sul registro elettronico)
Area competenze digitali Riferimento DigComp 2.2 (indicare quali aree saranno privilegiate)	• X Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati • X Area 2: Comunicazione e collaborazione • Area 3: Creazione di contenuti digitali • Area 4: Sicurezza • Area 5: Risolvere problemi



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



317/UD

Competenze digitali e livello atteso Riferimento DigComp 2.2

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

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

Livello di padronanza: • **Base** - • 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** - • Intermedio - • Avanzato



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



317/UD

	• <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. Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato • <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. 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)	Ricerca sul web di ricette: stesura su word delle ricette selezionate e condivisione.
Competenze in uscita	AG5 Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi AI3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro AG12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi AI4 Imparare a utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico, predisponendo menu coerenti al contesto, valorizzando la presentazione dei prodotti alimentari e delle tradizioni locali, nazionali e internazionali con l'utilizzo di tecniche tradizionali e innovative AG10 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi 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 AG2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
Competenze disciplinari da raggiungere	Lingua straniera Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi Enogastronomia settore cucina



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



317/UD

Comprendere punti di forza e debolezza, comprendere gli errori, saper correggere i propri errori, saper collaborare.
Principi di legislazione specifica di settore.

Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente

Tecniche di base di conservazione degli alimenti

Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica

Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008)

Elementi di geografia turistica con particolare riferimento al territorio.

L'evoluzione degli usi e dei costumi enogastronomici del territorio di appartenenza

Tic

Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi

Utilizzare e produrre testi multimediali

Scienze degli alimenti

Applicare le norme igienico-sanitarie vigenti in materia di sicurezza alimentare delle specifiche lavorazioni (preparazione, stoccaggio, conservazione, servizio)

Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi enogastronomici, ristorativi di accoglienza turistica e alberghiera, secondo criteri stabiliti in contesti strutturali e sotto supervisione.

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

Enogastronomia settore sala

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, commercializzazione dei servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Predisporre prodotti, servizi, menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela

Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando adeguate tecniche di comunicazione

Predisporre prodotti, servizi, menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela

Diritto ed economia

Comprendere e utilizzare i principali concetti dell'economia **Matematica**

Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico,



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



317/UD

	rappresentandole anche sotto forma grafica Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi
Conoscenze disciplinari coinvolte	Lingua Francese/Inglese Lessico relativo agli alimenti Situazioni simulate: ordinare, prendere ordinazioni, ...

	Enogastronomia settore cucina Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale. Servizi internet per la promozione enogastronomica e culturale del territorio Classificazione merceologica di base delle principali categorie dei prodotti agroalimentari del territorio in funzione della loro origine TIC Uso consapevole del pacchetto office, uso consapevole del computer per effettuare ricerche online Enogastronomia settore sala Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali Terminologia tecnica di base di settore Tecniche di base per la realizzazione di prodotti Scienza degli alimenti Cause di alterazione e tecniche di conservazione degli alimenti. Modificazioni dei principi nutritivi in cottura. Etichettatura, materiali e confezioni alimentari. Impronta idrica e di carbonio nella produzione di alimenti Diete vegetariane. Lotta allo spreco alimentare Diritto ed economia Il mercato Domanda e offerta di mercato Valore e tipologie di moneta Matematica Scomposizioni di polinomi e frazioni algebriche Equazioni intere e fratte Disequazioni lineari e sistemi di disequazioni Piano Cartesiano Funzioni lineari e sistemi lineari Geometria: principali figure piane
--	---



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



317/UD

Abilità disciplinari coinvolte

Lingua francese/inglese

Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale

Comprendere semplici messaggi scritti e orali, anche in formato digitale

Enogastronomia settore cucina

Individuare i prodotti di qualità del territorio nazionale, conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



317/UD

Fornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio Nazionale

Enogastronomia settore Sala Vendita

Applicare correttamente il sistema HACCP e tutta la normativa igienico sanitaria vigente in materia di sicurezza alimentare delle specifiche lavorazioni (preparazione, stoccaggio, conservazione, servizio)

Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar

Tic

Utilizzare le funzioni di base dei software più comuni per produrre testi e comunicazioni multimediali, calcolare e rappresentare dati, disegnare, catalogare informazioni, cercare informazioni e comunicare in rete Adottare semplici progetti per la risoluzione di problemi pratici

Scienza degli alimenti

Scegliere i metodi di conservazione più adatti alle diverse tipologie di alimenti.

Valutare le principali modificazioni in cottura.

Interpretare le etichette alimentari e riconoscere la tracciabilità dell'alimento.

Individuare confezione ed imballaggi a norma.

Abilità e tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi.

Riconoscere l'impronta idrica e di carbonio nella produzione di Alimenti.

Progettare una dieta vegetariana e vegana

Ridurre lo spreco alimentare.

Adottare stili di vita sostenibili

Diritto ed economia

Comprendere le dinamiche degli scambi e del mercato

Comprendere la relazione tra domanda, offerta e prezzo

Individuare le diverse funzioni che la moneta svolge nel sistema economico

Riconoscere i diversi mezzi di pagamento oggi utilizzati.

Matematica

Saper fattorizzare un polinomio

Saper operare con le frazioni algebriche e saper risolvere equazioni frazionarie

Saper risolvere equazioni di secondo grado

Saper risolvere disequazioni lineari intere

Saper risolvere sistemi di disequazioni

Rappresentare sul piano cartesiano il grafico di una retta (funzione lineare)

Risolvere sistemi di equazioni di primo grado

Riconoscere i principali enti, figure e luoghi geometrici e descrivere con linguaggio naturale



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



317/UD

	Individuare le proprietà essenziali delle figure e riconoscerle in situazioni concrete Disegnare figure geometriche con semplici tecniche grafiche e operative Tradurre dal linguaggio naturale al linguaggio algebrico e viceversa Progettare un percorso risolutivo strutturato in tappe.
	Formalizzare il percorso di soluzione di un problema attraverso modelli algebrici e grafici Convalidare i risultati conseguiti sia empiricamente, sia mediante argomentazioni
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

Fasi	Discipline coinvolte	Descrizione Delle Attività	OTT/NOV	DIC./GEN	FEB/MARZO	APR/MAGGIO
Presentazione del progetto	scienze degli alimenti cucina/sala	Presentazione del progetto	X			
	francese	Presentazione lessico inerente il tema trattato		X		
	inglese	Presentazione del lessico inerente il tema trattato			X	
	tic	Introduzione agli strumenti informatici utili al progetto	X			
	matematica	Brainstorming: "Come si inserisce la matematica nella situazione problema?"	X			
Organizzazione e pianificazione del lavoro	scienze degli alimenti	Valutazione del valore nutrizionale dei prodotti che si realizzeranno			X	



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



317/UD

	cucina	i prodotti alimentari salutar delle ricette dolci e salti per aperitivo		X		
	sala	Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento		X		

	francese	Divisione in piccoli gruppi a cui verranno assegnati "lesthâches" individuate		X		
	Inglese	suddivisione dei compiti di ricerca, organizzazione del lavoro in gruppi			x	
	tic	progettazione del ricettario digitale in Word		X		
	diritto	Lezioni partecipate Analisi di caso in coppia/gruppo			X	
	matemati ca	Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi) e tempistica	X			
Ricerca e gestione informazioni i	scienze degli alimenti	Le tecniche di cottura utilizzate per la preparazione dei prodotti, loro conservazione, analisi impatto ambientale di diverse diete			X	
	cucina	Lezioni partecipate, divisioni in piccoli gruppi o coppie di studenti			X	
	sala	L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali Terminologia tecnica di base di settore			X	
	francese	Ricerca lessicale		X	X	
	Inglese	Ricerca di informazioni per la realizzazione del prodotto finale individuale e in piccoli gruppi.			X	X
	tic	Ricerca delle ricette			X	



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



317/UD

	matemati ca	"Traduzione" del problema in termini matematici Individuazione strumenti matematici necessari per affrontarlo, spiegazione/ recupero degli stessi	X	X	X	X
Riflessione e rielaborazion e	scienza degli alimenti	Valutazione del rischio microbiologico dei prodotti scelti		X		
	cucina	Applicazione di alcune tecniche di base di lavoro con relativa valutazione attraverso le attività pratiche			X	X
	sala	esercitazioni sulle principali tecniche di base			X	X
	francese	Jeux de rôle sull'apprendimento del lessico		X	X	
	Inglese	Organizzare delle descrizioni dei prodotti				X
	tic	Scelta accurata dei dati raccolti e organizzazione dei contenuti			X	
	diritto	Rielaborazione e riflessione sull'esito delle analisi di caso svolte				X
	matemati ca	-Discussione guidata con spiegazione e domande che sollecitino il confronto delle interpretazioni. - Utilizzo consapevole degli strumenti matematici	X	X	X	X
Realizzazione del prodotto	Cucina Sala Ingles e	Realizzazione, produzione e promozione di alcuni piatti della cucina meneghina				X



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



317/UD

Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
Indicatori	Descrittori	Livelli
Capacità di utilizzo dei linguaggi	Per rappresentare procedure e concetti utilizza in modo appropriato, efficace e autonomo i linguaggi disciplinari mediante supporti vari.	A
	Per rappresentare procedure e concetti utilizza in modo per lo più appropriato e autonomo i linguaggi disciplinari mediante supporti vari	B
	Per rappresentare procedure e concetti utilizza in modo semplice ed essenziale i linguaggi disciplinari mediante supporti vari.	C
	Per rappresentare procedure e concetti utilizza in modo semplice ed essenziale i linguaggi disciplinari necessitando dell'aiuto del docente.	D
	Per rappresentare procedure e concetti utilizza in modo per lo più inadeguato i linguaggi disciplinari	E
Capacità di problem solving	Individua i dati essenziali di una situazione problematica anche complessa, formula ipotesi, propone soluzioni, anche originali secondo il tipo di problema e valuta i risultati ottenuti dal procedimento scelto.	A
	Individua i dati essenziali di una situazione problematica, individua le fasi del percorso risolutivo attraverso una sequenza ordinata di procedimenti logici.	B
	Raccoglie i dati di una situazione problematica e propone soluzioni secondo il tipo di problema	C
	Individua i dati essenziali di una situazione problematica e costruisce il procedimento logico se opportunamente guidato dal docente.	D
	Fatica ad individuare i dati essenziali di una situazione problematica e non riesce a costruire il procedimento logico pur guidato dal docente.	E
Capacità lavorare in gruppo	Coordina il proprio lavoro con quello degli altri membri del gruppo autonomamente. Partecipa in modo attivo e costruttivo alla realizzazione del prodotto, utilizzando in modo efficace ed efficiente conoscenze, abilità e competenze già acquisite.	A
	Riesce a coordinare il suo lavoro con quello degli altri membri del gruppo. Partecipa in modo attivo alla realizzazione del prodotto, sfruttando conoscenze, abilità e competenze già acquisite.	B
	Anche se fa fatica a capire come coordinare il suo lavoro con quello degli altri, per cui a volte è necessario l'intervento del docente, partecipa in modo attivo alla realizzazione del prodotto.	C



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



317/UD

	E'spesso di impedimento al lavoro del gruppo, fornendo sporadici contributi alla realizzazione del prodotto finale e solo se sollecitato dal docente.	D
	E' di impedimento al lavoro del gruppo o si estrania, non fornendo alcun contributo alla realizzazione del prodotto, nonostante la sollecitazione continua del docente.	E

Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI
Esecuzione del prodotto	Il prodotto si presenta pienamente funzionale ed efficace dal punto di vista pratico, estetico e della convenienza, contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	A
	Il prodotto presenta precisione esecutiva ed è funzionale ed efficace dal punto di vista pratico, contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna e le collega tra loro	B
	Il prodotto presenta imprecisioni esecutive che ne limitano la funzionalità al minimo, contiene le parti e tutte le informazioni utili a sviluppare la consegna	C
	Il prodotto presenta significative imprecisioni esecutive che ne limitano la funzionalità al minimo, contiene le parti e le informazioni di base utili a sviluppare la consegna	D
	Il prodotto presenta scorrettezze esecutive che ne compromettono la funzionalità; le parti e le informazioni non sono collegate	E
Esposizione del prodotto	Espone in modo chiaro ed esauriente, usando un linguaggio ricco e articolato, con termini settoriali tecnico-professionali pertinenti	A
	Espone in modo abbastanza chiaro e preciso. La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali tecnico-professionali, è soddisfacente	B
	Espone in modo chiaro e abbastanza preciso. Mostra di possedere un minimo lessico settoriale tecnico-professionale.	C



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



317/UD

	Esponde in modo confuso e impreciso. Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale	D
	Non esponde o esponde in modo parziale, confuso e impreciso.	E

Creatività	Formula con fluidità idee nuove e personali, elabora modalità innovative di lavoro, realizza produzioni con personalità e traccia connessioni alternative tra pensieri e oggetti	A
	Formula idee e apporta contributi personali al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza personali e coglie connessioni originali tra pensieri e oggetti	B
	Propone idee, contributi e collegamenti semplici tra pensieri e oggetti, mettendo in atto procedure note per la realizzazione del prodotto	C
	Esegue procedure e idee messe a punto dal gruppo di lavoro senza apportare contributi personali e non esprime collegamenti tra pensieri e oggetti.	D
	Non riesce ad eseguire procedure e idee messe a punto dal gruppo di lavoro e non esprime collegamenti fra pensieri ed oggetti	E