



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

**Classe:** 4BSV

**Titolo:** Sostenibilità e turismo (Agenda 2030)



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)



<b>Periodo di svolgimento</b>	2° Quadrimestre
<b>Situazione problema</b>	<b>Il territorio italiano ha un'enorme biodiversità che consente di produrre una grande quantità di materie prime e prodotti diversi.</b> <b>Come valorizzeresti il tuo territorio?</b>
<b>Compito di realtà/Prodotto atteso</b>	<b>Gli allievi, lavorando in coppie e ricercando le informazioni necessarie, realizzeranno una presentazione (con qualsiasi strumento multimediale) relativa a una regione italiana al fine di proteggere e valorizzare gli aspetti culturali ed enogastronomici, tenendo conto delle filiere corte (short food supply chain).</b>
<b>Discipline/Assi Culturali coinvolti</b>	<b>scienze motorie, scienze e cultura dell'alimentazione, inglese, francese cucina, sala, educazione civica (prog. Jean Monnet).</b>
<b>Competenze trasversali da raggiungere</b> <i>da scegliere tra le 8 competenze chiave europee (non più di 2/3 per UdA)</i>	<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> </ul> <p><i>(tali competenze non saranno oggetto di valutazione diretta, ma verranno valutate attraverso le "Competenze base" presenti sul registro elettronico)</i></p>
<b>Area competenze digitali</b> <i>Riferimento DigComp 2.2</i> <i>(indicare quali aree saranno privilegiate)</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati</b></li> <li>• <b>Area 2: Comunicazione e collaborazione</b></li> <li>• <b>Area 3: Creazione di contenuti digitali</b></li> <li>• <b>Area 4: Sicurezza</b></li> <li>• <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)



### Competenze digitali e livello atteso

Riferimento DigComp 2.2

(Indicare quali competenze saranno privilegiate ed il livello di padronanza atteso)

- **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

- **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)

**Ricerca delle fonti su internet e tramite libri/riviste di settore, controllo delle fonti, realizzazione di un power point su alcune regioni italiane in relazione al tema di sostenibilità (km zero e altre variabili).**



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)



### Competenze in uscita (AG – AI)

**AG5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro**

**AG9 Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea**

**AI5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali, utilizzando tecniche tradizionali e innovative**

**AI7 Progettare eventi enogastronomici che valorizzino il patrimonio delle tradizioni**

**AI4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti col contesto**

**A1 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**



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)



## Competenze disciplinari da raggiungere

**Inglese**  
Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi

**Scienze e cultura dell'alimentazione**  
Progettare eventi enogastronomici che valorizzino il patrimonio delle tradizioni  
Predisporre prodotti servizi e menu coerenti con il contesto

**Scienze motorie**  
dimostrare l'efficacia del proprio movimento nel contesto richiesto  
saper organizzare minimamente una unità di lavoro fisico e motorio  
salute, benessere, sicurezza e prevenzione.

**Enogastronomia settore SALA**  
Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali.

**Enogastronomia settore CUCINA**  
Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondate sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.



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)



## Conoscenze disciplinari coinvolte

**Scienze e cultura dell'alimentazione  
unione europea e italiana (curriculum di  
educazione civica)**

**Laboratorio Enogastronomia cucina/sala  
Marchi di qualità e sistemi di tutela dei  
prodotti enogastronomici di eccellenza.  
Risorse enogastronomiche/culturali  
territoriali e nazionali.**

**Inglese  
Livello A2-B1 - Talking about  
sustainability  
Prodotti tipici delle varie regioni italiane**

**Francese  
La durabilité  
Prodotti tipici delle varie regioni italiane**

**Scienze motorie  
Conoscere le proprie potenzialità.  
Conoscere la teoria e la pratica delle  
tecniche e dei fondamentali degli sport  
invernali.  
Conoscere i principali aspetti comunicativi  
e culturali e relazionali delle attività  
motorie. Conoscere alcune attività  
sportive e semplici aspetti organizzativi e  
di prevenzione e sicurezza.**

**Enogastronomia settore sala  
Le tradizioni culturali ed  
enogastronomiche in riferimento  
all'assetto agroalimentare di un territorio  
e all'assetto turistico.  
Prodotti e servizi tipici del territorio;  
prodotti DOP, IGP, STG.**

**Enogastronomia settore cucina:  
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.**



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)



## **Abilità disciplinari coinvolte**

**Scienze e cultura dell'alimentazione**  
**Saper identificare prodotti agroalimentari tipici del territorio**

**Leggere e interpretare le etichette dei prodotti a marchio di qualità**

**Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale**

**Enogastronomia Sala e vendita**

**Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizi**

**Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di**

**lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione**

**Inglese**

**Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali**

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

**Scrivere semplici testi su tematiche coerenti con i percorsi di studio**

**Francese**

**Ricerca informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale**

**Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi utilizzando i linguaggi settoriali relativi al proprio percorso di studi per interagire in diversi ambiti e contesti professionali**

**Scienze motorie**

**Assumere comportamenti funzionali alla sicurezza.**

**Ampliare le capacità coordinative e condizionali, realizzando schemi corporei complessi utili all'attività motoria 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)



	<p><b>sportiva.</b> Trasferire e realizzare le tecniche adattandole alle capacità e alle situazioni. Interpretare gli aspetti sociali dei giochi e degli sport.</p> <p><b>Enogastronomia settore SALA</b> Identificare le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità, dei bisogni e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy</p> <p><b>Enogastronomia settore CUCINA</b> Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela.</p>
<b>Metodologie didattiche</b>	<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><li>- problem solving</li><li>- Uscite didattiche</li></ul>
<b>Materiale didattico</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiale specifico necessario per la realizzazione del prodotto</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)



## Fasi svolgimento

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



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

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://www.carloportamilano.edu.it)

C.F. 80194090157  
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86  
Fax 02.30.84.472

[info@carloportamilano.edu.it](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



Fasi	Discipline	Attività	Genn Febb	Mar	Apr	Mag
<b>Presentazione del progetto</b>	<b>Inglese</b>	Presentazione del progetto			x	
	<b>Scienze e cultura dell'alimentazione</b>	Indicazioni ed organizzazione del lavoro	x			
	<b>Cucina</b>	Indicazione ed organizzazione del lavoro	X			
	<b>sala</b>	indicazione ed organizzazione del lavoro (lavoro di gruppo)	X			
	<b>Scienze motorie</b>	Brainstorming	X			
<b>Organizzazione e pianificazione del lavoro</b>	<b>Lab acc. turistica</b>	Visione di video documentari e di documentazione suggerita.		X		
	<b>Scienze e cultura dell'alimentazione</b>	Indicazioni per la ricerca dei prodotti di qualità		X		
	<b>sala</b>	Indicazioni per la ricerca dei prodotti e vini del territorio (lavoro di gruppo)		X		
	<b>Cucina</b>	lavoro di gruppo e procedure di attuazione del progetto	X	X		
	<b>Inglese/ Francese</b>	Selezione di materiali Lavoro di gruppo riguardo i prodotti tipici del territorio italiano e i vini abbinati.			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)



	<b>Scienze Motorie</b>	indicazione sul materiale da approfondire		X		
<b>Ricerca e gestione informazioni</b>	<b>Inglese/ Francese</b>	Ricerca sui prodotti enogastronomici tipici di ogni regione italiana			X	
	<b>Cucina</b>	Ricerca dei prodotti tipici, e cucina tipica del territorio		X	X	X
	<b>Scienze e cultura dell'alimentazione</b>	Ricerca dei prodotti a marchio			X	
	<b>Sala</b>	ricerca dei prodotti tipici, vini e cucina tipica del territorio			X	
	<b>Scienze Motorie</b>	ricerca sul web			X	
<b>Realizzazione del prodotto</b>	<b>Inglese, Francese, Scienze dell'alimentazione, Sala, Scienze motorie</b>	Gli allievi lavorando in coppie e ricercando le informazioni necessarie, realizzeranno una presentazione relativa a una regione italiana valorizzando gli aspetti culturali ed enogastronomici e tenendo conto delle filiere corte (short food supply chain) Progetteranno un'attività in cui si recuperino le tradizioni locali e si preparino piatti tipici con abbinamento di vini tipici del territorio, che si rifornisca tenendo conto delle filiere corte e delle materie prime del territorio.				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)





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)



### Valutazione del processo

Indicatori	Descrittori	LIVELLI
<b>Capacità di analizzare l'informazione</b> <b>Valutazione dell'attendibilità e dell'utilità</b>	Analizza spontaneamente e autonomamente l'informazione, ricavata anche dalle più comuni tecnologie della comunicazione.. Ne valuta consapevolmente l'attendibilità e l'utilità	A
	Analizza autonomamente l'informazione, ricavata anche dalle più comuni tecnologie della comunicazione. Cerca di valutarne l'attendibilità e l'utilità	B
	Stimolato/a analizza autonomamente l'informazione, ricavata anche dalle più comuni tecnologie della comunicazione. Cerca di valutarne l'attendibilità e l'utilità	C
	Deve essere guidato nella ricerca di informazioni richieste, ricavate anche dalle più comuni tecnologie della comunicazione.	D
	Non esegue la ricerca delle informazioni, pertanto non valuta l'utilità della stessa.	E
<b>Individuare e rappresentare collegamenti e relazioni tra eventi e concetti diversi</b>	Individua in modo ordinato i collegamenti e le relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi. Li rappresenta in modo corretto.	A
	Individua i collegamenti e le relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi. Li rappresenta in modo corretto	B
	Individua i principali collegamenti e le fondamentali relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi. Li rappresenta in modo adeguatamente corretto	C
	Guidato/a individua i principali collegamenti tra fenomeni e concetti appresi. Ha difficoltà nella loro rappresentazione	D
	Non riesce a creare collegamenti, né relazioni tra concetti diversi	E
<b>Individuare collegamenti fra le varie aree disciplinari</b>	Opera autonomamente e in modo sicuro e corretto collegamenti coerenti e completi fra le diverse aree disciplinari	A
	Opera autonomamente e in modo corretto collegamenti coerenti fra le diverse aree disciplinari.	B
	Opera con una certa autonomia collegamenti fra le diverse aree disciplinari	C
	Guidato riesce ad operare semplici collegamenti fra le diverse aree disciplinari	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)



	Non riesce ad individuare collegamenti fra le varie discipline	E
--	--	---

### Valutazione del prodotto

<b>Uso dei linguaggi tecnici disciplinari</b>	Si esprime utilizzando in maniera corretta e appropriata i linguaggi disciplinari mediante supporti vari.	A
	Si esprime utilizzando correttamente tutti i linguaggi disciplinari mediante supporti vari	B
	Si esprime utilizzando abbastanza correttamente i linguaggi disciplinari mediante supporti vari.	C
	Si esprime utilizzando in modo semplice ed essenziale i linguaggi disciplinari	D
	Non usa linguaggi tecnici-disciplinari	E

<b>Individuare collegamenti fra le varie aree disciplinari</b>	Opera autonomamente e in modo sicuro e corretto collegamenti coerenti e completi fra le diverse aree disciplinari	A
	Opera autonomamente e in modo corretto collegamenti coerenti fra le diverse aree disciplinari.	B
	Opera con una certa autonomia collegamenti fra le diverse aree disciplinari	C
	Guidato riesce ad operare semplici collegamenti fra le diverse aree disciplinari.	D
	Non riesce ad individuare collegamenti fra le varie discipline.	E

<b>Consapevolezza riflessiva e critica</b>	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il senso e l'importanza di ciò che ha imparato nel quadro del processo personale di formazione e crescita, che affronta in modo particolarmente critico	A
	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro, cogliendo il senso di ciò che ha imparato nel quadro del processo personale di formazione e crescita, che affronta in modo critico	B
	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	C
	Presenta un atteggiamento meramente esecutivo e non coglie il senso di ciò che ha imparato nel quadro del suo processo di crescita e formazione	D
	Non mostra alcuna consapevolezza critica	E