



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



MOD. 317/UD

Unità di Apprendimento N°3

Classe: 4C SV

Titolo: LA MIA AZIENDA - l'aperitivo, tradizione tipica italiana (imprenditorialità)

Periodo di svolgimento:	I quadrimestre /II quadrimestre
Situazione problema	Come vorresti organizzare e gestire un evento nella tua azienda? Abbinare ai cocktail aperitivi italiani più conosciuti (Negroni, Americano, Aperol Spritz, Hugo Cynar Spritz, Mi-To etc.) delle stuzzicherie, composte con prodotti tipici del territorio italiano: nord, centro e sud. (Food Pairing)
Compito di realtà/Prodotto atteso	Gli alunni, organizzeranno a scuola un cocktail party ad un gruppo di turisti stranieri, con lo scopo di far conoscere i prodotti tipici del territorio italiano. Ogni cocktail aperitivo, deve essere accompagnato da almeno 3 stuzzichini con prodotti a marchio del Nord, Centro e Sud.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Cucina, Sala, DTA, Scienza e cultura dell'alimentazione, Lingue straniere, Italiano, 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; X competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie; • competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; • competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; X competenza imprenditoriale; • 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)	• Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati • 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



MOD. 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: Intermedio

- 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: Intermedio

- 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: Intermedio

Ambito di applicazione competenze digitali

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

creazione pptx con i menù di un evento e presentazione di prodotti, anche con immagini, segnalando le eventuali intolleranze e allergie e consigliando eventuali alternative.
pianificazione e realizzazione di un evento di presentazione.

Competenze in uscita (AG – AI)

AG2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali



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



MOD. 317/UD

	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 AG10: Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi AG12: Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi AI1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti AI3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro AI4: Predisporre prodotti, servizi, menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela AI7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
Competenze disciplinari da raggiungere	Enogastronomia settore Cucina: • Tecniche di promozione e vendita • Elementi di marketing operativo e strategico • Fattori che caratterizzano la vocazione turistica del territorio • Principali tecniche di ricerca di mercato per sviluppare indagini di scenario • Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità 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. • Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento



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



MOD. 317/UD

- Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza
- Intervenire nella realizzazione di attività in co noti adeguando i propri comportamenti nel ri della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro

DTA:

- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia
- Applicare la normativa di settore

Scienza e cultura dell'alimentazione:

- Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico
- Riconoscere le nuove tendenze del settore
Riconoscere e prevenire i rischi delle contaminazioni microbiologiche per ottenere la sicurezza igienica
- Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva

Francese/inglese:

- Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi

Italiano:

- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti
- Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo
- Produrre testi di vario tipo in relazione a differenti scopi comunicativi

Matematica:

- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni



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



MOD. 317/UD

Conoscenze disciplinari coinvolte	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. DTA: - La gestione aziendale dal punto di vista economico e finanziario - Classificazione e configurazione dei costi di un'impresa - tecniche di determinazione del prezzo di vendita Scienza e cultura degli alimenti: - Norme di igiene professionale - Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti finiti - Modificazioni chimico - fisiche e tecniche di conservazione delle materie prime e dei prodotti finiti - Normativa sull'etichettatura alimentare Francese: - Lessico inerente le funzioni comunicative di base per accogliere e interagire con il cliente, dando informazioni e consigli Inglese: - Lessico professionale (dialoghi con clienti e fornitori, conservazione, HACCP, la mise-en-place, costruzione di un Menu) Italiano: - Strutture fondamentali per la produzione di diverse tipologie testuali - Il testo informativo - Il testo espositivo - Il testo argomentativo - Il testo regolativo Matematica: - Funzioni, equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche - Funzioni goniometriche e introduzione alla trigonometria
--	--



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



MOD. 317/UD

Abilità disciplinari coinvolte	Enogastronomia settore Cucina: ● Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. ● Attuare l'informazione e la promozione di itin enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza. ● Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici. ● Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio. Enogastronomia settore SALA: ● 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 ● Garantire il corretto flusso informativo tra i reparti di una stessa struttura ricettiva in un'ottica di cooperazione ed efficienza aziendale DTA: ● Saper classificare e configurare i costi di un'impresa ● Saper calcolare il costo di un servizio o di un prodotto e definire il prezzo di vendita Scienza e cultura dell'alimentazione: ● Individuare differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale ● Individuare i rischi di contaminazione e le regole per prevenirle ● Applicare procedure di autocontrollo relative all'igiene personale, preparazione, cottura e conservazione dei prodotti ● Interpretare correttamente le informazioni presenti sulle etichette Francese: ● Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale
---------------------------------------	--



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



MOD. 317/UD

	• Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale Inglese: • Lessico professionale (dialoghi con clienti e fc conservazione, la mise-en-place, costruzione di un Menu) Italiano • Ricercare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti di vario tipo • Individuare natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di un testo • Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative • Esporre in modo chiaro, logico e coerente Matematica: • Funzioni, equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche • Funzioni goniometriche e introduzione alla trigonometria
Metodologie didattiche	- apprendimento cooperativo - dibattito guidato - lezione frontale - lezione partecipata - attività laboratoriale - studio di caso - problem solving
Materiale didattico	- Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiale specifico necessario per la realizzazione del prodotto



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



MOD. 317/UD

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	Novembre	Dicembre/Gennaio	Febbraio/Marzo	Aprile/Maggio
Presentazione del progetto	Cucina					
	SALA	Presentazione delle attività	X			
	DTA	Presentazione delle attività	X			
	Scienza degli Alimenti	Presentazione delle attività	X			
	Francese	Brainstorming	X			
	Inglese	Brainstorming finalizzato alla scelta dell'evento	X			
	Italiano	Introduzione a tipologie di testi d'uso in funzione del Progetto previsto	X			
	Matematica	Assegnazione di un problema complesso (uno per quadrimestre)	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



MOD. 317/UD

Organizzazione e pianificazione del lavoro	Cucina					
	SALA	Individuazione modalità di lavoro		X		
	DTA	Lezione partecipata		X	X	
	Scienza e cultura dell'alimen- tazione	Suddivisione dei lavori nei vari gruppi	X			
	Francese	Ascolto e comprensione di dialoghi simulati con il cliente		X		
	Inglese	Suddivisione delle e attività		X		
	Italiano	Individuazione dei contributi delle materie letterarie, organizzazione degli studenti in gruppi di lavoro: pianificazione della tempistica di svolgimento		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



MOD. 317/UD

	Matematica	Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi) e tempistica	X	X		
Ricerca e gestione informazioni	Cucina					
	SALA	Pianificazione evento/rinfresco da organizzare	X			
	DTA	Classificazione e descrizione			X	
	Scienza e cultura dell'alimentazione	Ricerca e studio dei contenuti previsti dall'UDA	X	X	X	X
	Francese	Simulazione guidata di dialoghi		X		
	Inglese	Simulazione di situazioni e dialoghi con i fornitori			X	
	Italiano	Elaborazione guidata, in piccoli gruppi, di testi d'uso di varie tipologie, inerenti alle conoscenze dei settori di indirizzo			X	
	Matematica	· "Traduzione" del problema in termini matematici		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



MOD. 317/UD

		· individuazione strumenti matematici necessari per affrontarlo, spiegazione/recupero degli stessi				
Riflessione e rielaborazione	Cucina					
	SALA	Valutazione del lavoro svolto		X		
	DTA	Analisi di un caso				X
	Scienza e cultura dell'alimentazione	Valutazione del lavoro effettuato		X		X
	Francese	Esposizione in lingua del menu			X	
	Inglese	Esposizione del menù			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



MOD. 317/UD

	Italiano	Riflessioni e discussioni guidata con il gruppo classe sulle conoscenze, abilità e competenze di produzione testuale acquisite				X
	Matematica	· Discussione guidata con domande che sollecitino il confronto delle interpretazioni, · Utilizzo consapevole degli strumenti matematici necessari per risolvere il problema			X	
Realizzazione del prodotto	Contribuiscono tutte le materie	Organizzazione evento a scuola sulla cucina lombarda con presentazioni ppt				X

Valutazione del processo (griglia fornita come esempio)

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
Indicatori	Descrittori	Livelli



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



MOD. 317/UD

Uso delle conoscenze apprese e individuazione dei collegamenti tra le diverse aree disciplinari	Utilizza in maniera completa le conoscenze apprese. Opera autonomamente e in modo sicuro e corretto collegamenti coerenti e completi tra le diverse aree disciplinari.	A
	Utilizza in maniera efficace le conoscenze apprese. Opera autonomamente e in modo corretto collegamenti coerenti fra le diverse aree disciplinari.	B
	Utilizza in maniera essenziale le conoscenze apprese operando collegamenti essenziali tra le diverse aree disciplinari.	C
	Utilizza in modo parziale le conoscenze apprese e opera semplici collegamenti se guidato.	D
	Non ha le conoscenze necessarie per operare collegamenti.	E
Elaborazione e progettazione dell'attività	Pianifica le fasi di realizzazione di un'attività, formula ipotesi, ne prevede i probabili effetti, opera scelte consapevoli e verifica i risultati ottenuti.	A
	Individua correttamente le diverse fasi di realizzazione dell'attività, ne traccia il percorso e valuta i risultati ottenuti.	B
	Coglie le fasi essenziali nella realizzazione dell'attività: pianificazione, esecuzione e verifica dei risultati raggiunti.	C
	Coglie la sequenza delle fasi di una procedura e prevede gli effetti di una situazione se opportunamente guidato/a.	D
	Non coglie la sequenza delle fasi di una procedura.	E
Collaborazione, lavoro di squadra e comunicazione	Eccelle nel lavoro di squadra, guida quando necessario e comunica in modo coinvolgente.	A
	Lavora bene in gruppo, contribuisce alle discussioni e comunica in modo chiaro e convincente.	B
	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare e porta a termine gli incarichi con discontinuità.	C
	Lavora in gruppo se sollecitato e comunica le proprie idee in modo semplice.	D



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



MOD. 317/UD

	Non collabora con i compagni e non offre contributi personali.	E
--	--	---

Valutazione del prodotto (griglia fornita come esempio)

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 le informazioni di base utili a sviluppare la consegna.	C
	Il prodotto presenta imprecisioni esecutive; le parti e le informazioni non sono ben collegate.	D
	Il prodotto presenta scorrettezze esecutive e non è funzionale; le parti e le informazioni non sono collegate.	E
Utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	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 delle tecnologie in modo inadeguato.	D
	Non è in grado di utilizzare correttamente gli strumenti e le tecnologie.	E



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



MOD. 317/UD

Esposizione orale/presentazione 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.	
	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
	Espone in modo confuso e presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale.	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 è intuitivo. Non propone idee originali.	E