



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

A.S. 2024-2025 Unità di Apprendimento N.3

Classe 3 M SV Referente: prof. Mallia
Titolo: La Lombardia a tavola, ristorante didattico sostenibile. (Progetto Jean Monnet)

Periodo di svolgimento:	I quadrimestre e II quadrimestre
Situazione problema	La UE ha adottato il Green Deal Europeo, un insieme di strategie per un'Europa verde, equa, sociale ad impatto climatico zero. Come posso rendere la mia attività ristorativa sostenibile?
Compito di realtà/Prodotto atteso	La classe, divisa in gruppi, individua piatti tipici lombardi preparati con prodotti a marchio DOP abbinandoli a vini lombardi, che saranno serviti durante un evento. Dovrà curare le varie fasi dell'organizzazione della cena e la promozione dell'evento, con particolare attenzione alla sostenibilità.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Laboratorio di Sala e Vendita, DTA, Matematica, Lingue Straniere, Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Italiano, Educazione Civica
Competenze trasversali da raggiungere	(da scegliere tra le 8 competenze chiave europee -non più di 2/3 per UdA) <ul style="list-style-type: none"> • competenza alfabetica funzionale; • Xcompetenza multilinguistica; • competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie; • competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; • Xcompetenza sociale e civica in materia di cittadinanza; • Xcompetenza imprenditoriale; • competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. <p>(tali competenze non saranno oggetto di valutazione diretta, ma verranno valutate attraverso le "Competenze base" presenti sul registro elettronico)</p>
Area competenze digitali Riferimento DigComp 2.2 (indicare quali aree saranno privilegiate)	<ul style="list-style-type: none"> • XArea 1: Alfabetizzazione su informazione e dati • Area 2: Comunicazione e collaborazione • Area 3: Creazione di contenuti digitali • Area 4: Sicurezza • Area 5: Risolvere problemi
Competenze digitali e livello atteso Riferimento DigComp 2.2	<ul style="list-style-type: none"> • XCompetenze di Area 1: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti.



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

<p>(Indicare quali competenze saranno privilegiate ed il livello di padronanza atteso - cfr. pag. 9 e segg. DigComp 2.2, pag 71)</p>	<p>Livello di padronanza: . Base - . Intermedio - . Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Competenze di Area 2</u>: interagire con gli altri, condividere informazioni, collaborare attraverso le tecnologie digitali rispettando opportune norme di comportamento e proteggendo la propria ed altrui reputazione online. <p>Livello di padronanza: . Base - . Intermedio - . Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Competenze di Area 3</u>: sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali. Capire come copyright e licenze si applicano a dati e contenuti digitali. <p>Livello di padronanza: . Base - . Intermedio - . Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"> • <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. <p>Livello di padronanza: . Base - . Intermedio - . Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"> • <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. <p>Livello di padronanza: . Base - . Intermedio - . Avanzato</p>
<p>Ambito di applicazione competenze digitali (dettagliare quali operazioni o compiti saranno svolti in pratica e seguendo le tematiche dell'UdA per raggiungere le competenze)</p>	<p>Creazione del menù e delle schede tecniche in versione digitale e di un video dei prodotti e dei servizi realizzati. Le studentesse/gli studenti potrebbero utilizzare una chat per scambiare informazioni, per chiedere eventuali chiarimenti sulle consegne e per condividere materiali/informazioni scaricate dal web.</p>
<p>Competenze in uscita (AG – AI)</p>	<p>AG 5 - Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p>



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

	<p>AG12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>AG2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>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.</p> <p>AII1 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p> <p>AI 1 utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti</p> <p>AI 4 Predisporre prodotti, servizi, menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela</p> <p>AI5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p> <p>AI3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p>
<p>Competenze disciplinari da raggiungere</p>	<p>Laboratorio di Enogastronomia Settore Sala e Vendita: 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.</p> <p>Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

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

	<p>DTA: Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia</p> <p>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</p> <p>Inglese/Francese Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>Italiano: Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo Produrre testi di vario tipo in relazione a differenti scopi comunicativi</p> <p>Scienza e cultura dell'Alimentazione: Riconoscere il significato delle certificazioni di qualità e di tutela del prodotto Classificare gli alimenti in base alla loro funzione prevalente, secondo le loro caratteristiche nutrizionali. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomico e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p>
Conoscenze disciplinari coinvolte	<p>Laboratorio di Enogastronomia Settore Sala e Vendita: 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. Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali ed operativi. Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.</p> <p>Italiano: Strutture fondamentali della grammatica italiana per la produzione di diverse tipologie testuali Il testo informativo Il testo espositivo Il testo argomentativo</p>



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

	<p>Inglese/ Francese Lessico professionale di settore (menù, ingredienti, metodi di cottura/preparazione, conservazione, mise en place , attrezzatura) Origini e sviluppo dell'enogastronomia</p> <p>DTA: Procedure amministrative per l'apertura di un'impresa tenendo conto della regione di appartenenza. Il Ciclo della compravendita.</p> <p>Matematica: Algebra: disequazioni di secondo grado intere, disequazioni frazionarie e scomponibili. Funzioni lineari, quadratiche, irrazionali, con modulo</p> <p>Scienza e cultura dell'Alimentazione: Costituenti degli alimenti e le loro caratteristiche chimico-fisiche Certificazioni di qualità e di tutela del prodotto Classificazione degli alimenti in base alla loro funzione prevalente, secondo le loro caratteristiche nutrizionali</p>
<p>Abilità disciplinari coinvolte</p>	<p>Laboratorio di Enogastronomia Settore Sala e Vendita : 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. Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.</p> <p>Inglese/ Francese: Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale Scrivere brevi testi di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale</p> <p>DTA: Individuare la forma giuridica più adatta all'impresa Distinguere i fattori produttivi dell'impresa Riconoscere la struttura organizzativa di un'impresa e il suo ruolo nel settore di appartenenza Compilare la documentazione della compravendita. Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture turistico-ristorative Individuare il sistema bancario del proprio paese Compilare la modulistica relativa alle forme di pagamento</p> <p>Italiano: Esporre in modo chiaro, logico e coerente Riconoscere differenti registri comunicativi di un testo orale. Individuare natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di un testo</p>



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

	<p>Ricercare, acquisire e selezionare informazioni Matematica Saper risolvere disequazioni lineari intere Saper risolvere sistemi di disequazioni Saper risolvere disequazioni di secondo grado Saper risolvere disequazioni frazionarie e scomponibili Saper riconoscere e descrivere qualitativamente le funzioni lineari, quadratiche e con il modulo saper leggere un grafico di funzione Saper risolvere semplici equazioni irrazionali e semplici equazioni con il modulo Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell' asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive adeguate Scienza e cultura dell'Alimentazione Costituenti degli alimenti e le loro caratteristiche chimico-fisiche. Classificazione degli alimenti in base alla loro funzione prevalente, secondo le loro caratteristiche nutrizionali. Riconoscere i marchi di qualità e di tutela dei prodotti europei, nazionali e locali.</p>
Metodologie didattiche	<p>apprendimento cooperativo dibattito guidato lezione dialogata attività laboratoriale studio di caso problem solving</p>
Materiale didattico	<p>Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiale necessario alla realizzazione del prodotto</p>

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	Disciplina	Attività	OTT/NOV	DIC/GENN	FEBR/MARZ	APRILE/MAGGIO	
Presentazione del Progetto	Laboratorio di Enogastronomia Settore Sala e Vendita	presentazione delle attività	X				
		previste in vista del prodotto finale	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

	DTA	Brainstorming sull'attività e le fasi da svolgere	X				
	Matematica	Assegnazione di un problema complesso (uno per quadrimestre)	X		X		
Organizzazione e pianificazione del lavoro	Laboratorio di Enogastronomia Settore Sala e Vendita	Pianificazione del lavoro del lavoro. Organizzazione del servizio ristorante	X				
	Lingue	Individuazione del tipo di struttura di interesse/suddivisione in gruppi ed assegnazione delle portate ai singoli gruppi		X			
	DTA	Organizzazione del lavoro individuale o di gruppo individuazione della tempistica	X				
	Matematica	Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi) e tempistica		X			
	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Lezione frontale e dialogata			X	X	
	Ricerca e gestione informazioni	Laboratorio di Enogastronomia Settore Sala e Vendita	lavoro di gruppo: ricerca su prodotti sostenibili e di qualità del territorio		X		
Lingue		Selezione dei materiali sul libro di testo e sul web ricerca lessicale degli ingredienti e		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

		breve descrizione dei piatti					
	DTA	Lavoro di gruppo - spunti dal libro di testo casi aziendali filmati		X			
	Italiano	Avviamento di lavori di gruppo per la produzione di testi scritti attinenti al progetto		X			
	Matematica	"Traduzione" del problema in termini matematici -Individuazione strumenti matematici necessari per affrontarlo, spiegazione/recupero degli stessi		X	X		
	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Ricerca su prodotti sostenibili e del territorio			X	X	
Riflessione e rielaborazione	Laboratorio di Enogastronomia Settore Sala e Vendita	Presentazione del lavoro e realizzazione "cena di gala "			X		
	Lingue	Condivisione del lavoro dei singoli gruppi, autovalutazione			X		
	DTA	Ideazione di un'attività ristorativa sostenibile che ospiti l'evento/progetto finale			X	X	
	Italiano	Completamento della produzione e revisione finale degli elaborati				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

		scritti dai gruppi di lavoro					
	Matematica	Discussione guidata con domande che sollecitino confronto delle interpretazioni - Utilizzo consapevole degli strumenti matematici necessari per risolvere il problema				X	
	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Analisi del valore nutritivo dei prodotti presi in esame				X	
Realizzazione del prodotto	Laboratorio di Enogastronomia Settore Sala e Vendita Lingue Scienza e Cultura dell'Alimentazione Italiano Matematica DTA	Pratica operativa di un servizio/evento con realizzazione di una scheda menù e dei vini che risponda alle esigenze della diversa clientela, sostenibile e del territorio e con autovalutazione del prodotto e del processo			X	X	X

Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
Indicatori	Descrittori	Livelli
Ricerca e gestione delle informazioni	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



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

	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
	Non ricerca, non raccoglie e non organizza le informazioni	E
Uso delle conoscenze apprese per realizzare un prodotto/evento	Utilizza in maniera completa le conoscenze apprese per pianificare e realizzare un prodotto/evento	A
	Utilizza nel complesso le conoscenze apprese per pianificare e realizzare un prodotto/evento.	B
	Utilizza discretamente le conoscenze apprese per realizzare un prodotto/evento	C
	Utilizza parzialmente le conoscenze apprese per realizzare un semplice prodotto/evento	D
	Non utilizza le conoscenze apprese per realizzare un semplice prodotto/evento	E
Rispettare il proprio ruolo nel gruppo di lavoro	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 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
	Nel gruppo di lavoro non è sempre disponibile a cooperare e porta a termine gli incarichi con difficoltà.	D
	Nel gruppo di lavoro non coopera e non porta a termine gli incarichi.	E

Valutazione del prodotto



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

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

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI
Esecuzione del prodotto/realizzazione dell'evento	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 buona 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 alcune imprecisioni esecutive che ne limitano la funzionalità, contiene le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna.	C
	Il prodotto presenta diverse imprecisioni esecutive che ne limitano al minimo la funzionalità, contiene le parti e le informazioni di base utili a sviluppare la consegna.	D
	Il prodotto presenta troppe scorrettezze esecutive che ne compromettono la funzionalità; 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 buona precisione e destrezza. Ha trovato soluzione a diversi problemi tecnici con buona manualità, spirito pratico e intuizione.	B
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie evidenziando alcune incertezze. Ha manifestato difficoltà a trovare soluzione a numerosi problemi tecnici.	C
	Ha fatto uso di strumenti e le tecnologie in modo non sempre adeguato. Ha manifestato parecchie difficoltà a trovare soluzione a numerosi problemi tecnici	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

	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie in modo del tutto inadeguato e non è in grado di trovare soluzioni a problemi pratici	E
Presentazione dell'evento	Presenta in modo chiaro e preciso dimostrando di possedere padronanza del linguaggio settoriali e tecnico-professionale.	A
	Presenta in modo abbastanza chiaro e preciso. La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali tecnico-professionali, è soddisfacente.	B
	Presenta in modo non sempre chiaro e poco preciso. Mostra di possedere un lessico settoriale tecnico-professionale di base	C
	Presenta in modo confuso e impreciso. Evidenzia lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale	D
	Non è in grado di presentare l'evento	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/evento	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 esegue neanche procedure e idee messe a punto dal gruppo di lavoro e non è in grado di apportare contributi personali.	E