

## FORMAT DELL' UNITÀ DI APPRENDIMENTO

Classe 5<sup>A</sup>E

Anno scolastico 2025-2026

| UNITA' DI APPRENDIMENTO                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                   |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>Denominazione</b>                                    | <b>2 beers or not 2 beers</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                   |
| <b>Prodotti e compito di realtà</b>                     | Produzione e imbottigliamento della birra.<br>Presentazione e servizio della stessa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                   |
| <b>Competenze mirate Comuni/ed.civica professionali</b> | <p><b>Competenze chiave di cittadinanza:</b> <u>collaborare e partecipare</u></p> <p><b>Competenze chiave europee:</b> competenza multilinguistica; competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; competenza in scienza, tecnologia e ingegneria</p> <p><b>Competenze di educazione civica:</b> nucleo concettuale <i>Costituzione</i>, competenza 4, obiettivo "Individuare gli effetti dannosi derivanti dall'assunzione di sostanze illecite (ogni tipologia di droga, comprese le droghe sintetiche) o di comportamenti che inducono dipendenza (oltre alle droghe, il fumo, l'alcool, il doping, l'uso patologico del <i>web</i>, il <i>gaming</i>, il gioco d'azzardo), anche attraverso l'informazione delle evidenze scientifiche; adottare conseguentemente condotte a tutela della propria e altrui salute".</p> <p><b>Competenze disciplinari:</b></p> <p><b>-storia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• riconoscere nella storia del Novecento e del mondo attuale le radici storiche del passato cogliendo elementi di persistenza e discontinuità. Individuare nel passato le radici delle problematiche attuali</li> <li>• Utilizzare i dati economici e sociali ed analizzarli attraverso idonei strumenti sia quantitativi sia qualitativi.</li> </ul> <p><b>-italiano:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• contestualizzare gli autori nell'epoca cui appartengono</li> <li>• analizzare e comprendere un testo letterario</li> </ul> <p><b>- sala:</b> conoscere e distinguere i vari tipi di birra; padroneggiare le tecniche di servizio</p> <p><b>-matematica:</b> Utilizzare i concetti fondamentali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p> <p><b>-scienze motorie:</b> l'aspetto sociale ed educativo dello sport</p> <p><b>-Alimenti ed alimentazione:</b> Individuazione eventuali patologie in riferimento al contesto di studio</p> <p><b>-diritto-economia:</b> saper adottare strategie comunicative in grado di attirare l'attenzione del consumatore, andando a colpire i suoi sentimenti, agevolando le vendite.</p> <p><b>-cucina:</b> competenze tecniche: tipi di cottura</p> <p><b>-inglese:</b> Comunicare in lingua straniera ( ciclo produttivo della birra e dei principali ingredienti (acqua, malto, luppolo e lievito) e della loro influenza su gusto, aroma e qualità finale del prodotto).</p> |                   |
| <b>Disciplina</b>                                       | <b>Abilità</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Conoscenze</b> |

|                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| -sala           | - Distinguere le diverse procedure di produzione della birra                                                                                                                                                                                                                                    | -tecniche di servizio e produzione della birra<br>-Gli ingredienti della birra : Malto D'orzo, luppolo, lievito e acqua                                                                                                                        |
| -storia         | - Desumere e confrontare le caratteristiche culturali e le linee economiche delle nazioni europee del Novecento                                                                                                                                                                                 | -il ruolo della Germania nella storia del Novecento<br>-Prima e Seconda guerra mondiale<br>-il Nazismo e la politica economica di Hitler                                                                                                       |
| -italiano       | - Leggere, comprendere, analizzare e contestualizzare testi letterari                                                                                                                                                                                                                           | - Baudelaire, la poetica dell'autore<br>- "Ubriacatevi" in <i>Lo spleen di Parigi</i>                                                                                                                                                          |
| -matematica     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Usare le unità di misura per rilevare misurazioni e stime</li> <li>• Effettuare cambi di unità di misura e riconoscere valori equivalenti</li> <li>• Eseguire il calcolo calorico della birra e confrontare la sua composizione percentuale</li> </ul> | Conoscere le unità di misura <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza dei multipli e sottomultipli dei sistemi di misura</li> <li>• Sistema internazionale di misurazioni</li> <li>• Rapporti, proporzioni e percentuali</li> </ul> |
| scienze motorie | essere in grado di seguire un'alimentazione equilibrata adatta allo svolgimento dell'attività fisico-sportiva                                                                                                                                                                                   | - Svantaggi del consumo di alcol nelle prestazioni sportive                                                                                                                                                                                    |
| alimentazione   | Formulare menù e bevande funzionali alle esigenze fisiologiche e patologiche della clientela.                                                                                                                                                                                                   | Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle varie patologie.                                                                                                                                                    |
| inglese         | Abilità nell'utilizzo delle principali attrezzature di birrificazione, garantendo un processo produttivo efficace e in sicurezza, con attenzione alla pulizia e alla prevenzione di contaminazioni                                                                                              | The beer                                                                                                                                                                                                                                       |

|                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                         |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| economia                             | applicare conoscenze ad ambiti reali                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | "Comunicare a tutta birra": le 4 P fondamentali del mercato della birra |
| cucina                               | tipi di cottura per alimento                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | La birra, alleato in cucina                                             |
| <b>Utenti destinatari</b>            | <b>Classe 5^E</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                         |
| <b>Prerequisiti</b>                  | <p><b>Competenze al termine dell'obbligo di istruzione:</b><br/> <u>asse storico sociale</u>: comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche e sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche</p> <p><b>conoscenze disciplinari:</b><br/> <u>-storia</u>: equilibri europei nel Novecento; nazionalismo e politica economica tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento: opere, autori, poetica della poesia dell'Ottocento<br/> <u>-scienze motorie</u>: discipline sportive basate sull'orienteeering: corsa, bike, sci<br/> <u>-matematica</u>: rappresentazione grafica della retta nel piano.<br/> <u>-economia</u> saper esprimere un giudizio economico e finanziario sulla base di dati quantitativi<br/> <u>-IRC</u>: testi religiosi e letterari, arti visive: il linguaggio simbolico universale.</p> |                                                                         |
| <b>Fase di applicazione</b>          | Primo quadrimestre                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                         |
| <b>Tempi</b>                         | sono previste 31 ore                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                         |
| <b>Esperienze attivate</b>           | Visita al birrificio Carrobiolo di Monza                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                         |
| <b>Metodologia</b>                   | lezione frontale e partecipata, collaborative learning, attività laboratoriali                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                         |
| <b>Risorse umane interne esterne</b> | Docenti del CdC, personale della scuola, esperti esterni                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                         |
| <b>Strumenti</b>                     | libro di testo, lavagna multimediale, attrezzatura del laboratorio di sala                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                         |
| <b>Valutazione</b>                   | Sono previste valutazioni formative nelle singole discipline; valutazione del prodotto finale in base a griglia con specifici indicatori e descrittori; valutazione delle competenze in base alla griglia allegata                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                         |

## CONSEGNA AGLI STUDENTI

CONSEGNA AGLI STUDENTI

**Titolo UdA: 2 beers or not 2 beers**

**Cosa si chiede di fare:** si chiede di apprendere le caratteristiche peculiari della birra (gradazione, qualità, caratteristiche) e le tecniche di produzione, imbottigliamento, etichettatura e servizio. Durante e dopo l'acquisizione di solide competenze professionali, si chiede agli studenti di operare debiti collegamenti culturali e in materia di educazione civica con l'argomento trattato

**In che modo:** i ragazzi lavoreranno individualmente e in gruppo in laboratorio

**Quali prodotti:** alla fine del percorso gli studenti produrranno e serviranno la birra

**Che senso ha:** l'UdA è di settore. Il senso è aggiungere competenze professionali operando debiti collegamenti culturali (anche in lingua straniera) e di condotta salutare, per un consumo della bevanda equilibrato e consapevole di criticità e benefici

**Tempi:** Primo quadrimestre

**Strumenti e risorse:** libro di testo, video, slide, documenti, internet, laboratorio, esperti esterni (visita al birrificio Carrobiolo di Monza)

**Criteri di valutazione:** ci sarà una valutazione disciplinare in itinere secondo parametri stabiliti dai singoli docenti e una valutazione per il prodotto finale e la presentazione (per competenze) secondo la griglia allegata

**PIANO DI LAVORO UDA**

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: **2 beers or not 2 beers**

Coordinatore: Domenico Colaci

Collaboratori: docenti del CdC coinvolti

**SPECIFICAZIONE DELLE FASI**

| Fasi | Attività                                                                                 | Strumenti                                                         | Esiti                                                                                                         | Tempi                 | Valutazione                                                |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------|
| 1    | Fase di lavoro comune a tutta la classe:<br>presentazione dell'UDA e del progetto (sala) | slide                                                             | condivisione degli obiettivi, individuazione dello scopo del percorso, descrizione del prodotto da realizzare | 2 ore                 | partecipazione attiva e volontà di mettersi in discussione |
| 2    | scienze motorie:                                                                         | libro di testo, slide, prove pratiche in palestra                 | comprendere gli effetti dell'alcol sulla prestazione sportiva                                                 | 2 ore                 | partecipazione                                             |
| 3    | storia:                                                                                  | libro di testo, lavagna multimediale                              | Conoscere l'economia e il ruolo della Germania nel '900.<br>Conoscere il progetto economico di Hitler         | 5 ore non consecutive | Sommativa, per conoscenze                                  |
| 4    | Economia:                                                                                | libro di testo, articoli di giornale. slide, lavagna multimediale | "Comunicare a tutta birra": storie di birra e marketing                                                       | 3 ore                 | Sommativa, per conoscenze                                  |

|    |                                                                 |                                        |                                                                                               |       |                                                                                 |
|----|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------|
| 5  | alimentazione:                                                  | Libro di testo, lavagna multimediale   | Conoscere gli effetti dell'alcol sulla salute                                                 | 4 ore | Valutazione formativa                                                           |
| 6  | italiano                                                        | Libro di testo, lavagna multimediale   | La poetica di Baudelaire: operare confronti per valutare l'attualità del pensiero dell'autore | 3 ore | Analisi e comprensione del testo (tipologia A di Prima prova)                   |
| 7  | inglese                                                         | lavagna multimediale, materiale online | conoscenze disciplinari in lingua                                                             | 2 ore | fluidità nell'espressione                                                       |
| 8  | Attività: visita al birrificio del Carrobiolo di Monza (sala)   | laboratorio                            | Osservare le procedure dal vivo                                                               | 4 ore | Partecipazione e interesse dimostrato                                           |
| 9  | Laboratorio di produzione e imbottigliamento della birra (sala) | laboratorio                            | Applicazione delle nozioni teoriche alla pratica                                              | 3 ore | Impegno e ricaduta delle nozioni assimilate sulle abilità professionali         |
| 10 | Compito di realtà (sala)                                        | Laboratorio di sala                    | Trasformare le conoscenze in competenze professionali                                         | 3 ore | Qualità del servizio prestato e collaborazione con i compagni durante lo stesso |

## TEMPI

### DIAGRAMMA DI GANTT

| fasi | settembre            | ottobre         | novembre | dicembre | gennaio           |
|------|----------------------|-----------------|----------|----------|-------------------|
| 1    | sala                 |                 |          |          |                   |
| 2    |                      | scienze motorie |          |          |                   |
| 3    |                      |                 | storia   |          |                   |
| 4    |                      |                 | economia | economia |                   |
| 5    |                      |                 |          |          | alimentazione     |
| 6    |                      |                 | italiano |          |                   |
| 7    |                      |                 | inglese  |          |                   |
| 8    | Visita al birrificio |                 |          |          |                   |
| 9    |                      |                 |          |          | laboratorio       |
| 10   |                      |                 |          |          | compito di realtà |

## **SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE dello studente**

| RELAZIONE INDIVIDUALE                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------|
| <b>Descrivi il percorso generale dell'attività</b>                          |
| <b>Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu</b>              |
| <b>Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte</b>       |
| <b>Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento</b>               |
| <b>Cosa devi ancora imparare</b>                                            |
| <b>Come valuti il lavoro da te svolto (vedi rubrica di autovalutazione)</b> |

## GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELL'UDA

### Competenze trasversali

| DIMENSIONI<br>DELLA<br>INTELLIGENZA | CRITERI                                                                    | FOCUS DELL'OSSERVAZIONE |                                                                                                                                                                                                                                            | LIVELLO DI<br>COMPETENZA |
|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Sociale                             | Rispetto dei tempi                                                         | Avanzato                | L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività distribuendole secondo un ordine di priorità.                                                                               |                          |
|                                     |                                                                            | Intermedio              | Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione, avvalendosi di una pianificazione.                                                             |                          |
|                                     |                                                                            | Base                    | Ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace – se pur lento - il tempo a disposizione |                          |
|                                     |                                                                            | Non adeguato            | Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha disperso il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione.                                                             |                          |
|                                     | Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine | Avanzato                | Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità                                                                                                |                          |
|                                     |                                                                            | Medio                   | Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi, e li porta a termine con un certo senso di responsabilità                                                                                            |                          |
|                                     |                                                                            | Base                    | Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità                                                                                                                                              |                          |
|                                     |                                                                            | Non adeguato            | Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato                                                                                                                                             |                          |
| Pratica                             | Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie    | Avanzato                | Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione                                                                                     |                          |

|  |              |              |                                                                                                                                                                          |  |
|--|--------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |              | Medio        | Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione |  |
|  |              | Base         | Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità                                                                                                             |  |
|  |              | Non adeguato | Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato                                                                                                  |  |
|  | Funzionalità | Avanzato     | Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità                                                                                                           |  |
|  |              | Medio        | Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena                                                                                                      |  |
|  |              | Base         | Il prodotto presenta una funzionalità minima                                                                                                                             |  |
|  |              | Non adeguato | Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità                                                                                                       |  |

### Competenze cognitive

| DIMENSIONI<br>DELLA<br>INTELLIGENZA | CRITERI                                                    | FOCUS DELL'OSSERVAZIONE |                                                                                                                                                                                                     | LIVELLO DI<br>COMPETENZA |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Cognitiva                           | Uso del linguaggio<br>settoriale-tecnico-<br>professionale | Avanzato                | Ha un linguaggio ricco e articolato, usa anche termini settoriali - tecnici – professionali in modo pertinente                                                                                      |                          |
|                                     |                                                            | Intermedio              | La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali- tecnico professionale da parte dell'allievo è soddisfacente                                                                            |                          |
|                                     |                                                            | Base                    | Mostra di possedere un minimo lessico settoriale-tecnico professionale                                                                                                                              |                          |
|                                     |                                                            | Non adeguato            | Presenta lacune nel linguaggio settoriale-tecnico-professionale                                                                                                                                     |                          |
|                                     | Completezza,<br>pertinenza,<br>organizzazione              | Avanzato                | Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica |                          |
|                                     |                                                            | Intermedio              | Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro                                                                             |                          |
|                                     |                                                            | Base                    | Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna                                                                                                         |                          |
|                                     |                                                            | Non adeguato            | Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate                                                                                     |                          |
|                                     | Capacità di trasferire conoscenze acquisite                | Avanzato                | Ha un'eccellente capacità di trasferire sapere e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti                         |                          |

|  |                                       |              |                                                                                                                                                                                                                       |  |
|--|---------------------------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |                                       | Intermedio   | Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, li rielabora e li adatta al nuovo contesto, individuando collegamenti                                                                                            |  |
|  |                                       | Base         | Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza                                                                                                                          |  |
|  |                                       | Non adeguato | Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti                                                                                                                    |  |
|  | Ricerca e gestione delle informazioni | Avanzato     | Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.                                            |  |
|  |                                       | Intermedio   | Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura |  |
|  |                                       | Base         | L'allievo ricerca le informazioni di base, le raccoglie e le organizza in maniera appena adeguata                                                                                                                     |  |
|  |                                       | Non adeguato | L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo                                                                                                   |  |