



## I.P.S.S.A.R. "G. MAFFIOLI"

### UNITA' DI APPRENDIMENTO (UdA) classe 1 H

Denominazione	Riconoscere ed interagire con gli elementi caratterizzanti il territorio	
Compito/Prodotto	Stesura brochure	
Coordinatore	Gabriela Favero	
Collaboratori	Docente di italiano e storia prof.ssa Enrica Scapinello Docente di diritto-economia prof.ssa Maria Adamo Docente di scienze della terra prof. Fabio Pasqualetto Docente di lingua inglese prof.ssa Maria Antonietta Albano Docente di lingua spagnola prof.ssa Maria D' Addezio Docente di LSE cucina prof. Omar Piovesan Docente di LSE sala e vendita prof. Mattia Cristofoli Docente di LSAccoglienza turistica prof.ssa Gabriela Favero	
Competenze mirate	Assi culturali – professionali - cittadinanza	
ITALIANO E STORIA <b><u>competenza nella madrelingua n. 1</u></b> <b>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi di base 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</b>	<b>Abilità/capacità</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ STORIA: Sa analizzare situazioni ambientali e geografiche locali dal punto di vista storico</li> <li>➤ ITALIANO: Produce un articolo di giornale di informazione turistica.</li> </ul>	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ STORIA: Conosce gli elementi della storia locale</li> <li>➤ ITALIANO: Conosce le caratteristiche dell'articolo di giornale di informazione turistica</li> </ul>
DIRITTO ED ECONOMIA <b><u>Competenza sociale e civica n. 2 –</u></b> <b>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e creativo nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Individuare e distinguere tra i valori trasmessi dalla Costituzione Individuare la varietà e l'articolazione delle funzioni pubbliche locali e nazionali in relazione agli obiettivi da conseguire</li> <li>➤ Analizzare aspetti e comportamenti delle realtà personali e sociali e confrontarli con il dettato della norma giuridica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Conosce i principi della Costituzione, l'ordinamento dello Stato, gli organi dell'Amministrazione centrale, periferica e degli Enti Locali</li> <li>➤ Colloca l'esperienza personale in rapporto alla convivenza dentro i valori della costituzione.</li> </ul>

<p><u>SCIENZE DELLA TERRA</u>  <b>Competenza scientifico tecnologico n. 1 –</b>  <b>osservare, descrivere ed analizzare fenomeni, appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Individuare le idonee fonti di informazione (guide, internet ecc.)</li> <li>➤ Individuare gli strumenti idonei di raccolta e organizzazione dati (mappe, tabelle ecc.)</li> <li>➤ Riconosce gli elementi geografici caratterizzanti il territorio locale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Principali aspetti geografici e del suolo del territorio locale.</li> <li>➤ L'ambiente locale e le sue caratteristiche per comprendere la natura di fenomeni e prodotti tipici locali</li> <li>➤ Lessico specifico per descrivere il sito di riferimento</li> </ul>
<p>LINGUA INGLESE  <b>COMPETENZA linguaggi n° 5</b>  <b>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi</b></p>	<p><b>Abilità/Capacità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Esporre correttamente semplici testi che contengano informazioni su luoghi, abitudini alimentari, stili di vita, notizie storiche.</li> <li>➤ Creare menu e descrivere alcune ricette tipiche (ingredienti e preparazione).</li> <li>➤ Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali.</li> </ul>	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Lessico riferito ad attività quotidiane, cibi e bevande, luoghi.</li> <li>➤ Regole grammaticali fondamentali.</li> <li>➤ Corretta pronuncia dei verbi e del lessico utilizzati.</li> <li>➤ Uso del dizionario bilingue.</li> </ul>
<p>LINGUA SPAGNOLA  <b>COMPETENZA linguaggi n° 5</b>  <b>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi</b></p>	<p><b>Abilità/Capacità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali.</li> <li>➤ Esprimere sinteticamente il nome di una ricetta ed i relativi ingredienti principali</li> </ul>	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Uso del dizionario bilingue.</li> <li>➤ Regole grammaticali fondamentali.</li> <li>➤ Corretta pronuncia di parole e frasi limitate alla ricetta.</li> </ul>
<p>LSE CUCINA  <b>Competenza professionale n. 1 agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Produrre un piatto a base di asparagi bianchi per valorizzare l'alimento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Conoscere le basilari tecniche di lavorazione, seguendo una progressione ricetta,</li> <li>➤ Applicare la corretta procedura igienico/sanitaria</li> </ul>
<p>LSE SALA E VENDITA  <b>Competenza professionale n. 1 agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Individuare le interazioni tra turismo ed economia</li> <li>➤ Riconoscere le principali differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, enogastronomiche e dell'ospitalità, pubblici esercizi e figure professionali correlate</li> <li>➤ Identificare e distinguere le strutture enogastronomiche e dell'ospitalità</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Principali strutture ricettive, pubblici esercizi e figure professionali</li> <li>➤ La suddivisione in settori dei reparti d'albergo e di altre aziende dell'ospitalità, le attrezzature presenti e le relative figure professionali</li> </ul>

<p><b>LS ACCOGLIENZA TURISTICA</b>  <b>Competenza professionale n. 1 agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Riconoscere i principali elementi di attrazione turistica nel territorio</li> <li>➤ Individuare le interazioni fra turismo, location e strutture di accoglienza turistica</li> <li>➤ Riconoscere le principali strutture dell'ospitalità presenti nel territorio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Principali strutture di ospitalità nel territorio</li> <li>➤ Elementi di attrattiva turistica nel sito di riferimento</li> </ul>
Utenti (classe)	1 H	
Prerequisiti		
<p>Specificazione delle fasi</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fase 1 (LSAT): 1 ora</li>   <li>2. Fase 2 (ITALIANO – STORIA – DIRITTO - SCIENZE DELLA TERRA - LINGUE STRANIERE - LSAT – CUCINA - SALA/BAR –) 2 -3 ore</li>   <li>3. Fase 3 (ITALIANO – STORIA – DIRITTO - SCIENZE DELLA TERRA - LINGUE STRANIERE - LSAT – CUCINA - SALA/BAR –) 3 ore</li>   <li>4. Fase 4 (LSAT) 3 ore</li>   <li>5. Fase 5 (ITALIANO – DIRITTO – SCIENZE DELLA TERRA - LSAT) 3 ore:</li>   <li>6. Fase 6 (ITALIANO – STORIA – DIRITTO - SCIENZE DELLA TERRA - LINGUE STRANIERE - LSAT – CUCINA - SALA/BAR –)1 ore</li> </ol>	<p>I anno (A.S. 2010 – 2011)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Presentazione del progetto agli allievi e definizione degli obiettivi.</li> <li>➤ Divisione della classe in gruppi di lavoro (8 gruppi da 3 – 4 allievi)</li>   <li>➤ Individuazione delle voci di approfondimento degli elementi caratterizzanti il territorio (aspetti geografici, monumenti, edifici, strutture ricettive e ristorative – i prodotti tipici locali);</li> <li>➤ Individuazione delle fonti di informazione (guide, internet ecc.) e degli strumenti di raccolta e organizzazione dei dati (mappe, guide, internet ecc.);</li> <li>➤ Conoscenza delle caratteristiche dell'articolo di giornale di informazione turistica</li>   <li>➤ Attività di comprensione degli strumenti (mappe, percorsi ecc)</li> <li>➤ Lavoro di ricerca in gruppo o lezione partecipata dei contenuti geografici e storici</li> <li>➤ Le caratteristiche nutrizionale dei prodotti tipici</li> <li>➤ Le ricette a base di prodotti locali</li> <li>➤ I locali tipici per la vendita e consumazione dei prodotti tipici</li>   <li>➤ Raccolta informazioni e stesura di brochure</li> <li>➤ Studio dei contenuti della brochure;</li> <li>➤ Visita alla città dove gli allievi presentano, a gruppi secondo gli approfondimenti effettuati, gli elementi caratterizzanti il territorio.</li> <li>➤ Sulla base del lavoro svolto nelle precedenti fasi, si svolge attività decisa dall'insegnante (role playing, presentazione del materiale preparato o ricetta o stesura/creazione semplice menu ecc.)</li> </ul>	
Esperienze attivate	Utilizzo oltre che del materiale cartaceo, dello strumento informatico come ricerca dei contenuti, capacità di selezionare le informazioni ed organizzazione del materiale secondo uno schema prestabilito finalizzato ad apprendere gli elementi significativi che caratterizzano il territorio	
Metodologia	Lavoro di gruppo, ricerca personale	

Risorse umane (Docenti)	Docenti di lingua straniera, di italiano e storia, di scienze degli alimenti, delle discipline di laboratorio
Strumenti	Lezioni frontali, lavoro di gruppo Guide e mappe cartacee; utilizzo dello strumento informatico
Valutazione del processo e del prodotto	Esposizione orale durante la visita del sito; Valutazione della brochure secondo i canoni del livello qualitativo e quantitativo dei contenuti e della personalizzazione grafica.

**Consegna agli studenti** (parte del documento da consegnare inizialmente anche agli allievi)

UdA - denominazione	Riconoscere ed interagire con gli elementi caratterizzanti il territorio
Coordinatore	Gabriela Favero
Collaboratori	Docenti di lingua straniera, di italiano e storia, di scienze degli alimenti, delle discipline di laboratorio
Consegna agli studenti	Questo lavoro ha lo scopo di farti conoscere l'ambiente geografico, naturale, culturale e professionale dove è inserita la scuola e dove potresti essere inserito a livello lavorativo
Illustrazione progetto	Presentazione delle diverse fasi di lavoro
Il prodotto e la sua articolazione	Presentazione degli strumenti di lavoro, della tempistica e delle diverse fasi attuative (vedasi la specificazione delle fasi)
Piano di lavoro UdA:	
Specificazione delle fasi	I anno (A.S. 2010 – 2011)
1. Fase 1 (LSAT): 1 ora	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Presentazione del progetto agli allievi e definizione degli obiettivi.</li> <li>➤ Divisione della classe in gruppi di lavoro (8 gruppi da 3 – 4 allievi)</li> </ul>
2. Fase 2 (ITALIANO – STORIA – DIRITTO - SCIENZE DELLA TERRA - LINGUE STRANIERE - LSAT – CUCINA - SALA/BAR –) 2 -3 ore	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Individuazione delle voci di approfondimento degli elementi caratterizzanti il territorio (aspetti geografici, monumenti, edifici, strutture ricettive e ristorative – i prodotti tipici locali);</li> <li>➤ Individuazione delle fonti di informazione (guide, internet ecc.) e degli strumenti di raccolta e organizzazione dei dati (mappe, guide, internet ecc.);</li> <li>➤ Conoscenza delle caratteristiche dell'articolo di giornale di informazione turistica</li> </ul>
3. Fase 3 (ITALIANO – STORIA – DIRITTO - SCIENZE DELLA TERRA - LINGUE STRANIERE - LSAT – CUCINA - SALA/BAR –) 3 ore	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Attività di comprensione degli strumenti (mappe, percorsi ecc)</li> <li>➤ Lavoro di ricerca in gruppo o lezione partecipata dei contenuti geografici e storici</li> <li>➤ Le caratteristiche nutrizionale dei prodotti tipici (</li> <li>➤ Le ricette a base di prodotti locali</li> <li>➤ I locali tipici per la vendita e consumazione dei prodotti tipici</li> </ul>
4. Fase 4 (LSAT) 3 ore	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Raccolta informazioni e stesura di brochure</li> </ul>

<p>5. Fase 5 (ITALIANO – DIRITTO - LSAT) 3 ore:</p> <p>6. Fase 6 (ITALIANO – STORIA – DIRITTO - SCIENZE DELLA TERRA - LINGUE STRANIERE - LSAT – CUCINA - SALA/BAR –) 1 ore</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Studio dei contenuti della brochure;</li><li>➤ Visita alla città dove gli allievi presentano, a gruppi secondo gli approfondimenti effettuati, gli elementi caratterizzanti il territorio.</li> <li>➤ Sulla base del lavoro svolto nelle precedenti fasi, si svolge attività decisa dall'insegnante (role playing, presentazione del materiale preparato o ricetta o stesura/creazione semplice menu ecc.)</li></ul>
--	--

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UDA****Relazionale, affettiva e motivazionale**

<b>DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA</b>	<b>CRITERI</b>	<b>FOCUS DELL'OSSERVAZIONE</b>		<b>PUNTEGGIO</b>
<b>Relazionale, affettiva e motivazionale</b>	Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze	91-100	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendo-riorganizzando le proprie idee in modo dinamico	
		76-90	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire-riorganizzare le proprie idee	
		61-75	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto	
		< 60	L'allievo ha difficoltà a comunicare e ad ascoltare i pari, è disponibile saltuariamente a socializzare le esperienze	
	Relazione con i formatori e le altre figure adulte	91-100	L'allievo entra in relazione con gli adulti con uno stile aperto e costruttivo	
		76-90	L'allievo si relaziona con gli adulti adottando un comportamento pienamente corretto	
		61-75	Nelle relazioni con gli adulti l'allievo manifesta una correttezza essenziale	
		< 60	L'allievo presenta lacune nella cura delle relazioni con gli adulti	
	Curiosità	91-100	Ha una forte motivazione all' esplorazione e all'approfondimento del compito. Si lancia alla ricerca di informazioni / alla ricerca di dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande	
		76-90	Ha una buona motivazione all' esplorazione e all'approfondimento del compito. Ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	
		61-75	Ha una motivazione minima all' esplorazione del compito. Solo se sollecitato ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	
		< 60	Sembra non avere motivazione all'esplorazione del compito	
	Superamento delle crisi	91-100	L'allievo si trova a suo agio di fronte alle crisi ed è in grado di scegliere tra più strategie quella più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti	
		76-90	L'allievo è in grado di affrontare le crisi con una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo	
		61-75	Nei confronti delle crisi l'allievo mette in atto alcune strategie minime per tentare di superare le difficoltà	
		< 60	Nei confronti delle crisi l'allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri delegando a loro la risposta	

**Sociale, Pratica**

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
<b>Sociale</b>	Rispetto dei tempi	91-100	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità.	
		76-90	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.	
		61-75	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	
		< 60	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	91-100	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità	
		76-90	Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi, e li porta a termine con un certo senso di responsabilità	
		61-75	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità	
		< 60	Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato	
<b>Pratica</b>	Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	91-100	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	
		76-90	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione	
		61-75	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	
		< 60	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato	
	Funzionalità	91-100	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità	
		76-90	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena	
		61-75	Il prodotto presenta una funzionalità minima	
		< 60	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità	

**Cognitiva**

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
<b>Cognitiva</b>	Uso del linguaggio settoriale-tecnico-professionale	91-100	Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali - tecnici – professionali in modo pertinente	
		76-90	La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali-tecnico-professionale da parte dell'allievo è soddisfacente	
		61-75	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale-tecnico-professionale	
		< 60	Presenta lacune nel linguaggio settoriale-tecnico-professionale	

	Completezza, pertinenza, organizzazione	91-100	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	
		76-90	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	
		61-75	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	
		< 60	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
	Capacità di trasferire le conoscenze acquisite	91-100	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		76-90	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		61-75	Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza	
		< 60	Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti	
	Ricerca e gestione delle informazioni	91-100	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.	
		76-90	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	
		61-75	L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	
		< 60	L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo	

## Della metcompetenza, del problem solving

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
Della metacompetenza	Consapevolezza a riflessiva e critica	91-100	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico	
		76-90	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	
		61-75	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	
		< 60	Presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)	
	Autovalutazione	91-100	L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuativo	
		76-90	L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni	
		61-75	L'allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione	
		< 60	La valutazione del lavoro avviene in modo lacunoso	
	Capacità di cogliere i processi culturali,	91-100	È dotato di una capacità eccellente di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		76-90	È in grado di cogliere in modo soddisfacente i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	



<b>Del problem solving</b>	scientifici e tecnologici	61-75	Coglie i processi culturali, scientifici e tecnologici essenziali che sottostanno al lavoro svolto	
		< 60	Individua in modo lacunoso i processi sottostanti il lavoro svolto	
	Creatività	91-100	Elabora nuove connessioni tra pensieri e oggetti, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali	
		76-90	Trova qualche nuova connessione tra pensieri e oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali	
		61-75	L'allievo propone connessioni consuete tra pensieri e oggetti, dà scarsi contributi personali e originali al processo di lavoro e nel prodotto	
		< 60	L'allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività	
	Autonomia	91-100	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove e problematiche. È di supporto agli altri in tutte le situazioni	
		76-90	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri	
		61-75	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni ed abbisogna spesso di spiegazioni integrative e di guida	
		< 60	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato	

L'équipe	

Sede \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_