



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



317/UD

Unità di Apprendimento N° 2

Classe: Prima I

Titolo: Produzione e commercializzazione di prodotti dolci e salati (Imprenditorialità)

Periodo di svolgimento	I e II Quadrimestre
Situazione problematica	Ideazione, produzione e servizio di bevande e prodotti dolci/salati al bar di laboratorio o di istituto
Compito di realtà/Prodotto atteso	Gli studenti elaboreranno e svilupperanno la produzione di prodotti salati e/o dolci e bevande adeguati alla vendita presso i bar interni dell'istituto. Gli allievi dovranno inoltre sviluppare opportune modalità di comunicazione e promozione degli stessi.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Cucina, sala, alimentazione, geografia, lingue straniere, tic, diritto, matematica
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; • competenza multilinguistica; • competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie; • competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; • competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; • competenza imprenditoriale; • competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. • (tali competenze non saranno oggetto di valutazione diretta, ma verranno valutate attraverso le "Competenze base" presenti sul registro elettronico)
Area competenze digitali Riferimento DigComp 2.2 (indicare quali aree saranno privilegiate)	<ul style="list-style-type: none"> • Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati • Area 2: Comunicazione e collaborazione • Area 3: Creazione di contenuti digitali • Area 4: Sicurezza • Area 5: Risolvere problemi



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



317/UD

Competenze digitali e livello atteso Riferimento DigComp 2.2

- Competenze di Area 1: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti.

Livello di padronanza: X Base - Intermedio -
 Avanzato

- Competenze di Area 2: interagire con gli altri, condividere informazioni, collaborare attraverso le tecnologie digitali rispettando opportune norme di comportamento e proteggendo la propria e altrui reputazione online.

Livello di padronanza: Base - Intermedio -
 Avanzato

- Competenze di Area 3: sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali. Capire come copyright e licenze si applicano a dati e contenuti digitali.

Livello di padronanza: X Base - Intermedio -
 Avanzato

- Competenze di Area 4: proteggere i dispositivi, i dati personali e la privacy, la salute, il benessere e l'ambiente quando si utilizzano le tecnologie digitali.

Livello di padronanza: Base - Intermedio -
 Avanzato

- Competenze di Area 5: risolvere problemi tecnici, individuare bisogni e risposte tecnologiche, utilizzare in modo creativo le tecnologie digitali, individuare gli aspetti da migliorare, cercare opportunità di crescita personale e tenersi al passo con l'evoluzione digitale.

Livello di padronanza: Base - Intermedio -
Avanzato

**Ambito di applicazione competenze digitali
(dettagliare quali operazioni o compiti
saranno svolti in pratica e seguendo le**

Creazione di ricetta digitale



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



317/UD

tematiche dell'Uda per raggiungere le competenze)

Presentare con un pptx un primo piatto della tradizione con ricerca nel web della storia relativa al piatto scelto/ingrediente

Competenze in uscita

AI3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
AI4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.
AG11 Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
AG5 Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi
AG12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi
AG10 Comprendere e utilizzare i principali concetti dell'economia
AG3 Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Competenze disciplinari da raggiungere

ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA:
 Comprendere i punti di forza e debolezza, comprendere gli errori, saper correggere i propri errori, saper collaborare con il gruppo classe. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
MATEMATICA:
 Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.
 individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.
 Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni
FRANCESE:
 Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi
INGLESE:
 Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi
DIRITTO ed ECONOMIA:
 Comprendere e utilizzare i principali concetti dell'economia
ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA:



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



317/UD

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

SCIENZE DEGLI ALIMENTI

Utilizzare il linguaggio lessicale secondo le esigenze comunicative in vari contesti: scientifici, tecnologici, professionali.

Applicare procedure di base relative a igiene e sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.

Descrivere i costituenti degli alimenti e le loro caratteristiche chimico-fisiche.

TIC:

Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi;
rappresentazione in forma grafica dei dati a disposizione.

GEOGRAFIA:

Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali

Conoscenze disciplinari coinvolte

FRANCESE: Lessico di base inerente bevande e cibo.

INGLESE: Lessico di base inerente bevande e cibo.

Enogastronomia settore cucina:

- Principi di legislazione specifica di settore.
- Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.
- Tecniche di base di conservazione degli alimenti.
- Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica.
- Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008).

MATEMATICA:



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



317/UD

Aritmetica e algebra: operazioni in Q , calcolo letterale, equazioni e disequazioni di primo grado intero

Elementi di teoria degli insiemi

Geometria: principali enti, figure e luoghi geometrici

DIRITTO ed ECONOMIA:

I soggetti economici: consumatore e imprenditore

Le attività economiche: lavoro, produzione, consumo, risparmio, investimento

Reddito e patrimonio

ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA:

L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali

Terminologia tecnica di base di settore

Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi inerenti all'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.

SCIENZE DEGLI ALIMENTI

Definizione di alimento. Classificazione degli

alimenti. Igiene degli alimenti, igiene della ristorazione. Caratteristiche organolettiche degli alimenti.

TIC

Introduzione ai fogli di calcolo: Microsoft Excel

GEOGRAFIA:

Gli strumenti della geografia

Prodotti tipici enogastronomici

Abilità disciplinari coinvolte

FRANCESE/INGLESE:

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

ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA:

- Applicare pratiche inerenti all'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature.

- Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare

- Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale

- Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione.

MATEMATICA:

· Saper operare con i numeri interi e razionali

· Utilizzare le procedure del calcolo aritmetico per calcolare espressioni aritmetiche e risolvere problemi



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



317/UD

- Saper risolvere semplici problemi con proporzioni e percentuali. Utilizzare correttamente il concetto di approssimazione
- Tradurre brevi istruzioni in sequenze simboliche; risolvere sequenze di operazioni e problemi sostituendo alle variabili letterali i valori numerici
- Padroneggiare l'uso della lettera come mero simbolo e come variabile, saper operare con i polinomi
- Saper fattorizzare un polinomio mediante raccoglimenti e riconoscimento dei prodotti notevoli
- Risolvere equazioni di primo grado e verificare la correttezza dei procedimenti utilizzati
- Saper risolvere disequazioni lineari intere
- Tradurre dal linguaggio naturale al linguaggio algebrico e viceversa
- Progettare un percorso risolutivo strutturato in tappe
- Formalizzare il percorso di soluzione di un problema attraverso modelli algebrici e grafici
- Convalidare i risultati conseguiti sia empiricamente, sia mediante argomentazioni
- Saper operare con gli insiemi e con le relazioni
- Riconoscere i principali enti, figure e luoghi geometrici e descriverli con linguaggio naturale
- Individuare le proprietà essenziali delle figure e riconoscerle in situazioni concrete
- Disegnare figure geometriche con semplici tecniche grafiche e operative
- In casi reali di facile leggibilità risolvere problemi di tipo geometrico o logico e ripercorrerne le procedure di soluzione

DIRITTO ed ECONOMIA:

- Comprendere il problema della scarsità delle risorse e la necessità di effettuare delle scelte
- Distinguere il ruolo dei soggetti economici, individuando le esigenze fondamentali che ispirano scelte e comportamenti economici

ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA:

Eeguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici,

Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza

SCIENZE DEGLI ALIMENTI

Riconoscere i sapori primari.

Verbalizzare le sensazioni prodotte dagli alimenti mediante i diversi descrittori.



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



317/UD

	<p>Classificare gli alimenti in base alla loro funzione prevalente. Descrivere differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale. Individuare analogie e differenze tra i diversi alimenti. Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli.</p> <p>TIC</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cercare soluzioni alternative a problemi utilizzando le risorse effettivamente disponibili. • Adottare semplici progetti per la risoluzione di problemi pratici. • Utilizzare le funzioni di base dei software più comuni per calcolare e rappresentare dati <p>GEOGRAFIA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • descrivere e analizzare un territorio utilizzando metodi, strumenti e concetti della geografia.
<p>Metodologie didattiche</p>	<p>- apprendimento cooperativo - dibattito guidato - lezione dialogata - attività laboratoriale - problem solving - studio di caso</p>
<p>Materiale didattico</p>	<p>- Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiali specifici necessari per la realizzazione dei prodotti</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)



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



317/UD

	Fasi	Discipline coinvolte	Descrizione delle attività	Ottobre Novembre	Dicembre Gennaio	Febbraio Marzo	Aprile Maggio
1	Presentazione del progetto	Francese	Presentazione del lessico		x		
		Inglese	Brainstorming sul lessico relativo ai prodotti di laboratorio (per valutare conoscenze)		x		
		Matematica	Assegnazione di un problema complesso (uno per quadrimestre)	x		x	
		Alimentazione Cucina	Brainstorming Presentazione dell'attività da svolgere	x x			
		TIC	Discussione guidata e Brainstorming			x	
		Sala e Vendita	Presentazione dell'UDA. Presentazione delle competenze da raggiungere e relative conoscenze e abilità. Presentazione dei criteri di valutazione	x			
		2	Organizzazione e pianificazione del lavoro	Francese	Lettura e comprensione di brevi testi scritti o audiovisivi		
Inglese	Divisione della classe in coppie/gruppi di lavoro e individuazione dei prodotti realizzati in				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



317/UD

			laboratorio (in lingua)				
		Matematica	Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi) e tempistica	x		x	
		Diritto	Attività di brainstorming : la scarsità delle risorse. Il problema delle scelte.			X	
		Alimentazione	Creazione dei gruppi di lavoro		x		
		Cucina	Suddivisione in gruppi di lavoro per la realizzazione dei piatti	x	x		
		TIC	Studio delle funzioni di base di Excel			x	
		Sala e vendita	Trasmissione delle conoscenze mediante attività di lezione frontale. In vista di una simulazione di apertura di un bar		x		
3	Ricerca e gestione informazioni	Francese	Interagire per dare semplici informazioni sulla preparazione del prodotto			x	
		Inglese	Lettura e comprensione di testi inerenti il lessico trattato. Fornitura di materiale			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



317/UD

			anche video-audio.				
		Matematica	"Traduzione" del problema in termini matematici, individuazione strumenti matematici necessari per affrontarlo, spiegazione/recupero degli stessi	x	x	x	x
		Diritto	Lezioni dialogate: analisi del ruolo dei diversi soggetti economici				x
		Geografia	Ricerca dei prodotti tipici delle 20 regioni italiane		x		
		Alimentazione	Ricerca sul web e creazione elenco regole igieniche			x	
		Cucina	Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiale specifico necessario per la realizzazione del prodotto	x	x		
		TIC	Libro di testo ed esercizi su Classroom sulle funzioni Excel			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



317/UD

		Sala e vendita	Ricerca di aperitivi di tendenza e caffè speciali da proporre in un'offerta bar			X	
4	Riflessione e rielaborazione	Francese	Esprimere in modo semplice preferenze su cibi e bevande				X
		Inglese	Descrivere i prodotti di laboratorio Esprimere in modo semplice preferenze su cibi e bevande				X
		Matematica	Condivisione strategie risolutive e riflessione collettiva sui risultati	X	X	X	X
		Diritto	Riflessione sui comportamenti quotidiani compatibili con l'economia circolare				X
		Alimentazione	Creazione delle infografiche dei prodotti elaborati			X	
		Cucina	apprendimento cooperativo dibattito guidato- lezione partecipata- attività laboratoriale		X	X	
		Geografia					
		TIC	Riflessione sulle funzioni studiate e sulle loro potenzialità di			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



317/UD

			applicazione in molte casistiche				
		Sala e vendita	Valutazione dei processi mediante attività pratiche.				X
5	Realizzazione del prodotto	Tutte le discipline	Elaborazione, produzione, presentazione di un piatto				X

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO

Indicatori	Descrittori	Livelli
Adattabilità e risoluzione dei problemi	Risolve efficacemente i problemi complessi ed inaspettati	A
	Adatta le strategie in base alle circostanze	B
	Risolve semplici problemi se guidato	C
	Risolve semplici problemi con difficoltà anche se guidato	D
	Ha difficoltà ad affrontare situazioni impreviste	E
Collaborazione e benessere sociale e personale	Collabora nel pieno rispetto delle regole e dei punti di vista e gestisce autonomamente le interazioni sociali mostrando capacità di negoziazione	A
	Collabora rispettando le regole e i diversi punti di vista, gestisce le interazioni sociali	B
	Collabora in piccoli gruppi apportando un minimo contributo personale, rispetta le regole	C
	Collabora in piccoli gruppi apportando un minimo contributo personale, non rispettando le regole	D
	Non collabora col gruppo anche se sollecitato e non rispetta le regole ed il punto di vista altrui	E
Rielaborazione di conoscenze e abilità	Lo studente applica conoscenze e abilità in modo sicuro e pienamente personale in ogni contesto	A



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



317/UD

disciplinari e interdisciplinari	Lo studente applica conoscenze ed abilità in modo corretto e sicuro in vari contesti	B
	Lo studente applica conoscenze e abilità in vari contesti in modo sostanzialmente corretto	C
	Lo studente applica conoscenze e abilità in contesti semplici, commettendo qualche errore	D
	Lo studente non appare in grado, seppur guidato, di applicare conoscenze e abilità, anche relative a processi semplificati	E

Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



317/UD

Esecuzione del prodotto	Il prodotto è conforme alle richieste si presenta pienamente funzionale ed efficace dal punto di vista pratico, estetico e della convenienza, contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	A
	Il prodotto presenta precisione esecutiva ed è funzionale ed efficace dal punto di vista pratico, contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna e le collega tra loro	B
	Il prodotto presenta alcune imprecisioni esecutive, contiene le parti e le informazioni di base utili a sviluppare la consegna	C
	Il prodotto presenta imprecisioni esecutive che ne limitano la funzionalità al minimo, contiene le parti e le informazioni di base utili a sviluppare la consegna	D
	Il prodotto presenta scorrettezze esecutive che ne compromettono la funzionalità; le parti e le informazioni non sono collegate	E
Presentazione del prodotto	Espone in modo chiaro ed esauriente, usando un linguaggio ricco e articolato, con termini settoriali tecnico-professionali pertinenti	A
	Espone in modo abbastanza chiaro e preciso. La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali tecnico-professionali, è soddisfacente	B
	Espone in modo chiaro con qualche imprecisione. Mostra di possedere un minimo lessico settoriale tecnico-professionale.	C
	Espone in modo poco chiaro e poco preciso. Mostra di possedere un minimo lessico settoriale tecnico-professionale.	D
	Espone in modo confuso e impreciso. Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale	E