

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° 3

Classe: 5 ^a APD	
Titolo: Salute e benessere nella cucina globale	

Periodo di svolgimento	I e II Quadrimestre
Situazione problematica	Le novità apportate dalla globalizzazione anche nella ristorazione stanno sostituendo la dieta mediterranea?
Compito di realtà/Prodotto atteso	Confronto nutrizionale tra un menù tipico della dieta mediterranea e un menù di tendenza (Es. cucina orientale, fast food)
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Scienze dell'alimentazione, pasticceria, scienze motorie, tedesco, inglese, francese, analisi e controlli chimici.
Competenze trasversali da raggiungere	 competenza multilinguistica; competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale.
Area competenze digitali Riferimento DigComp 2.2 (indicare quali aree saranno privilegiate)	 Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati Area 2: Comunicazione e collaborazione Area 3: Creazione di contenuti digitali X Area 4: Sicurezza X Area 5: Risolvere problemi
Competenze digitali e livello atteso Riferimento DigComp 2.2 (Indicare quali competenze saranno privilegiate ed il livello di padronanza atteso - cfr. pag. 9 e segg. DigComp 2.2, pag 71)	 Competenze di Area 1: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti. Livello di padronanza: □ Base - □ Intermedio - □ Avanzato Competenze di Area 2: interagire con gli altri, condividere informazioni, collaborare attraverso le tecnologie digitali rispettando opportune norme di comportamento e proteggendo la propria e altrui reputazione online. Livello di padronanza: □ Base - □ Intermedio - □ Avanzato Competenze di Area 3: sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali. Capire come





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



	copyright e licenze si applicano a dati e contenuti digitali.
	Livello di padronanza:□ 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 - X 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 - X Intermedio - □ Avanzato
Ambito di applicazione competenze digitali (dettagliare quali operazioni o compiti saranno svolti in pratica e seguendo le tematiche dell'Uda per raggiungere le	Realizzazione di un prodotto multimediale che valorizzi il rapporto tra salute / benessere e corretta alimentazione. Partecipazione al progetto on line "PAC" (es. creazione blog e inserimento contenuti relativi
competenze)	
competenze	al tema dell'Uda, inserimento contenuti sito, utilizzo chat per comunicazione e scambio materiale etc. (calare nel contesto UdA gli strumenti presenti nella progettazione per materia).
Competenze in uscita	utilizzo chat per comunicazione e scambio materiale etc. (calare nel contesto UdA gli strumenti presenti nella progettazione per materia). AI1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, commercializzazione. AI2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
	utilizzo chat per comunicazione e scambio materiale etc. (calare nel contesto UdA gli strumenti presenti nella progettazione per materia). AI1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, commercializzazione. AI2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della





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

redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

AG5 Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi

AG9 Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.





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 disciplinari da raggiungere

Enogastronomia pasticceria:

Saper preparare svariate ricette di arte bianca

Applicare correttamente la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare in conformità alla normativa vigente

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

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

Francese:

Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi

Analizzare l'immagine del territorio sia per riconoscere la specificità del suo patrimonio culturale sia per individuare strategie di sviluppo del turismo integrato e sostenibile.

Saper parlare di principi nutritivi, saper parlare di tipi di dieta, saper spiegare in modo semplice le principali funzioni degli alimenti nel corpo umano.

Tedesco: saper parlare di principi nutritivi, saper parlare di tipi di dieta, saper spiegare in modo semplice le principali funzioni degli alimenti nel corpo umano.

Inglese:

Utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi utilizzando i linguaggi settoriali relativi al proprio percorso di studi per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.

Produrre testi di vario tipo di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale anche con l'utilizzo di tecnologie multimediali.

Saper parlare dei principi nutritivi

Saper parlare dei tipi di Dieta

Saper spiegare in modo semplice le principali funzioni degli alimenti nel corpo umano

Scienze e cultura dell'alimentazione:

- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy





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

 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari:

 Imparare a utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimici-fisico, nutrizionale e gastronomico, predisponendo menu coerenti al contesto, valorizzando la presentazione dei prodotti alimentari e delle tradizioni locali, nazionali e internazionali con l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative.

Scienze Motorie:

Processi energetici del corpo e integratori alimentari.
 Salute, benessere sicurezza e prevenzione. Saper organizzare minimamente una unità di lavoro fisico e motorio in rapporto all'alimentazione necessaria.





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

Conoscenze disciplinari coinvolte

Enogastronomia pasticceria:

Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/ conservazione/ presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca.

- Tecnologie innovative per la produzione dolciaria e di arte bianca.
- Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti
- Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale
- Conoscenze integrate, complete, approfondite e specializzate.

Consapevolezza degli ambiti di conoscenza.

Francese:

- Storia della gastronomia nel corso del XX secolo
- Diversi stili alimentari
- Origini del "menu et carte"
- Piramide alimentare
- Principi nutritivi
- Tipi di Dieta

Inglese:

- Piramide alimentare
- Principi nutritivi
- Tipi di Dieta

Tedesco:

- piramide alimentare
- principi nutritivi
- tipi di dieta

Scienza e cultura dell'alimentazione:

- Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.
- Qualità totale degli alimenti.
- Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.
- Stili alimentari.
- Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.
- Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.
- Novel foods

Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari:

- Le trasformazioni chimiche e fisiche.
- Nome e funzione dei principali strumenti di laboratorio
 - I fattori di rischio per gli alimenti
- Finalità dell'analisi bromatologica, in relazione al controllo della qualità e alla valutazione della salubrità di un alimento





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

Scienze Motorie:

Conoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali delle attività motorie. Conoscere in maniera analitica gli aspetti specifici e sociali delle problematiche alimentari e dell'uso di sostanze vietate e dannose e le relative sindromi patologiche. Conoscere le indicazioni dell' OMS sugli stili di vita e le loro conseguenze.

Abilità disciplinari coinvolte

Enogastronomia pasticceria:

- Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito.
- Apportare alle ricette tradizionali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela
- Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato
- Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario.

Francese:

- Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale.
- Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi utilizzando i linguaggi settoriali relativi al proprio percorso di studi per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.
- Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse professionale

Inglese:

- Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale
- Produrre testi di vario tipo di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale
- Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse professionale

Tedesco:

 Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse professionale





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



	 Produrre testi di vario tipo di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale. Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse professionale. Scienza e cultura dell'alimentazione Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento. Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. Interpretare e applicare un piano di HACCP. Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni. Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari: Interpretare un certificato di analisi di un alimento. Scienze motorie: Assumere e saper rappresentare i comportamenti attivi per il miglioramento dello stato di benessere psico-fisico. Assumere e saper rappresentare i comportamenti attivi e riflessivi rispetto all'alimentazione.
Metodologie didattiche	 - apprendimento cooperativo - dibattito guidato - lezione partecipata - attività laboratoriale - studio di caso
Materiale didattico	Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiale specifico necessario per la realizzazione del prodotto





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 svolgimento

(le fasi per le singole discipline potranno essere parallele o concatenate ma comunque dovranno svolgersi entro l'arco di tempo indicato per l'UdA)

Fasi	Discipline coinvolte	Descrizione delle Attività	Ott/Nov	Dic/Genn	Febb/Marz	Apr/Magg
Presentazion e del progetto	Alimentazion e	Analisi dei diversi menu' nei diversi stili alimentari (lavorando a gruppi)	X			
	Scienze motorie	visione di un filmato		X		
	Inglese	presentazione del tema attraverso testi/video inerenti funzioni corpo umano e principi nutritivi	X			
	Tedesco	Presentazione del tema tramite la lettura e comprensione di brevi testi e/o audio visivi inerenti i principi nutritivi e le funzioni nel corpo umano			X	





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



Organizzazio ne e pianificazion e del lavoro	Alimentazione	I diversi gruppi mettono a confronto gli stili alimentari (dibattito guidato)		X		
	Scienze motorie	organizzazione gruppi lavoro		X		
	Inglese	Ricerca lessicale e traduzione delle ricette dal punto di vista delle preparazioni, nutrienti e caloria		X		
	Francese	Lettura e comprensione dei documenti	X			
	Tedesco	Confronto tra Dieta mediterranea e abitudine dei paesi di lingua tedesca			Х	
	Pasticceria	organizzazione gruppi lavoro	X			





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



	Analisi e controlli chimici	Stabilire le modalità di lavoro e tempistiche		X	
Ricerca e gestione informazioni	Alimentazione	Ricerca di materiale audio- video a supporto dei diversi stili (lavoro di gruppo)	Novembre- dicembre		
	Scienze motorie	siti web indicazioni nazionali e mondiali	x	x	
	Inglese	Ricerca lessicale e traduzione delle ricette dal punto di vista preparazioni, nutrienti e calorie		X	
	Francese	Ricerca di materiale audio/video	X		
	Tedesco	Ricerca lessicale e traduzione delle ricette dal punto di vista preparatori, nutrizionale/calor ico		X	





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



				Apo pecastruzioneat	
	Pasticceria	ricerca materiale su riviste settoriali, web erc	Х		
	Analisi e controlli chimici	Ricerca delle informazioni sul web			X Aprile
Riflessione e rielaborazion e	Alimentazione	Giudizio nutrizionale su brunch Apericena Happy hour e menu' etnici	Novembre dicembre		
	Scienze motorie	Classe capovolta dibattito con domande			x
	Francese	Analisi di documenti sulle nuove tendenze alimentari		X	
	Tedesco	Restituzione dei lavori individuale e revisione in plenum		X	





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



	Pasticceria	analisi delle varie ricette scelte		x	
	Analisi e controlli chimici	discussione guidata sulle informazioni trovate			X Maggio
Realizzazion e del prodotto	Alimentazion e	Discussione guidata con difensori e accusatori dei diversi stili e modalità di consumo (processo)			X
	Scienze motorie	Elaborato scritto piano settimanale attività			×
	Inglese	Gli studenti in gruppo realizzano un pptx per presentare il percorso effettuato			X
	Francese	Dibattito guidato			X





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



Tedesco	Realizzazione di un prodotto multimediale che valorizzi salute/benesse re e corretta alimentazione		X	
Pasticceria	Realizzazione pratica in laboratorio delle varie ricette individuate.			Х





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

Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO					
Indicatori	Descrittori	Livelli			
	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con metodo autonomo, ordinato ed efficace applicando personali strategie di ricerca e gestione delle conoscenze.	А			
Ricerca e	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con un metodo ordinato e autonomo.	В			
gestione delle informazioni	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni essenziali secondo uno schema operativo dato.	С			
	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni in modo discontinuo e disordinato.	D			
	Raramente si impegna a ricercare e organizzare le informazione, anche se guidato e sollecitato	Е			
Comprensione e uso dei linguaggi	Comprende tutti i generi di messaggi e di diversa complessità trasmessi con diversi supporti e si esprime utilizzando in maniera sicura, corretta, appropriata e originale tutti i linguaggi disciplinari mediante supporti vari.	А			
disciplinari e dei linguaggi di vario genere	Comprende nel complesso tutti i generi di messaggi e di diversa complessità trasmessi con diversi supporti e si esprime utilizzando in maniera corretta e appropriata i linguaggi disciplinari mediante supporti vari.	В			
	Comprende nel complesso messaggi di molti generi trasmessi con diversi supporti diversi e si esprime utilizzando abbastanza correttamente i linguaggi disciplinari mediante supporti vari.	С			
	Comprende semplici messaggi trasmessi con alcuni supporti e si esprime utilizzando in modo semplice ed essenziale i linguaggi disciplinari	D			
	Fatica a comprendere i messaggi trasmessi e ha difficoltà ad utilizzare i linguaggi disciplinari in modo corretto.	Е			
	Elabora autonomamente argomentazioni attivando collegamenti tra concetti, fenomeni ed eventi appartenenti anche a diversi ambiti disciplinari. Individua analogie/differenze, coerenze/incoerenze, cause/effetti, opera classificazioni, formula ipotesi e utilizza in modo appropriato il linguaggio scientifico	А			





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

Individuare collegamenti e relazioni	Riferisce in modo chiaro ed approfondito fatti e fenomeni individuando gli aspetti fondamentali e cogliendone la natura probabilistica, coglie le relazioni di causa ed effetto negli eventi, analizza e classifica dati.	В
	Riferisce in modo semplice fatti e fenomeni, coglie le relazioni di causa ed effetto negli eventi, analizza e classifica dati.	С
	Individua analogie e differenze tra fenomeni ed eventi e coglie le relazioni di causa ed effetto se opportunamente guidato.	D
	Anche se opportunamente guidato, fatica ad individuare analogie e differenze tra fenomeni ed eventi e a cogliere le relazioni di causa ed effetto.	E

Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO			
INDICATORI	DESCRITTORI	LIVEL LI	
	Il prodotto si presenta pienamente funzionale ed efficace dal punto di vista pratico, estetico e della convenienza, contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica.	А	
Esecuzione del prodotto	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.	В	
	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.	С	
	Il prodotto presenta scorrettezze esecutive che ne compromettono la funzionalità; le parti e le informazioni non sono collegate.	D	
	Il prodotto presenta numerose lacune e scorrettezze esecutive che ne invalidano la funzionalità; le informazioni non sono collegate né attinenti alla consegna data	Е	
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie con precisione, destrezza ed efficienza. Ha trovato soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione.	Α	
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Ha trovato soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione.	В	





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



Utilizzo degli strumenti e delle	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità.	С
tecnologie	Ha fatto uso degli strumenti e delle tecnologie in modo inadeguato.	D
	Non ha fatto uso degli strumenti e delle tecnologie richieste.	E
	Espone in modo chiaro ed esauriente, usando un linguaggio ricco e articolato, con termini settoriali tecnico-professionali pertinenti.	Α
Esposizione orale	Espone in modo abbastanza chiaro e preciso. La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali tecnico-professionali, è soddisfacente.	В
	Espone in modo poco chiaro e poco preciso. Mostra di possedere un minimo lessico settoriale tecnico-professionale.	С
	Espone in modo confuso e impreciso. Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale.	D
	Espone in modo del tutto lacunoso e senza fare uso di termini essenziali del linguaggio settoriale tecnico-professionale.	Е

