



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it

MOD. 317/UD



Unità di Apprendimento N. 2

Classe 5 BPD

Titolo: Noi, cittadini del mondo

Periodo di svolgimento:	Il quadrimestre
Situazione problema	Il fenomeno migratorio è di stringente attualità e, ultimamente, sei venuto a contatto con una famiglia di recente immigrazione. Come puoi, concretamente, contribuire alla sensibilizzazione su questo argomento?
Compito di realtà/Prodotto atteso	La classe realizzerà un'intervista a chi ha vissuto in prima persona il viaggio come migrazione necessaria
Discipline/Assi Culturali coinvolti	DTA, IRC, matematica, scienze motorie, storia, pasticceria, lingue straniere, italiano
Competenze trasversali da raggiungere	X competenza multilinguistica; X competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie; X competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;
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 • Area 4: Sicurezza • 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)	• <u>Competenze di Area 1:</u> navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti. Livello di padronanza: • Avanzato • <u>Competenze di Area 2:</u> interagire con gli altri, condividere informazioni, collaborare attraverso le tecnologie digitali rispettando opportune norme di comportamento e proteggendo la propria ed altrui reputazione online. Livello di padronanza: • Avanzato • <u>Competenze di Area 3:</u> sviluppare, integrare e



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it

MOD. 317/UD



	rielaborare contenuti digitali. Capire come copyright e licenze si applicano a dati e contenuti digitali. Livello di padronanza: • Avanzato
Ambito di applicazione competenze digitali (dettagliare quali operazioni o compiti saranno svolti in pratica e seguendo le tematiche dell'UdA per raggiungere le competenze)	Realizzazione di una videointervista e/o in alternativa di un contenuto digitale relativo al problema
Competenze in uscita (AG – AI)	AG2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. AG3 Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, la connessione con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. -Agire in riferimento ad un sistema di valori coerenti con la Costituzione -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. -Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro -Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea -Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi AG.11 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.



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it

MOD. 317/UD



	AI 2 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. AG 8 Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
Competenze disciplinari da raggiungere	ITALIANO: Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi 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. STORIA: 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. Francese/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 IRC: Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multietnico, interreligioso e multiculturale. DTA: -Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti -Applicare la normativa di settore



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it

MOD. 317/UD



	Pasticceria: Raccogliere una ricetta tradizionale relativa ai paesi di origine degli intervistati rivisitandola per poterla eseguire con gli ingredienti disponibili. Matematica: Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati Scienze motorie: -Storia delle Olimpiadi -dimostrare l'efficacia del proprio movimento nel contesto richiesto -saper organizzare minimamente una unità di lavoro fisico e motorio -salute, benessere, sicurezza e prevenzione
Conoscenze disciplinari coinvolte	ITALIANO: tipologie testuali; la letteratura nel Novecento: Pascoli, Baricco. STORIA: Primo Novecento dalla Seconda Guerra Mondiale agli anni Settanta. IRC: Le religioni nel mondo, i fondamentalismi, la non violenza, la ricerca della giustizia, la diversità come ricchezza. DTA: La Costituzione italiana e le istituzioni dello Stato italiano, aspetti economici del turismo; le nuove tendenze del turismo; il turismo enogastronomico; nuovi segmenti; le norme obbligatorie per l'impresa; le diverse tipologie di filiere e le loro caratteristiche; il Codice del consumo: la tutela del cliente-consumatore; il contratto ristorativo. Inglese/ Francese: Agenda 2030 (punto 2), ONU, FAO, UE, Brexit, Commonwealth, Unione Europea e organismi internazionali, Human Rights. Enogastronomia pasticceria: -La qualità legata a un territorio rappresenta oggi l'unico modo per combattere la standardizzazione e la globalizzazione dei prodotti agroalimentari presenti ogni giorno



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it

MOD. 317/UD



	sulle tavole. -Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. -Concetti di sostenibilità e certificazione -Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. Matematica: Cenni di probabilità e statistica Scienze motorie: -Le Olimpiadi del 1936 -Conoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali delle attività motorie. -Conoscere in maniera analitica gli aspetti specifici e sociali delle Olimpiadi
Abilità disciplinari coinvolte	IRC -Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale -Riconoscere il valore dell'Unione Europea come comunità di stati uniti da storia e cultura comuni e arricchiti dalle reciproche differenze DTA: -Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza, qualità e mondo del lavoro nel settore delle imprese turistiche e ricettive. -Individuare la rintracciabilità di un alimento e riconoscere le tipologie di frodi alimentari. -Riconoscere il significato delle certificazioni di qualità e di tutela del prodotto. Enogastronomia pasticceria: -Elaborare un'offerta di prodotti e servizi di pasticceria e panificazione atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. -Predisporre e servire prodotti di pasticceria in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. -Apportare innovazioni personali alla produzione fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

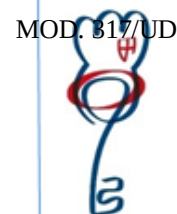
C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it



Francese/Inglese:

- Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali
- Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale
- Scrivere semplici testi su tematiche coerenti con i percorsi di studio

Matematica:

- Costruire e utilizzare modelli
- Saper determinare la probabilità di eventi aleatori e saper calcolare la probabilità di eventi complessi
- Saper analizzare e interpretare dati e grafici

ITALIANO:

Ricerca, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti di vario tipo.
Produrre testi completi e approfonditi dal punto di vista dei contenuti.
Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative.
Prendere appunti e redigere sintesi e relazioni.
Esporre in modo chiaro e logico e coerente esperienze vissute e testi ascoltati.
Comprendere il messaggio contenuto in un testo orale.
Cogliere i caratteri specifici di un testo letterario.

STORIA:

Collocare i più rilevanti eventi storici affrontati secondo le coordinate spazio-tempo.
Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale.
Promuovere attivamente i valori espressi dalla Costituzione.

Scienze motorie:

- Padroneggiare gli aspetti comunicativi, storici, culturali delle Olimpiadi.
- Analizzare il ruolo delle Olimpiadi in un contesto globale

Metodologie didattiche

- apprendimento cooperativo
- dibattito guidato/circle time
- lezione partecipata



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it

MOD. 317/UD



	- attività laboratoriale - studio di caso -Brainstorming
Materiale didattico	- Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiale specifico necessario per la realizzazione del prodotto

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	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio
Presentazione del progetto	matematica	Brainstorming: "Come si inserisce la matematica nella situazione problema?"	X			
	inglese	Brainstorming			X	
	Irc	Brainstorming	X			
	Francese	Brainstorming e presentazione del lessico			X	
	DTA	Lezione guidata, brainstorming			X	



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it

MOD. 317/UD



	Storia	Presentazione del lavoro attraverso brainstorming		X		
	SCIENZE MOTORIE	Brainstorming		X		
	pasticceria	presentazione dell'uda ed introduzione	x	x		
Organizzazione e pianificazione del lavoro	Matematica	Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi) e tempistica		X		
	DTA	Modalità di lavoro, individuale o in gruppi, e tempistica			X	
	Inglese	Individuazione modalità di lavoro			X	
	Francese	Lettura e comprensione brevi testi scritti e/o audiovisivi			X	



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it

MOD. 317/UD



	Storia	Lezioni frontali e partecipate sul primo Novecento e dalla Seconda Guerra Mondiale agli anni Settanta (focus sulle migrazioni)		X		
	Italiano	Lezioni frontali e partecipate sulla letteratura del Novecento: Pascoli (Italy, X agosto...) e Baricco (lettura integrale di "Novecento"); visione del film "La leggenda del pianista sull'oceano"; lettura integrale di "Le navi del deserto" (Naia Lawal). Visione di film sui temi trattati "Io capitano"				
	Irc	Lezione dialogica		X		
	SCIENZE MOTORIE	Individuazione modalità di lavoro		X		
	pasticceria	lezione frontale e dialogata		x	x	



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it

MOD. 317/UD



Ricerca e gestione informazioni	Matematica	Ricerca dati dal web, lettura e interpretazione grafici sul tema, condivisione delle informazioni, individuazione strumenti matematici necessari per affrontare il tema, spiegazione/recupero degli stessi			X	
	pasticceria	ricerca sul web			X	
	francese	Approfondimento sul Parlamento francese			X	
	Inglese	Ricerche sul web e condivisione delle informazioni		X	X	
	DTA	Analisi della Costituzione e leggi sulla immigrazione Ricerca sul web di dati			X	
	Irc	Cooperative learning			X	
	Italiano e Storia	Lavoro in gruppi: ricerca di materiali relativi alle migrazioni odierne.			X	
	SCIENZE MOTORIE	Ricerca e analisi sul ruolo delle Olimpiadi			X	



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it

MOD. 317/UD



Riflessione e rielaborazio ne	Matematica	Discussione guidata con domande che sollecitino il confronto delle interpretazioni, Utilizzo consapevole degli strumenti matematici per comprendere dati già elaborati Utilizzo consapevole degli strumenti matematici per saper organizzare, rappresentare ed interpretare dati reali				X
	francese	Informare oralmente sul Parlamento francese e la sua funzione				X
	Inglese	Presentazione delle organizzazioni internazionali prese in esame e delle loro funzioni				X
	DTA	Discussione e confronto sui dati raccolti				X
	Irc	Riflessione e dibattito in classe				X
	Italiano e Storia	Lavoro in gruppi: relazione che riporti i dati e le informazioni raccolte e una riflessione di gruppo sul tema.			X	



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it

MOD. 317/UD



	SCIENZE MOTORIE	Riflessione e dibattito				X
	pasticceria	Realizzazione pratica di dolci monoporzioni e non che rispettino le tradizioni incontrate				X
Realizzazione e del prodotto	matematica	Realizzazione di un'intervista a chi ha vissuto in prima persona il viaggio come migrazione necessaria				X
	IRC					X
	DTA					X
	Italiano e Storia					X
	pasticceria					X



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it

MOD. 317/UD



	SCIENZE MOTORIE					X
	francese					X

Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO

Indicatori	Descrittori	Livelli
Acquisizione ed interpretazione dell'informazione	Comprende la differenza tra fatti, opinioni ed informazioni, li interpreta in modo critico ed autonomo e ne valuta consapevolmente l'attendibilità e l'utilità.	A
	Analizza spontaneamente le informazioni ricevute nei diversi ambiti e attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità. Coglie la differenza tra fatti e opinioni.	B
	Individua i fatti principali nelle informazioni ricevute nei diversi ambiti e attraverso strumenti comunicativi diversi.	C
	Coglie i fatti principali nelle informazioni ricevute attraverso strumenti comunicativi diversi se opportunamente guidato.	D
	Non coglie le informazioni ricevute anche se guidato	E
Utilizzo di strumenti	È in grado di identificare, recuperare, conservare, organizzare e analizzare le informazioni digitali, giudicarne l'affidabilità, l'importanza e lo scopo in totale autonomia.	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

MOD. 317/UD



digitali per reperire informazioni utili al lavoro	Identifica, recupera, conserva, organizza e analizza le informazioni digitali, ne giudica l'affidabilità, l'importanza e lo scopo con l'aiuto del gruppo classe o dei docenti.	B
	Identifica alcune informazioni digitali, le conserva, le organizza e le recupera con il supporto di compagni e docenti.	C
	Utilizza le informazioni ricavate da altri in modo essenzialmente esecutivo.	D
	Non riesce ad utilizzare le informazioni che gli vengono proposte	E
Rielaborazione ed approfondiment o	Esplora e approfondisce oltre il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande.	A
	Esplora e approfondisce oltre il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema.	B
	Approfondisce e rielabora in minima parte il compito, ricercando informazioni, dati ed elementi che caratterizzano il problema, solo se sollecitato.	C
	Rielabora e approfondisce solo se guidato	D
	Non rielabora	E

Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELL I
Consapevolezza riflessiva e critica	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il senso e l'importanza di ciò che ha imparato nel quadro del processo personale di formazione e crescita, che affronta in modo particolarmente critico	A
	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro, cogliendo il senso di ciò che ha imparato nel quadro del processo personale di formazione e crescita, che affronta in modo critico	B



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

Via Uruguay 26/2
20151 Milano

www.carloportamilano.edu.it

C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472

info@carloportamilano.edu.it

mirh02000x@istruzione.it

mirh02000x@pec.istruzione.it

MOD. 317/UD



	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	C
	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e senza mostrare senso critico	D
	Presenta un atteggiamento meramente esecutivo e non coglie il senso di ciò che ha imparato nel quadro del suo processo di crescita e formazione	E
Utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie con precisione, destrezza ed efficienza. Ha trovato soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione.	A
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Ha trovato soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione.	B
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità.	C
	Ha fatto uso degli strumenti e delle tecnologie in modo inadeguato.	D
	Non ha fatto uso degli strumenti e delle tecnologie a disposizione.	E
Esposizione orale, espressione delle proprie opinioni	Espone in modo chiaro ed esauriente, usando un linguaggio ricco e articolato ed esprimendo in modo efficace le proprie opinioni.	A
	Espone in modo abbastanza chiaro e preciso; dimostra di possedere un buon lessico settoriale tecnico-professionale	B
	Espone in modo poco chiaro e poco preciso. Mostra di possedere un minimo lessico settoriale tecnico-professionale.	C
	Espone in modo confuso e impreciso. Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale.	D
	Non espone e non conosce il linguaggio tecnico-professionale	E