



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.1

Classe 5 CSV - Referente: Antonio Canino
Titolo: La mia azienda ristorativa ecosostenibile (Imprenditorialità)

Periodo di svolgimento:	I° quadrimestre /II° quadrimestre
Situazione problema	Come partecipare ad un bando della Regione a sostegno di giovani imprenditori? Viene richiesta la presentazione della propria idea imprenditoriale.
Compito di realtà/Prodotto atteso	Progettare e illustrare la propria azienda enogastronomica a Milano e dintorni compiendo scelte sostenibili e riflettendo su un'economia a basso impatto ambientale.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Laboratori Sala-Cucina, Matematica, DTA, Scienza e cultura dell'alimentazione, Lingue straniere
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 matematica e competenza di base in scienze e tecnologie • competenza imprenditoriale • competenza multilinguistica (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
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)	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Competenze di Area 1</u>: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti. Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato <ul style="list-style-type: none"> • <u>Competenze di Area 2</u>: interagire con gli altri, condividere informazioni, collaborare attraverso le tecnologie digitali rispettando opportune norme di



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

	<p>comportamento e proteggendo la propria ed altrui reputazione online.</p> <p>Livello di padronanza: • Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"> • Competenze di Area 3: sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali. Capire come copyright e licenze si applicano a dati e contenuti digitali. <p>Livello di padronanza: • Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Livello di padronanza: • Avanzato</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Livello di padronanza: • Base - • Intermedio - • Avanzato</p>
<p>Ambito di applicazione competenze digitali (dettagliare quali operazioni o compiti saranno svolti in pratica e seguendo le tematiche dell'UdA per raggiungere le competenze)</p>	<p>Creazione di un ppt per presentare la propria idea imprenditoriale ad una vasta platea (mediante utilizzo di qr code/link esterni controllati)</p>
<p>Competenze in uscita (AG – AI)</p>	<p>(AG5) Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>(AI 1) Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica, promuovendo le nuove tendenze alimentari</p> <p>(AI 2) supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita</p> <p>(AI 3) Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p>



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

	<p>(AI 4) Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela</p> <p>(AI7) Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali per la promozione del Made in Italy.</p> <p>(AI6) Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p> <p>(AI11) Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p> <p>(AI 10) Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing</p> <p>(AG10) Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</p> <p>(AG12) Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p>
<p>Competenze disciplinari da raggiungere</p>	<p>Enogastronomia settore Cucina:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Predisporre menù con prodotti locali e a chilometro zero; applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. <p>Enogastronomia settore Sala e vendita:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico ● Strategie di comunicazione del prodotto ● Strumenti di pubblicità e comunicazione ● Principi di fidelizzazione del cliente ● Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio ● Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa <p>Matematica:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative



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

- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni

DTA:

- Comunicare e applicare alcune strategie di marketing per promuovere e vendere il prodotto

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

- Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.

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 valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

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

Lingue straniere:

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

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di



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

	<p>comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</p>
<p>Conoscenze disciplinari coinvolte</p>	<p>Enogastronomia cucina:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Produrre trasformati senza utilizzare prodotti di sintesi (conservanti e altri additivi..) ● Ricerche di mercato per ingredienti a chilometro zero. <p>Lingue straniere:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Prodotti a chilometro zero ● Prodotti tipici <p>DTA:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Marketing e Marketing mix ● Segmentazione del mercato ● Analisi SWOT ● Marketing turistico territoriale e integrato ● Sostenibilità d'impresa ● Piano di marketing ● Il Budget delle imprese ristorative ● Il business plan ● il piano di start-up, il preventivo finanziario ed economico <p>Enogastronomia settore cucina:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Distinguere i menù nelle diverse aziende enogastronomiche. ● Utilizzare le conoscenze per la redazione di un menù nell'ottica di uno sviluppo eco sostenibile in riferimento all'agenda 2030. <p>Enogastronomia settore sala e vendita:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Distinguere i menù nelle diverse aziende enogastronomiche. ● Utilizzare le conoscenze per la redazione di un menù nell'ottica di uno sviluppo eco sostenibile in riferimento all'agenda 2030. ● Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi enogastronomici.
<p>Abilità disciplinari coinvolte</p>	<p>Scienza e cultura dell' alimentazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento. ● Analisi e applicazione di un piano HACCP ● Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.



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

- Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.
- Individuare le caratteristiche dei nuovi prodotti alimentari.
- Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.

DTA:

- Individuare gli elementi del marketing
- Individuare la strategia di targeting più idonea
- Individuare gli elementi necessari per sviluppare un piano di marketing e semplici tipologie di budget
- Applicare la tecnica del budget-reporting
- Progettare itinerari turistici di interesse culturale e ambientale per la valorizzazione dell'ambito territoriale di appartenenza e della sostenibilità
- Riconoscere i fattori geografici che favoriscono lo sviluppo delle attività turistiche in un territorio anche in ottica sostenibile
- Applicare tecniche di base e formule standard per la comunicazione professionale all'interno del team di lavoro

Matematica:

- Saper classificare una funzione, determinare il dominio, le intersezioni con gli assi cartesiani, il segno e le eventuali simmetrie
- Saper leggere un grafico di funzione
- Saper calcolare limiti e derivate
- Saper determinare l'andamento di una funzione ed eventuali estremanti
- Saper sintetizzare i dati acquisiti nelle diverse fasi dello studio di una funzione per giungere alla sua rappresentazione grafica
- Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive adeguate

Lingue straniere:

- 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
- Comprendere globalmente brevi tematiche professionali



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

Metodologie didattiche	<ul style="list-style-type: none">- apprendimento cooperativo- dibattito guidato/circle time- lezione frontale- lezione partecipata- attività laboratoriale- studio di caso
Materiale didattico	Libro di testo, appunti, fotocopie, 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)



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

Fasi	Discipline coinvolte	Descrizione delle Attività	Ottobre Novembre	Dicembre Gennaio	Febbraio Marzo	Aprile Maggio
Presentazione del progetto	DTA	Presentazione UDA	X			
	Alimentazione	Presentazione UDA	X			
	Tedesco Francese	Presentazione dell'Uda	X			
	SALA/cucina	presentazione uda	x			
	Matematica	Assegnazione di un problema complesso	X			
Organizzazione e pianificazione del lavoro	alimentazione	Progettare tenendo conto dei requisiti igienici dei locali e delle attrezzature	X			
	Lingue straniere	Assegnazione e redazione di bevande alcoliche e analcoliche/ricette e altro	X			
	DTA	Modalità di lavoro: individuale o in gruppi e tempistica	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

	SALA/cucina	Organizzazione e pianificazione del lavoro (lavoro di gruppo)	X			
	Matematica	Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi) e tempistica	X			
Ricerca e gestione informazioni	alimentazione	Riconoscere i ccp e gli aspetti legislativi di settore relativi all'igiene		X	X	
	DTA	Ricerca informazioni da: Libro di testo, web, filmati		X		
	Tedesco Francese	Ricerca lessicale e traduzione delle ricette/bevand e dal punto di vista preparatorio, nutrizionale e/o calorico		X		
	Sala/cucina	vengono elencati i vari punti da studiare e pianificare il lavoro		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

	Matematica	-"Traduzione" del problema in termini matematici -Individuazione strumenti matematici necessari per affrontarlo, spiegazione/ recupero degli stessi		X		
Riflessione e rielaborazione	Alimentazione	Applicazione e di un piano di autocontrollo			X	X
	DTA	Analisi di un caso aziendale; ideazione di un'idea imprenditoriale e progettazione di un semplice business plan da parte dei gruppi di lavoro			X	
	Fedesco francese	Restituzione dei lavori individuali e revisione in plenum			x	
	sala/cucina	esposizione del lavoro svolto			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

	Matematica	- Discussione guidata con domande che sollecitino il confronto delle interpretazioni. -Utilizzo consapevole degli strumenti matematici necessari per risolvere il problema			X	
Realizzazione del prodotto	Alimentazione	Creazione di un Ppt per la presentazione della propria azienda enogastronomica a Milano a basso impatto ambientale.				X
	DTA					X
	Tedesco Francese					X
	Sala/cucina					X
	Matematica					X

Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
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



MOD. 317/UD

Elaborare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro	Pianifica le fasi di realizzazione di un'attività, formula ipotesi, ne prevede i probabili effetti, opera scelte consapevoli e verifica i risultati ottenuti.	A
	Individua correttamente le diverse fasi di realizzazione di un'attività, ne traccia il percorso e valuta i risultati ottenuti.	B
	Coglie le fasi essenziali nella realizzazione di un'attività: pianificazione, esecuzione e verifica dei risultati raggiunti.	C
	Coglie la sequenza delle fasi di una procedura e prevede gli effetti di una situazione se opportunamente guidato/a.	D
	Fatica a cogliere la sequenza delle fasi di una procedura e a prevedere gli effetti di una situazione anche se guidato	E
Uso delle conoscenze apprese per realizzare un prodotto.	Utilizza in maniera completa le conoscenze apprese e approfondite per ideare e realizzare un prodotto	A
	Utilizza in maniera completa le conoscenze apprese per pianificare e realizzare un prodotto	B
	Utilizza nel complesso le conoscenze apprese per pianificare e realizzare un prodotto.	C
	Utilizza parzialmente le conoscenze apprese per realizzare un semplice prodotto	D
	Ha difficoltà ad utilizzare le conoscenze apprese e non è in grado di realizzare da solo un semplice prodotto	E
Interazione orizzontale (con compagni)	Assume volentieri incarichi e li porta a termine con notevole senso di responsabilità. Coopera con il gruppo all'interno del quale è di supporto agli altri e valorizza i contributi altrui.	A
	Assume incarichi e li porta a termine con apprezzabile senso di responsabilità cooperando con il gruppo in modo costante e propositivo.	B
	È piuttosto restio ad assumere incarichi spontaneamente, ma coinvolto collabora con il gruppo in modo apprezzabile	C



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

	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare ma porta a termine gli incarichi con discontinuità.	D
	Nel gruppo tende evitare di assumere incarichi e raramente collabora	E

Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI
Esecuzione del prodotto	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.	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 imprecisioni esecutive che ne limitano la funzionalità al minimo, contiene le parti e le informazioni di base utili a sviluppare la consegna.	C
	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	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



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

	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 richieste.	E
Esposizione orale	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 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
	Espone in modo del tutto lacunoso e senza fare uso di termini essenziali del linguaggio settoriale tecnico-professionale.	E