



**I.I.S.
“E. Ferrari”**

PROGRAMMAZIONE PER COMPETENZE

**DISCIPLINA: LABORATORIO SERVIZI DI
ENOGASTRONOMIA: SETTORE CUCINA**

CLASSE SECONDA SEZ H

A.S 2017/2018

DOCENTE: Gerardo D'amora

Presentazione della classe della II sez H

Livelli di profitto

Fascia di recupero (2-3-4)	Fascia di consolidamento (5-6)	Fascia di potenziamento (7-8)	Fascia di eccellenza (9-10)
Alunni che manifestano partecipazione e impegno spesso superficiale, non ancora autonomi nello studio, con conoscenze e competenze insufficienti.	Alunni che sono per lo più partecipi, a volte superficiali nell'impegno, sufficientemente autonomi nello studio ed in possesso di un livello sufficiente di competenze e conoscenze	Alunni che partecipano regolarmente, manifestano un impegno adeguato e un livello discreto di conoscenze e competenze	Alunni che manifestano partecipazione costruttiva, impegno serio ed assiduo e alto livello di conoscenze e competenze
%	%	%	%

In codesta programmazione, dopo la valutazione diagnostica della classe, sono elencate le competenze, le conoscenze e le abilità che l'allievo dovrà acquisire a conclusione del primo biennio del percorso di studi.

Inoltre, sono descritti i contenuti da trattare, la metodologia d'insegnamento, il criterio di valutazione e una griglia per misurare i livelli di competenza raggiunti dagli allievi al termine di ciascuna Unità di Apprendimento espletata.

Il docente di "Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore cucina" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso primo biennio, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

- comprendere il cambiamento e le 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;
- riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio- economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio

COMPETENZE DI BASE

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel primo biennio. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di Classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenze.

- ✓ Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- ✓ Applicare le normative vigenti in materia di igiene e di sicurezza sul posto di lavoro.

- ✓ Controllare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- ✓ Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera enogastronomica.
- ✓ Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- ✓ Intervenire nella valorizzazione, trasformazione e conservazione dei prodotti enogastronomici.

Inoltre l'elevamento dell'obbligo d'istruzione a dieci anni intende favorire il pieno sviluppo della persona nella costruzione del sé, di corrette e significative relazioni con gli altri e di una positiva interazione con la realtà naturale e sociale. (Competenze in chiave di cittadinanza)

- 1. Imparare a imparare:** organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo e utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.
- 2. Progettare:** elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.
- 3. Comunicare:** comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali) o rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).
- 4. Collaborare e partecipare:** interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.
- 5. Agire in modo autonomo e responsabile:** sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.
- 6. Risolvere problemi:** affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.
- 7. Individuare collegamenti e relazioni:** individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.
- 8. Acquisire ed interpretare l'informazione:** acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.

Ripasso dei principali argomenti del primo anno:

- Le professioni dell' enogastronomia
- Igiene e sicurezza sul lavoro
- Tecniche e cultura gastronomica
- L'igiene in cucina e l'HACCP
- Le basi di cucina

Modulo 1
I metodi di cottura

U.d.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi	Verifiche e valutazioni
<p>4) La cottura e i suoi effetti sugli alimenti</p> <p>2) I metodi di cottura.</p> <p>3) i metodi innovativi: Cottura a bassa densità di calore, cottura sottovuoto</p> <p>5) Raccordo con i modulo (i primi piatti, le uova, le carni, i prodotti ittici e le preparazioni dolciarie).</p>	<p>Lo studente conosce il modo con cui il calore si trasmette agli alimenti e le caratteristiche dei metodi di cottura più utilizzati.</p>	<p>Lo studente sa adoperare correttamente i metodi di cottura principali.</p> <p>Realizza piatti e preparazioni semplici di prodotti enogastronomici</p> <p>Riconosce e descrive gli aspetti fisici e chimici degli alimenti conseguenti alle varie manipolazioni</p>	<p>Lo studente sa scegliere fra i principali metodi di cottura quali usare secondo il prodotto che ha a disposizione e in base al risultato che vuole ottenere.</p>	<p>Ottobre</p>	<p>Verifica sommativa scritta e/o orale</p> <p>Prova pratica in laboratorio</p>

Nota metodologica e strumenti:

Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo(in aula e in laboratorio) lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo

Verifiche e criteri di Valutazione

Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso:

- le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;
- dagli obbiettivi prefissati , dalle competenze e conoscenze acquisite ,infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore.

Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, Scienze della terra ecc.), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi

Modulo 2
IL MENU , LA RICETTA e IL PIATTO

U.d.	Tempi	Conoscenze	Abilità	Competenze	Verifiche e valutazioni
1)La struttura del menu e della carta. 2) I tipi di menu. 3)Progettazione e compilazione del menu. 4)La suddivisione dei pasti nella giornata 5) L'ordine delle portate nel menu 6)Le regole del servizio dei piatti 7)Gli stili di servizio 8) La ricetta: il primo passo 9)come redigere una ricetta standard	Novembre Dicembre	Conoscere le regole per la costruzione di menu tecnicamente corretti. Conoscere le caratteristiche e le regole della composizione di un menu Conoscenza delle funzioni del menu, della differenza tra menu e carta, e della struttura moderna del menu. Saper distinguere i diversi tipi di menu e carta Conoscenza della suddivisione e corretto inserimento delle portate nell'arco dei pasti Conoscenza della ricetta e della comanda I principali menu e la successione delle portate La disposizione delle vivande nel piatto	Saper costruire un menu rispettando le regole gastronomiche. Comprendere i vantaggi del proporre menu fissi e piatti unici. Saper organizzare e gestire a livello basilare, il processo produttivo orientato alla soddisfazione del cliente. Redigere una ricetta nel rispetto delle regole	Saper progettare autonomamente menu semplici sotto l'aspetto grafico e in base alle esigenze di un gruppo (menu concordati). Riconoscere il ruolo centrale del menu nella definizione degli elementi fondamentali del ristorante Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio.	Verifica sommativa scritta e/o orale.

Nota metodologica e strumenti:

Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo(in aula e in laboratorio) lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo.

Verifiche e criteri di Valutazione

Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso:

- le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;
- dagli obbiettivi prefissati , dalle competenze e conoscenze acquisite ,infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore.

Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di

Sala e Bar, Scienze della terra ecc.), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi.

Modulo 3
Il latte e i suoi derivati

u.d.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi	Verifiche e valutazioni
4) I tipi di latte. 2) I latticini e il loro uso in cucina. 3) Dalla lavorazione del latte all'utilizzo in cucina 4) La panna da cucina 5) Lo Yogurt 6) I formaggi Realizzazione di piatti in laboratorio.	Lo studente conosce i vari tipi di latte ed i suoi derivati (panna, burro, yogurt e formaggio). Conosce le principali tappe della caseificazione. Conosce gli aspetti dietetici e merceologici dei formaggi.	Lo studente sa usare i principali tipi di latte. Sa proporre i derivati del latte nei vari momenti della giornata e negli utilizzi in cucina. Sa distinguere i principali tipi di formaggio.	Lo studente è in grado di classificare, conservare, e usare il latte, il burro, la panna, lo yogurt e il formaggio.	Dicembre Gennaio	Verifica sommativa scritta e/o orale. Prova pratica in laboratorio.

Nota metodologica e strumenti:

Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo (in aula e in laboratorio) lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo

Verifiche e criteri di Valutazione

Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso:

- le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;
- dagli obiettivi prefissati, dalle competenze e conoscenze acquisite, infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore.

Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, Scienze della terra ecc.), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi

Modulo 4
Le uova in cucina

U.d.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi	Verifiche e valutazioni
1) classificazione delle uova 2) Le caratteristiche delle uova. 3) Igiene e conservazione delle uova. 4) I sistemi di cottura delle uova. 5) l'impiego delle uova in cucina 6) Realizzazione di piatti in laboratorio.	Lo studente conosce la struttura, la composizione e le caratteristiche organolettiche delle uova. Conosce la classificazione commerciale delle uova. Conosce le tecniche di cottura delle uova Conosce gli aspetti igienici del lavoro con le uova.	Lo studente sa riconoscere la freschezza di un uovo. Sa manipolare correttamente le uova e cuocerle in modi diversi. Realizza piatti a base di uova Presenta e serve piatti nel rispetto delle regole tecniche	Lo studente utilizza le uova in base alle esigenze della clientela. Sa applicare le normative sulla sicurezza igienica.	Novemb.	Verifica sommativa scritta e/o orale. Prova pratica in laboratorio.

Nota metodologica e strumenti:

Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo (in aula e in laboratorio) lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo

Verifiche e criteri di Valutazione

Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso:

- le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;
- dagli obiettivi prefissati, dalle competenze e conoscenze acquisite, infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore.

Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, Scienze della terra ecc.), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi

Modulo 5

Conoscere e usare la carne

u.d.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi	Verifiche e valutazioni
1)Le caratteristiche della carne. 2)La filiera produttiva 3)La carne bovina. 4)la carne suina. 5)La carne di ovini e caprini. 6)la carne degli animali da cortile. 7)Selvaggina e cacciagione. 8) Il quinto quarto e le interiora. 9) Lavorazioni preliminari e metodi di cottura. 10) Realizzazione di piatti in laboratorio.	Lo studente conosce le caratteristiche e la classificazione delle carni. Conosce le caratteristiche dei vari tessuti e gli usi dei tagli principali. Conosce le razze bovine più pregiate.	Lo studente sa svolgere le operazioni preliminari di preparazione delle carni. Sa cuocere diversi tipi di carne col metodo più adatto. Realizza piatti a base di carne in abbinamento a guarnizioni e contorni	Lo studente sa riconoscere in base al colore le carni di diversi tipi di animali. Sa valutare la qualità di una carne in base alle caratteristiche dei suoi tessuti. Sa usare correttamente i principali tagli di carne.	Marzo	Verifica sommativa scritta e/o orale. Prova pratica in laboratorio .
<p style="text-align: center;">Nota metodologica e strumenti:</p> <p>Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo(in aula e in laboratorio) lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo Verifiche e criteri di Valutazione</p> <p>Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> - le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F; - dagli obbiettivi prefissati , dalle competenze e conoscenze acquisite ,infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore. <p>Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, Scienze della terra ecc.), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi</p>					

Modulo 6
I prodotti ittici

u.d.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi	Verifiche e valutazioni
1)struttura e classificazione dei pesci. 2)come riconoscere il pesce fresco. 3) come conservare bene il pesce. 4) i pesci di mare, d'acqua dolce, misti o migratori. 5)il regno dei molluschi. 6)Conoscere i crostacei. 7)lavorare i pesci: eviscerare, sfilettare, spellare, squamare, tagliare. 8)pulire molluschi e pesci 9)cuocere il pesce. 10)realizzazione di piatti in laboratorio.	Lo studente conosce la classificazione dei diversi prodotti ittici. Conosce gli aspetti merceologici dei prodotti ittici.	Lo studente sa distinguere i prodotti ittici e sa riconoscere la freschezza del pesce. Sa manipolare in modo corretto i prodotti ittici e sa come prepararli e cucinarli.	Lo studente è in grado di classificare i prodotti ittici. Sa acquistare e conservare i prodotti ittici. Sa usare pesci, crostacei e molluschi.	Aprile	Verifica sommativa scritta e/o orale. Prova pratica in laboratorio.

Nota metodologica e strumenti:

Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo(in aula e in laboratorio) lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo

Verifiche e criteri di Valutazione

Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso:

- le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;
- dagli obbiettivi prefissati , dalle competenze e conoscenze acquisite ,infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore.

Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, Scienze della terra ecc.), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi

Modulo 7
Le basi della pasticceria

u.d.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi	Verifiche e valutazioni
<p>4) Gli impasti di base: pan di spagna, pasta frolla, pasta choux, pasta sfoglia</p> <p>2) Le creme e le salse di base : crema pasticcera, crema chantilly, crema diplomatica ganache al cioccolato</p> <p>3) Le bagne alcoliche di pasticceria.</p> <p>4) Realizzazione di dolci in laboratorio.</p>	<p>Lo studente conosce gli impasti di base, le principali creme, le bagne e il loro utilizzo in cucina.</p> <p>Conosce le tecniche di preparazione e cottura delle preparazioni di pasticceria</p> <p>Conosce la presentazione e il servizio dei dolci</p>	<p>Lo studente sa usare gli impasti di base e le creme e sa abbinarli ai cibi per esaltarne i sapori.</p> <p>Lavora nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza</p>	<p>Lo studente è in grado di classificare gli impasti di base e le creme.</p> <p>Sa conservare i principali impasti crudi, i principali tipi di bagne e di creme.</p> <p>Valorizza e promuove le tradizioni locali.</p>	<p>Aprile Maggio</p>	<p>Verifica sommativa scritta e/o orale.</p> <p>Prova pratica in laboratorio.</p>
<p>Nota metodologica e strumenti: Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo(in aula e in laboratorio) lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo</p> <p>Verifiche e criteri di Valutazione Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> - le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F; - dagli obbiettivi prefissati , dalle competenze e conoscenze acquisite ,infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore. <p>Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, Scienze della terra ecc.), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi</p>					

LIBRO DI TESTO: CUCINA GOURMET/1

EDITORE: CALDERINI

AUTORE: PAOLO GENTILE

CODICE : ISBN 978-88-52804717

LIVELLO COMPETENZE ed ipotesi di valutazione (voto in decimi)				
LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO	LIVELLO BASE *	LIVELLO INTERMEDIO **	LIVELLO AVANZATO ***	LIVELLO MINIMO ***** (art. 15 comma 3 O.M. n.90 del 21/5/2001)
Lo studente non svolge compiti semplici. Non partecipa al lavoro in classe e rifiuta il dialogo educativo. Non riesce a produrre elaborati comprensibili.	Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.	Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.	Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli.	Le reali competenze raggiungibili devono essere concordate in relazione al soggetto ed alla patologia.
<u>Assolutamente insufficiente</u> Voto 1-2	<u>Insufficiente</u> Voto 5	<u>Discreto</u> Voto 7	<u>Ottimo</u> Voto 9	
<u>Scarso</u> Voto 3-4	<u>Sufficiente</u> Voto 6	<u>Buono</u> Voto 8	<u>Eccellente</u> Voto 10	

IL DOCENTE

Gerardo D' Amora

