



**I.I.S.**  
**"E. Ferrari"**



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE**

**"ENZO FERRARI" - BATTIPAGLIA**

**SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'  
ALBERGHIERA**

---

# **IPSEOA PIANO DI LAVORO**

**della DOCENTE: PANICO LUCIANA**

**ANNO SCOLASTICO**

**2017-2018**

**DISCIPLINA**

**DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

**CLASSE: QUARTA sez. C  
(ENOGASTRONOMIA)**

**Monte ore annuale: n.165**

**Monte ore settimanale: n.5 ore**

## Finalità

Il presente "Piano delle attività" del docente è stato progettato secondo le indicazioni contenute nel "Regolamento sul riordino degli Istituti Tecnici e Professionali" e nelle successive Linee Guida per il secondo biennio e quinto anno degli Istituti Tecnici e Professionali, indirizzo IPSEOA. Gli obiettivi di apprendimento sono espressi in termini di competenze, ossia quel "saper agire" che scaturisce dall'applicazione autonoma e consapevole delle conoscenze (sapere) e delle abilità acquisite (saper fare).

La disciplina del "Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva" è di particolare importanza perché completa la formazione con le competenze economiche e normative che necessariamente devono essere affiancate a quelle tecnico-pratiche acquisite con altre discipline, per costruire un completo profilo professionale (PECUP).

Specificamente, al termine del percorso di studi gli alunni dovranno possedere le competenze disciplinari sottosposte, da cui si scandiscono i contenuti da trattare, le tempistiche necessarie per i vari argomenti, le metodologie didattiche da utilizzare e gli strumenti da impiegare per far acquisire le conoscenze e le abilità nelle quali le competenze sono declinate.

## 1- Analisi del contesto di partenza

### 1.1 – Dati storici

Alunni iscritti	Frequentanti	Maschi	Femmine	B.E.S.	Ripetenti	Iscritti per la prima volta
N. 23	N.22	N.12	N.11	N.3	N.2	N.21

### 1.2 – Situazione d'ingresso della classe

Livello	insufficiente	base	intermedio	avanzato
Numero	6	14	3	–
%	26%	61%	13%	--

La classe è composta da n.23 alunni: 12 maschi e 11 femmine. Due studenti frequentano per la seconda volta la classe quarta.

La frequenza risulta regolare tranne che per i seguenti alunni: SINGH SHARANPREET che non ha mai frequentato le lezioni, NOUIRA AMIRA e BOTTIGLIERI ROSARIO che fanno registrare molte assenze.

Dall'indagine conoscitiva della situazione di partenza, effettuata tramite test d'ingresso sono emerse tre fasce di livello: una prima fascia composta da pochissimi alunni con una buona preparazione di base, capacità di rielaborazione dei contenuti, di analisi e di sintesi; una seconda fascia, più numerosa, con prerequisiti accettabili ed una terza fascia, di pochi elementi, con carenze anche gravi e forti incertezze. Gli alunni sono vivaci ma collaborativi. Opportunamente guidati seguono con attenzione, interesse ed apertura al dialogo educativo.

Nella classe è presente un'alunna diversamente abile, RAVIELE CRISTINA, che viene seguita dagli insegnanti di sostegno Prof. BUSILLO GIUSEPPE e prof.ssa GALIZIA CARLA per n.9 ore ciascuno.

Per quest'ultima il CdC adotterà una Programmazione Educativa Individualizzata così come previsto dalla legge 104/92.

Per l'alunna RIZZO GLORIA, accompagnata da certificazione di DSA verrà stilato il Piano Didattico Personalizzato (L.170/2010 e DM 5669/2011).

Per l'alunno LAMBERTI CRISTIAN, con Bisogni Educativi Speciali (BES), si attiverà il Piano Educativo Personalizzato (Area 2 – punto 3 Circolare d'Istituto n.59 del 12 Ottobre 2017).

## 2.1 - Obiettivi trasversali

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	Capacità da conseguire
<b>Imparare a imparare</b> <b>Progettare</b>	Essere capace di: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organizzare e gestire il proprio apprendimento</li> <li>• Utilizzare un proprio metodo di studio</li> <li>• Elaborare e realizzare attività seguendo la logica della programmazione</li> </ul>
<b>Comunicare</b> <b>Collaborare/partecipare</b>	Essere capace di: <ul style="list-style-type: none"> <li>● Comprendere e rappresentare testi e messaggi di genere e di complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi</li> <li>● Lavorare, interagire con gli altri in specifiche attività collettive</li> </ul>
<b>Agire in modo autonomo e responsabile</b> <b>Risolvere problemi</b> <b>Individuare collegamenti e relazioni</b> <b>Acquisire ed interpretare l'informazione ricevuta</b>	Essere capace di: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sapersi inserire in modo attivo nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo quelli altrui</li> <li>• Comprendere, interpretare ed intervenire in modo personale negli eventi del mondo</li> <li>• Costruire conoscenze significative e dotate di senso</li> <li>• Esplicitare giudizi critici distinguendo i fatti dalle operazioni, gli eventi dalle congetture, le cause dagli effetti</li> </ul>

<b>2.2 - Obiettivi didattici disciplinari</b>
---

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI TEMPI
<p><b>Competenze di base:</b> -Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e comprendere i dati nelle tabelle</p> <p><b>Competenze avanzate</b> -Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p><b>Competenze chiave europee</b> Utilizzare i linguaggi propri della matematica per</p>	<p><b>-Abilità di base</b> Calcolare l'interesse semplice e il montante Calcolare lo sconto commerciale e il valore attuale commerciale</p> <p><b>Abilità avanzate</b> Individuare le possibili fonti di finanziamento in relazione alla forma giuridica dell'impresa e all'attività di gestione</p>	<p><b>Conoscenze di base</b> -Il fabbisogno finanziario -L'interesse ed il montante -Lo sconto commerciale ed il valore attuale</p> <p><b>Conoscenze avanzate</b> - I finanziamenti aziendali -I finanziamenti bancari - Il contratto di leasing e di factoring</p>	<p><u><b>UdA A:</b></u> I finanziamenti delle imprese turistico-ristorative</p> <p><b>ore 50</b></p>



<p>affendenti alla disciplina dei contratti del settore ristorativo</p> <p><b>Competenze avanzate</b></p> <p>-Applicare le normative che disciplinano le diverse tipologie contrattuali</p> <p><b>Competenze chiave europee</b></p> <p>Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche</p>	<p>contratti per la gestione dell'impresa ristorativa</p> <p><b>Abilità avanzate</b></p> <p>-Comprendere il linguaggio giuridico ed applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento</p> <p>-Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture ristorative</p>	<p>gestione dell'impresa ristorativa</p> <p>-Le certificazioni di qualità e le norme d'igiene nelle imprese ristorative</p> <p><b>Conoscenze avanzate</b></p> <p>I contratti atipici stipulati dall'impresa ristorativa</p>	<p>imprese turistico-ristorative</p> <p><b>ore 20</b></p>
<p><b>Competenze di base</b></p> <p>Individuare le normative afferenti alla disciplina in materia di sicurezza e prevenzione</p> <p><b>Competenze avanzate</b></p> <p>-Applicare le normative vigenti in materia di sicurezza e prevenzione</p> <p><b>Competenze chiave europee</b></p> <p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi</p>	<p><b>Abilità di base</b></p> <p>-Riconoscere i diritti e doveri relativi al rapporto di lavoro</p> <p>-Utilizzare i principali contratti di lavoro del settore</p> <p><b>Abilità avanzate</b></p> <p>-Analizzare gli elementi della retribuzione lorda</p> <p>-Effettuare i calcoli della retribuzione lorda e netta</p> <p>-Utilizzare la terminologia specifica per la descrizione dei concetti giuridici studiati</p> <p>-Individuare gli obblighi delle imprese e dei lavoratori in materia di sicurezza dei luoghi di lavoro</p>	<p><b>-Conoscenze di base</b></p> <p>-Il lavoro subordinato e autonomo</p> <p>-Retribuzione</p> <p>-Foglio paga dei lavoratori dipendenti</p> <p>-Norme di sicurezza e prevenzione nelle imprese ristorative</p> <p><b>Conoscenze avanzate</b></p> <p>-Le diverse tipologie del contratto di lavoro e le relative peculiarità</p>	<p><b>UdA E:</b></p> <p>I contratti di lavoro e le norme sulla sicurezza del lavoro</p> <p><b>ore 20</b></p>
Tot. Ore 159			

Contributo disciplinare di n.4 ore al percorso pluridisciplinare sottoesposto:

**AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA**

**UdA pluridisciplinare: La Conservazione degli alimenti.**

DENOMINAZIONE	<b>L'importanza dei metodi di conservazione per la salute</b>
COMPITO/PRODOTTO	<p>Lavoro in Power Point a carattere informativo-descrittivo, con relativa traduzione in lingue, relativamente ad una corretta prassi nell'acquisto di materie prime, nel loro utilizzo, nella loro conservazione, nel loro eventuale riciclo, con particolare riferimento all'igiene e alla sicurezza alimentare nelle preparazioni enogastronomiche.</p> <p>Relazione individuale</p>
COMPETENZE	<p><b>Competenze Asse scientifico e tecnologico (Scienza e cultura Alimentaz., Lab.Enogastronomia-settore Cucina, Lab.Enogastronomia settore Sala e Vendita)</b>  Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alla conservazione degli alimenti attraverso il loro utilizzo salvaguardando la salubrità e l'integrità.  Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti e servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p><b>Competenze Asse dei linguaggi (Italiano, Francese, Inglese)</b>  Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.  Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.</p> <p><b>Competenze Asse storico-sociali ( Storia, Religione, Diritto e Tecniche amministrative)</b>  Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.  <b>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.</b>  <b>Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di prodotti e servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</b>  <b>Individuare le normative afferenti alla disciplina dei contratti del settore ristorativo</b>  <b>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</b></p> <p><b>Competenze Asse matematico</b>  Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico  Usare gli strumenti di calcolo offerti da applicazioni di tipo informatico  Utilizzo di strumenti informatici al fine di redigere grafici sulle metodologie di conservazione degli alimenti. Utilizzo di istogrammi con parametrizzazione rispetto al tempo della conservazione delle caratteristiche organolettiche di ciascun alimento. Incidenza tra benessere psicofisico e qualità del cibo.</p> <p><b>Competenze di cittadinanza</b>  <b>(Tutte le discipline)</b>  <b>Agire in modo autonomo e responsabile</b></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità , regole e responsabilità</li> </ul> <p><b>Risolvere problemi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte</li> </ul> <p><b>Comunicare, Collaborare e Partecipare.</b></p>
ABILITA'	<p><b>Esporre in modo chiaro, logico e coerente testi letti o ascoltati.</b>  <b>Redigere brevi testi adeguati allo scopo e al contesto.</b>  <b>Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto</b>  <b>Individuare i prodotti a km 0 come strumento di marketing</b>  Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute.  Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche legate alla conservazione.  Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera.  Utilizzare un repertorio lessicale appropriato con l'aiuto del dizionario bilingue.</p>
CONOSCENZE	<p><b>Modalità di produzione e sintesi di testi orale e scritta.</b>  Cenni di storia locale legata alle tradizioni gastronomiche.  Dieta mediterranea come modello di dieta equilibrata.  Preparazione di piatti tipici inerenti la gastronomia locale.  <b>Normativa di settore</b>  <b>Prodotti a Km 0</b>  Lessico in LS2 relativo al settore gastronomico.</p>
UTENTI DESTINATARI	Alunni della classe IV C "Enogastronomia" - secondo biennio IPSEOA – a.s. 2017/2018.
PREREQUISITI	Conoscenza delle norme igieniche e corretta prassi del flusso operativo
FASE DI APPLICAZIONE	Dopo la fine primo trimestre (dal mese di gennaio)
SEQUENZA IN FASI	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. I fase: recupero prerequisiti (norme igieniche, uso dizionario bilingue, dieta mediterranea, i prodotti alimentari).</li> <li>2. II fase: definizione dei gruppi; individuazione e organizzazione del percorso secondo tempi e modalità anche personali degli allievi.</li> <li>3. III fase: raccolta materiale e preparazione della modalità espositiva dei prodotti oggetto del laboratorio.</li> <li>4. IV fase: realizzazione della presentazione in power point; preparazione di un piatto sulla base del materiale raccolto sulla conservazione; stesura di relazioni individuali inerenti il progetto stesso.</li> <li>5. V fase: presentazione dei prodotti.</li> <li>6. VI fase: verifica finale.</li> </ol>

TEMPI	3 ore curricolari con il docente di Italiano e Storia; 2 ore curricolari con il docente di Religione; 4 ore curricolari con il docente di Scienze e cultura Aliment.; 5 ore curricolari con il docente di Lab.Enogastronomia sett.Cucina e Lab.Enogastronomia settore Sala e Vendita; 3 ore curricolari con il docente di Francese; 3 ore curricolari con il docente di Inglese; <b>4 ore curricolari con il docente di Diritto e Tecn.amm.ve</b> ; 2 ore curricolari con il docente di Matematica; 2 ore curricolari con il docente di Scienze motorie.
ESPERIENZE ESTERNE	Eventuale collaborazione con aziende del territorio, anche per capire l'importanza del sottovuoto e della conservazione in atmosfera modificata.
METODOLOGIE	Lezione partecipata con esercitazioni guidate di lettura dei testi. Lavoro di gruppo con conseguente cooperative learning, brainstorming, problem solving e lavoro autonomo.
RISORSE UMANE INTERNE/ESTERNE	Docenti, Alunni e figure professionali di aziende del territorio.
STRUMENTI	Laboratorio multimediale con utilizzo di strumenti digitali e internet, laboratorio di cucina, testi di varia tipologia.
VERIFICA	<p><u>Apprendimenti:</u>  Metodologia: Individuale  Strumenti: Prova pratica e Orale (griglie di valutazione)</p> <p><u>Competenze:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Osservazione degli alunni nelle fasi di lavoro condiviso</li> <li>- Contributo individuale allo svolgimento del lavoro (partecipazione)</li> <li>- Condotta nei rapporti interpersonali interni al gruppo (valutazione delle dinamiche emotive ed interattive)</li> <li>- Motivazione e impegno</li> <li>- Autovalutazione di sé, del processo e del prodotto</li> </ul> <p>L'allievo è chiamato ad elaborare una scheda in cui espone il risultato ed il percorso seguito, esprime una valutazione ed indica i punti di forza e quelli di miglioramento.</p>
MONITORAGGIO	Individuazione degli snodi fondamentali del processo di apprendimento verso il life long learning (apprendimento permanente).
OBIETTIVI FORMATIVI	Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, metodologie laboratoriali, digitali e inclusione scolastica, valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica.
VALUTAZIONE	La valutazione sarà effettuata sulla base di una predefinita griglia di valutazione dell'UDA, messa a punto di comune accordo tra i vari docenti coinvolti, con particolare riferimento a: comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze, ricerca e gestione



	delle informazioni, correttezza, completezza, pertinenza e organizzazione. I docenti del consiglio di classe valutano collegialmente il raggiungimento delle competenze chiave e ognuno, per quanto di propria competenza, valuta il materiale prodotto dagli allievi (con voto nella propria disciplina).
--	--

La disciplina darà, inoltre, il suo contributo all'UdA di Alternanza scuola lavoro incentrata sul tema della Sicurezza nei luoghi di lavoro. Vi saranno dedicate n. 2 ore curriculari, secondo il piano indicato dal CdC, allegato alla relativa programmazione.

### 3.1 - Metodologie

Mediazione didattica (metodi)	Soluzioni organizzative (Mezzi)	Spazi
⤴ Lezioni frontali	⤴ Libro di testo	⤴ Aula
⤴ Insegnamento individualizzato	⤴ Lavagna	⤴ Aula multimediale
⤴ Discussione	⤴ Codice civile	⤴ Spazi laboratoriali
⤴ Didattica laboratoriale	⤴ Materiale in fotocopia	⤴ Azienda ospitante
⤴ Cooperative learning	⤴ Giornali e riviste specialistiche	
⤴ E-learning	⤴ Supporti multimediali	
⤴ Analisi di documenti aziendali	⤴ Visite guidate	
⤴ Problem solving	⤴ Calcolatrici tascabili	
⤴ Ricerca sperimentale	⤴ Mappe concettuali	
⤴ Ricerca-azione	⤴ Schemi di sintesi	
⤴ Presentazione e analisi di casi aziendali		
⤴ Correzione alla lavagna dei compiti assegnati		
⤴ Esercitazioni in classe o al computer		
⤴ Simulazione (role playing)		

### 3.2 - Libro di testo

Autori	Titolo	volume	editore	Codice ISBN
S. Rascioni F. Ferriello	GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE	2	Tramontana	978 88 233 46536

## 4 – Modalità di recupero/potenziamento/approfondimento

Recupero in itinere :

- ritornando sugli stessi argomenti con tutta la classe
- organizzando una pausa didattica
- organizzando specifiche attività per gruppi di studenti

## 5 - Valutazione e verifica

### 5-1 – Criteri di valutazione

Voto	Giudizio	Obiettivi educativi	Espressione	Conoscenze	Comprensione	Applicazioni delle conoscenze	Capacità di analisi e sintesi	Capacità di rielaborazione	Competenze chiave di cittadinanza
1 2	Pessimo	<b>Dialogo educativo:</b> partecip.assente <b>Assenze:</b> molto frequenti <b>Ritardi:</b> molto frequenti <b>Comportamento:</b> abituale scorretto.	Del tutto scorretta	Quasi nulle	Quasi nulla. Non riesce ad avvalersi della guida del docente	Mancanti	Mancanti	Mancanti	
3	Molto scarso	<b>Dialogo educativo:</b> partecip.molto rara <b>Assenze:</b> frequenti <b>Ritardi:</b> frequenti <b>Comportamento:</b> molto scorretto	Assai poco corretta, impropria. Espone in modo disarticolato e incoerente.	Gravemente lacunose	Molto modesta. Richiede sempre l'intervento del docente	Mancanti	Mancanti	Mancanti	
4	Scarso	<b>Dialogo educativo:</b> partecip. rara <b>Assenze:</b> numerose <b>Ritardi:</b> numerosi <b>Comportamento:</b> talvolta scorretto	Poco corretta. Spesso espone in modo disarticolato e non del tutto coerente.	Frequentemente lacunose, spesso mnemoniche e disorganiche	Modesta. Richiede spesso l'intervento del docente	Mancanti	Mancanti	Mancanti	Insufficienti
5	Mediocre	<b>Dialogo educativo:</b> partecip. scont. <b>Assenze:</b> saltuarie <b>Ritardi:</b> saltuari <b>Comportamento:</b> nel complesso corretto	Non sempre corretta e appropriata. Espone in modo disordinato e disorganico	Parziali e talvolta superficiali o mnemoniche	Non completa. Richiede talvolta l'intervento del docente.	Rare. Non sempre corrette.	Mancanti	Mancanti	Presenti in misura accettabile, anche se non sempre corrette e complete
6	Sufficiente	<b>Dialogo educativo:</b> partecip. ordria <b>Assenze:</b> nella norma <b>Ritardi:</b> sporadici <b>Comportamento:</b> corretto	Semplice ma corretta. Espone in modo ordinato e coerente	Essenziali ma complete senza approfondimenti	Elementare. Richiede solo occasion. l'intervento del docente	Corrette ma limitate a problemi elementari.	Appena sviluppate	Mancanti	Essenziali. Anche se occasionalmente è opportuno l'intervento del docente per una maggiore e puntuale applicazione.
7	Discreto	<b>Dialogo educativo:</b> partecip. assidua <b>Assenze:</b> rare <b>Ritardi:</b> rare <b>Comportamento:</b> corretto e diligente	Corretta e appropriata. Espone in modo fluido organico e convincente	Conoscenze complete, organiche, assimilate	Immediata. Non richiede l'intervento del docente. Si orienta senza difficoltà	Corrette anche per problemi complessi ma con qualche imprecisione	Riesce ad individuare aspetti particolari di problemi complessi	Riesce talvolta a riassumere il pensiero con qualche imprecisione	Corrette. L'allievo oltre ad aver acquisito un buon metodo di studio, riesce a progettare e comunicare nel contesto di riferimento
8	Buono	<b>Dialogo educativo:</b> attiva con	Adeguate e curate. Espone in	Conoscenze approfondite e rielaborate	Immediata. Intuitiva. Deduttiva.	Corrette anche per problemi	Riesce a cogliere problema-	Riesce a riassumere bene i temi	E' in grado di agire in modo autonomo e responsabile nella

		frequenti interventi e spunti di riflessione collet. <b>Assenze:</b> rare <b>Ritardi:</b> rari <b>Comportamento:</b> diligente, esemplare	modo fluido, sicuro, brillante.		Comprende i criteri di gestione degli interventi da parte del docente	complessi	tiche minuziose	esaminati stabilendo collegamenti	risoluzione di problemi e nell'individuare collegamenti e relazioni
9 10	Ottimo / eccellente	<b>Dialogo educativo:</b> part. costruttiva <b>Assenze:</b> rare <b>Ritardi:</b> rari <b>Comportamento:</b> esemplare: è modello e guida del gruppo classe	Organica e ricca. Espone in modo brillante ed originale	Conoscenze analitiche, approfondite rielaborate e coordinate	Immediata. Intuitiva. Deduttiva. Anticipa le conclusioni e coglie nessi interdiscipl.	Corrette anche per problemi molto complessi, senza imprecisioni	Riesce a cogliere problematiche minuziose di problemi anche molto complessi	Riesce a riassumere bene i temi esaminati stabilendo collegamenti efficaci in piena autonomia	Oltre alla capacità di agire in modo autonomo e responsabile nella risoluzione di problemi e nell'individuare collegamenti e relazioni, è in grado di acquisire autonomamente informazioni.

## 5.2 – Strumenti di verifica

- ⌘ Prove strutturate (vero/falso, completamento, a risposta multipla, correlazione)
- ⌘ Temi
- ⌘ Relazioni
- ⌘ Saggi
- ⌘ Interrogazioni
- ⌘ Sondaggi da posto
- ⌘ Interventi mirati e pertinenti
- ⌘ Prove semistrutturate (vero/falso, completamento, correlazione, a risposta aperta, a risposta multipla)
- ⌘ Questionari
- ⌘ Esercitazioni di gruppo
- ⌘ Risoluzioni di casi specifici

## 5.3 – Numero verifiche

PRIMO PERIODO (trimestre set-dic)			SECONDO PERIODO (pentamestre dic-giu)		
numero minimo	tipologia	voto I periodo	numero minimo	tipologia	voto II periodo
3	almeno 2 prove scritte 1 prova orale	unico	5	almeno 3 prove scritte 2 prove orali	unico

Battipaglia, 08 Novembre 2017

La Docente

Prof.ssa Luciana Panico