



**I.I.S.  
“E. Ferrari”**

**PROGRAMMAZIONE PER COMPETENZE**

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

**CLASSE SECONDA SEZ. F**

**A.S 2018/2019**

**DOCENTE:**

**LA MARCA ANTONIO ROSARIO**

## Presentazione della classe seconda sez. ....

### Livelli di profitto

<b>Fascia di recupero</b> <b>(2-3-4)</b>	<b>Fascia di consolidamento</b> <b>(5-6)</b>	<b>Fascia di potenziamento</b> <b>(7-8)</b>	<b>Fascia di eccellenza</b> <b>(9-10)</b>
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
<b>13 %</b>	<b>80%</b>	<b>7 %</b>	<b>%</b>

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.A.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi	Verifiche e valutazioni
<b>1) La cottura e i suoi effetti sugli alimenti</b> <b>2) I metodi di cottura.</b> <b>3) Compendio delle tecniche di cottura</b>	Lo studente conosce il modo con cui il calore si trasmette agli alimenti e le caratteristiche dei metodi di cottura più utilizzati. La definizione di cottura. Le tecniche di cottura	Lo studente sa adoperare correttamente i metodi di cottura principali. Realizza piatti e preparazioni semplici di prodotti enogastronomici Riconosce e descrive gli aspetti fisici e chimici degli alimenti conseguenti alle varie manipolazioni	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.	Ottobre	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 2

### Il menù, la ricetta e il piatto.

U.D.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi	Verifiche e valutazioni
1) Il menù 2) Classificazione 3) I momenti del servizio 4) La costruzione del menù	I pasti della giornata. I principali menù. La successione delle portate del menù. La definizione di piatto e di ricetta.	Distinguere i menù dalla carta. Redigere menù semplici. Comprendere che le ricette nel tempo si evolvono.	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.	Ottobre - novembre	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

## La carne

U.D.A.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi	Verifiche e valutazioni
<b>1) Le caratteristiche della carne.</b> <b>2) La filiera produttiva</b> <b>3) La carne bovina.</b> <b>4) La carne suina.</b> <b>5) La carne di ovini e caprini.</b> <b>6) La carne degli animali da cortile.</b> <b>7) La macellazione e la profilassi igienico sanitaria.</b> <b>8) Selvaggina e cacciagione.</b> <b>9) Il quinto quarto e le interiora.</b> <b>10) Lavorazioni preliminari e metodi di cottura.</b> <b>11) Realizzazione di piatti in laboratorio.</b>	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.	Novembre – Dicembre (da Febbraio a maggio in esercitazioni pratiche di laboratorio)	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 4

### I prodotti ittici

U.D.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi	Verifiche e valutazioni
<b>1) Struttura e classificazione dei pesci.</b> <b>2) Come riconoscere il pesce fresco.</b> <b>3) Come conservare bene il pesce.</b> <b>4) I pesci di mare, d'acqua dolce, misti o migratori.</b> <b>5) Il regno dei molluschi.</b> <b>6) Conoscere i crostacei.</b> <b>7) Lavorare i pesci: eviscerare, sfilettare, spellare, squamare, tagliare.</b> <b>8) Pulire molluschi e pesci</b> <b>9) Cuocere il pesce.</b> <b>10) Realizzazione di piatti in laboratorio.</b>	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.	Dicembre (da Febbraio a Maggio in esercitazione pratica di laboratorio)	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 5

### Il latte e i suoi derivati

U.D. A.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi	Verifiche e valutazioni
<b>1) I tipi di latte.</b> <b>2) I latticini e il loro uso in cucina.</b> <b>3) Dalla lavorazione del latte all'utilizzo in cucina e conservazione.</b> <b>4) La panna da cucina</b> <b>5) Lo Yogurt</b> <b>6) I formaggi</b>	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 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 6

### Le uova in cucina

UD.A.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi	Verifiche e valutazioni
<b>1) Classificazione delle uova</b> <b>2) Le caratteristiche delle uova.</b> <b>3) Igiene e conservazione delle uova.</b> <b>4) I sistemi di cottura delle uova.</b> <b>5) l'impiego delle uova in cucina</b> <b>6) Realizzazione di piatti in laboratorio.</b>	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.	Da Febbraio a Maggio in esercitazioni pratiche di laboratorio	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 7

## Le basi della pasticceria

U.D.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi	Verifiche e valutazioni
<b>1) Gli impasti di base:</b> <b>pan di spagna, pasta frolla, pasta choux, pasta sfoglia</b> <b>2) Le creme e le salse di base:</b> <b>crema pasticcera, crema chantilly, crema diplomatica</b> <b>ganache al cioccolato</b> <b>3) Le bagne alcoliche di pasticceria.</b> <b>4) Realizzazione di dolci in laboratorio.</b>	Lo studente conosce gli impasti di base, le principali creme, le bagne e il loro utilizzo in cucina. Conosce le tecniche di preparazione e cottura delle preparazioni di pasticceria Conosce la presentazione e il servizio dei dolci	Lo studente sa usare gli impasti di base e le creme e sa abbinarli ai cibi per esaltarne i sapori. Lavora nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza	Lo studente è in grado di classificare gli impasti di base e le creme. Sa conservare i principali impasti crudi, i principali tipi di bagne e di creme. Valorizza e promuove le tradizioni locali.	Ogni 4 esercitazioni i 1 sarà dedicata alla pasticceria (fino a Maggio in esercitazioni e pratica di laboratorio)	Verifica sommativa scritta e/o orale. Prova pratica in laboratorio.
<p align="center"><b>Nota metodologica e strumenti:</b></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</p> <p align="center"><b>Verifiche e criteri di Valutazione</b></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"> <li>- Le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;</li> <li>- Dagli obbiettivi prefissati, dalle competenze e conoscenze acquisite, infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore.</li> </ul> <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:** Nuovo Chef con Masterlab 1° biennio

**EDITORE:** Le Monnier scuola

**AUTORE:** Giovanni Frangini

**CODICE:** ISBN 978-88-00352178

Gli argomenti sottolineati saranno trattati in maniera più approfondita, per poter implementare le capacità di ogni alunno, tali argomenti saranno inseriti nella programmazione curricolare per motivare maggiormente gli alunni al rispetto delle normali prassi igienico – sanitarie da rispettare.

<b>LIVELLO COMPETENZE ed ipotesi di valutazione ( voto in decimi )</b>				
<b>LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO</b>	<b>LIVELLO BASE *</b>	<b>LIVELLO INTERMEDIO **</b>	<b>LIVELLO AVANZATO ***</b>	<b>LIVELLO MINIMO ****  (art. 15 comma 3 O.M. n.90 del 21/5/2001)</b>
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.
<b><u>Assolutamente insufficiente</u></b> Voto 1-2	<b><u>Insufficiente</u></b> Voto 5	<b><u>Discreto</u></b> Voto 7	<b><u>Ottimo</u></b> Voto 9	
<b><u>Scarso</u></b> Voto 3-4	<b><u>Sufficiente</u></b> Voto 6	<b><u>Buono</u></b> Voto 8	<b><u>Eccellente</u></b> Voto 10	

Battipaglia, 26/11/2018

IL DOCENTE

