

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE
Classe Terza

IIS ENZO FERRARI
Battipaglia
ANNO SCOLASTICO

2021-2022

DISCIPLINA:	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
ASSE*:	storico sociale
DOCENTE:	Prof.ssa BUCCELLA MARIA LUISA
CLASSE e SEZIONE:	3 B BES (ex Sala e Vendita)
ORE SETTIMANALI DISCIPLINA:	4
DATA PRESENTAZIONE:	

1 - SITUAZIONE DI PARTENZA		
Livello della classe	Comportamento	N.° ALLIEVI Osservazioni :
<input type="checkbox"/> Medio-alto <input type="checkbox"/> Medio <input checked="" type="checkbox"/> Medio-basso <input type="checkbox"/> Basso	<input checked="" type="checkbox"/> Vivace <input type="checkbox"/> Tranquillo <input type="checkbox"/> Passivo <input checked="" type="checkbox"/> Problematico	
Strumenti utilizzati per l'analisi <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div> <input checked="" type="checkbox"/> test d'ingresso <input type="checkbox"/> questionari </div> <div> <input checked="" type="checkbox"/> osservazione <input type="checkbox"/> dialogo </div> <div> verifiche alla lavagna <input type="checkbox"/> Altro _____ </div> </div>		

LIVELLI DI PROFITTO IN INGRESSO – ARGOMENTI _____

1° Livello (> 7,4) (ottimo)	2° Livello (da 6,5 a 7,4) (buono)	3° Livello (da 5,5 a 6,4) (sufficiente)	4° Livello (da 4,5 a 5,4) (mediocre)	5° Livello (4,5 <) (insufficiente)	6° Livello NC
Alunni N. _____	Alunni N. _____	Alunni N. _____ 1 _____	Alunni N. _____ 3 _____	Alunni N. _____ 12 _____	Alunni N. _____
%	%	6,25%	18,75%	75%	%

2. QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA

2.1 COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI

Nella tabella che segue ciascun docente indichi l'asse culturale cui appartiene la propria disciplina e le competenze che si intendono sviluppare per l'anno scolastico in corso.

Competenza di riferimento AREA GENERALE (Allegato1) Regolamento Decreto 92/2018 declinate per l'asse storico sociale cui appartiene la disciplina

CG-1 Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali

Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici

CG-2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali

CG-3 Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo

Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea

CG-4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro

Analizzare ed Interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre

CG-6 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali

CG-7 Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

CG-8 Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento

CG-9 Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo

CG-10 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi

Riconosce le caratteristiche essenziali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative in linea con la propria formazione

CG-11 Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

Comprende il contesto lavorativo entro il quale si trova ad agire rispettando procedure e relative standardizzazioni

COMPETENZE IN AMBITO DISCIPLINARE

☐ **ASSE CULTURALE DEI LINGUAGGI**

☐ **ASSE CULTURALE SCIENTIFICO TECNOLOGICO**

☐ **ASSE CULTURALE MATEMATICO**

☒ **ASSE CULTURALE STORICO-SOCIALE**

	<i>ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</i>			
La costituzione e la gestione dell'impresa <div> Nuclei fondanti L'azienda La forma giuridica d'impresa Costituzione d'impresa </div>	<p>N.1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>N.2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</p> <p>N.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>2,3,4,5,6,7,8,10,12</p> <p>2,7,8,10,11,12</p> <p>2,5,8,10,11,12</p>	Attività economica Aziende e sue tipologie Soggetti interni ed esterni all'azienda Forme giuridiche d'impresa Soggetto giuridico e soggetto economico Costituzione dell'impresa Operazioni di gestione Equilibrio monetario ed economico Patrimonio e Situazione Patrimoniale	Identificare la forma giuridica più adatta allo svolgimento di un'attività economica Illustrare gli adempimenti derivanti dalla costituzione di un'impresa Individuare le operazioni della gestione aziendale Individuare e utilizzare gli strumenti di base per il controllo della gestione aziendale
I documenti delle operazioni di gestione <div> Nuclei fondanti La fattura, la ricevuta fiscale, lo scontrino L'Iva I principali mezzi di regolamento: bonifici, assegni, Ri.BA cambiali </div>	<p>N.2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</p> <p>N.9 Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</p>	<p>2,7,8,10,11,12</p> <p>2,3,5,6,7,8,10,11,12</p>	Gestione amministrativa dell'impresa turistico-ristorativa Documentazione della compravendita Strumenti di regolamento della compravendita	Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative Applicare la normativa nei contesti di riferimento Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa Compilare i documenti della compravendita Compilare i documenti relativi al regolamento della compravendita
Le caratteristiche organizzative e gestionali delle imprese turistico-ristorative <div> Nuclei fondanti Gli elementi </div>	<p>N.6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze</p>	<p>1,2,3,4,5,6,7,8,11,12</p>	Organizzazione delle risorse umane dell'impresa turistico-ristorativa Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico-ristorativa Documentazione delle operazioni di gestione dell'impresa turistico-ristorativa	Riconoscere gli elementi della struttura ristorativa delle imprese turistico-ristorative Illustrare il ruolo svolto dal personale operante nei diversi settori Applicare la normativa nei contesti di

organizzativi e procedurali della struttura ristorativa	<p>dietetiche.</p> <p>N.7Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy</p> <p>N.8Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web</p> <p>N.9Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</p>		ristorativa	<p>riferimento Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico ristorative Redigere la contabilità di settore Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico ristorativa</p>
---	---	--	-------------	--

UDA di EDUCAZIONE CIVICA : Si rimanda alle UDA pluridisciplinari, sviluppate nella programmazione della disciplina trasversale " Educazione Civica"

Per le UDA pluridisciplinari del C d C si fa riferimento alla Programmazione di classe

3 - OBIETTIVI COGNITIVO - FORMATIVI DISCIPLINARI

(Si adottano gli obiettivi in termini di competenze, abilità/capacità, conoscenze già definiti dal Dipartimento Disciplinare e declinati all'interno di ciascun Modulo).

MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO
EDUCAZIONE CIVICA.
UDA di riferimento: si rimanda alle UDA pluridisciplinari, sviluppate nella programmazione della disciplina trasversale "Educazione Civica"

MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO
UDA PCTO: "Alcol.....più sai meno rischi"(32h)
UDA: The International Breakfast.....una colazione a 5 stelle (40h)
UDA: La Birra ...una storia millenaria (40h)
UDA: Il Sistema HACCP (22h)

4 - OBIETTIVI MINIMI PER ALLIEVI BES/DSA

- ☐ Avere rispetto di sé e degli altri.
- ☐ Rispettare le regole più elementari della buona educazione.
- ☐ Saper ascoltare l'altro. Collaborare con i compagni.
- ☐ Imparare a intervenire nel momento opportuno.

- | |
|---|
| <input type="checkbox"/> Acquisire termini e convenzioni proprie della materia.
<input type="checkbox"/> Prendere sicurezza di sé nell'ambito della disciplina e della futura professione.
<input type="checkbox"/> Saper coordinare il proprio lavoro sequenzialmente e in maniera ordinata.
<input type="checkbox"/> Collaborare con il gruppo. |
| <input type="checkbox"/> Portare sempre il materiale necessario (divisa completa, libro - ricettario, eccetera)
<input type="checkbox"/> Utilizzare in modo appropriato gli strumenti di lavoro.
<input type="checkbox"/> Mantenere in ordine e pulita la propria postazione di lavoro.
<input type="checkbox"/> Portare avanti e a termine individualmente e/o in gruppo un lavoro programmato.
<input type="checkbox"/> Coordinare il lavoro pratico con il proprio gruppo.
<input type="checkbox"/> Organizzare e tenere in ordine costantemente il proprio ricettario. |

5 - TIPOLOGIA DI GESTIONE DELL'INTERAZIONE CON GLI ALUNNI NELLA DIDATTICA A DISTANZA

(specificare la modalità di interazione, possono essere indicate più modalità e più voci)

- ❖ **Modalità asincrona** (trasmissione dei materiali, delle indicazioni di studio, delle esercitazioni da parte dell'insegnante in un dato momento e fruizione da parte degli studenti in un tempo a loro scelta, ma in un arco temporale indicato dall'insegnante)
 - Registro elettronico Argo scuola next
 - Videolezioni
 - Audiolezioni
 - Gruppo Whatsapp di classe
 - Piattaforma G-suite For Educational;
 - Piattaforme collegate con i libri di testo;
 - Restituzione elaborati corretti
 - Altro (specificare)
- ❖ **Modalità sincrona** (interazione immediata tra l'insegnante e gli alunni di una classe, previo accordo sulla data e sull'ora del collegamento).
 - Piattaforma suggerita dall'Istituto : Hangouts Meet – G. Suite
 - Altro (specificare)

TEMPI

(indicare la frequenza con cui si tengono le attività nella DaD)

- tutti i giorni
- una o due a settimana
- secondo l'orario ordinario delle lezioni
- altro

6 - METODOLOGIA

Mediazione didattica (metodi)	Soluzioni organizzative (Mezzi)	Spazi
Flipped Classroom	Testi	Aula
Debate	Lavagna	Aula virtuale
Peer To Peer	Vocabolari	Aula multimediale
Cooperative Learning	Materiale in fotocopia	Spazi laboratoriali
Didattica breve	Giornali	Azienda Istituto
Lezione Frontale	Supporti multimediali	Visite guidate

Lettura ed interpretazione del testo	Stage	Altro (specificare)
Lezione introduttiva	Altro (specificare)	
Approfondimento disciplinare con contestualizzazione del problema		
Attività laboratoriale		
Costruzione di mappe/schemi		
Utilizzo delle fonti (indicare quali)		
Analisi critica		
Lavori di gruppo		
- Eterogenei al loro interno		
- Per fasce di livello		
Tutoraggio		
Altro: specificare		

6 STRUMENTI DI LAVORO	
Libro di Testo	X
Risorse digitali libro di testo	X
Risorse digitali in rete (link, videolezioni, mappe)	X
App Google: (specificare quali)	Coggle, Drive, Youtube,...
Testi didattici di supporto	X
Chat WhatsApp	X
Stampa specialistica	X
Materiali autoprodotti dall'insegnante	X
Scheda predisposta dall'insegnante	X
App Case Editrici	X
Personale Computer	X
Tablet	X
Sussidi audiovisivi	X
Film	X
Documentario	X
Filmato didattico	X
Video-registrazioni	X
Altro: (specificare)	

7 - Valutazione e verifica

7.1 – Strumenti di verifica

- ⤴ Prove autentiche
- ⤴ Prova esperta
- ⤴ Analisi del testo legislativo
- ⤴ Esercitazioni di gruppo
- ⤴ Prove strutturate (vero/falso, completamento, a risposta multipla)
- ⤴ Grafica
- ⤴ Relazioni
- ⤴ Prove pratiche
- ⤴ Elaborazione dati

- ▲ Transcodificazioni
- ▲ Prove semistrutturate (vero/falso, completamento, a risposta aperta, a risposta multipla)
- ▲ Questionari
- ▲ Esercitazioni di gruppo

Verifiche scritte

- ☐ Quesiti
- ☐ Vero/falso
- ☐ Scelta multipla
- ☐ Completamento
- ☐ Libero
- ☐ Restituzione elaborati corretti/feedback
- ☐ Test on line (Google Moduli, Altro)
- ☐ App didattiche (Geogebra, Coogle, Kahoot, Padlet..altro)
- ☐ Presentazioni (PPT, Relazioni, Altro)
- ☐ Laboratori virtuali
- ☐ Altro (specificare)

Verifiche orali

- ☐ Interrogazione
- ☐ Intervento
- ☐ Dialogo
- ☐ Discussione
- ☐ Ascolto
- ☐ Altro

8 – Rubriche valutative degli apprendimenti

Competenze professionali d'indirizzo	Contenuti	Attività/prestazioni	Livello di padronanza Parziale	Livello di padronanza Base	Livello di padronanza Intermedio	Livello di padronanza Avanzato
N.2 Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità	Gli strumenti di lavoro	Individua e utilizza gli strumenti operativi per la soluzione dei problemi	Individua e utilizza parzialmente gli strumenti operativi	Se guidato individua e utilizza gli strumenti operativi	Individua e utilizza autonomamente gli strumenti operativi	Individua e utilizza correttamente e autonomamente gli strumenti operativi
N.4 Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati	Il turismo e il mercato turistico	Individua, seleziona, utilizza le informazioni riguardo a: Il fenomeno turismo Domanda e offerta turistica Il mercato turistico	Individua, seleziona e utilizza parzialmente gli elementi di base del turismo, sue caratteristiche e opportunità	Se guidato individua e seleziona utilizza e gli elementi di base del turismo sue caratteristiche e opportunità	Individua seleziona e utilizza autonomamente gli elementi di base del turismo sue caratteristiche e opportunità	Individua seleziona e utilizza correttamente e in autonomia gli elementi di base del turismo sue caratteristiche e opportunità

<p>N.8</p> <p>Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'ecosostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio.</p> <p>N.11</p> <p>Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di <i>Destination marketing</i> secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.</p>						
<p>N1</p> <p>Utilizzare tecniche tradizionali di lavoro, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.</p> <p>N2</p> <p>Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p> <p>N10</p> <p>Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting-reporting aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.</p>	<p>La costituzione e la gestione dell'impresa</p>	<p>Individua, seleziona e utilizza le informazioni riguardo a:</p> <p>L'attività economica e l'azienda</p> <p>La forma giuridica dell'impresa</p> <p>Le norme sulla costituzione d'impresa</p> <p>La gestione dell'impresa</p>	<p>Individua seleziona e utilizza parzialmente le diverse tipologie di imprese previste dalla normativa, le fasi che portano alla costituzione d'impresa, e i concetti di base della gestione aziendale</p>	<p>Se guidato Individua seleziona e utilizza le diverse tipologie di imprese previste dalla normativa, le fasi che portano alla costituzione d'impresa, e i concetti di base della gestione aziendale</p>	<p>Individua seleziona e utilizza autonomamente le diverse tipologie di imprese previste dalla normativa, le fasi che portano alla costituzione d'impresa, e i concetti di base della gestione aziendale</p>	<p>Individua seleziona e utilizza correttamente e in autonomia le diverse tipologie di imprese previste dalla normativa, le fasi che portano alla costituzione d'impresa, e i concetti di base della gestione aziendale</p>
<p>N.2</p> <p>Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di</p>	<p>I documenti delle operazioni di gestione</p>	<p>Individua, seleziona e utilizza le informazioni riguardo a</p>	<p>Individua seleziona e utilizza parzialmente</p>	<p>Se guidato Individua seleziona e utilizza gli</p>	<p>Individua seleziona e utilizza autonomamente</p>	<p>Individua seleziona e utilizza correttamente e</p>

<p>approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità</p> <p>N.9</p> <p>Utilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato</p>		<p>La fattura</p> <p>Il Documento di trasporto</p> <p>L'IVA</p> <p>Le operazioni IVA e la base imponibile</p> <p>Il documento commerciale</p> <p>I regolamenti con denaro contante e bonifico bancario</p> <p>Gli assegni, le carte di debito, di credito, i servizi bancari di incasso elettronico, le cambiali</p>	<p>gli obblighi giuridici e fiscali a carico delle imprese e gli strumenti di pagamento più utilizzati negli scambi tra le imprese e tra le imprese e consumatori finali</p>	<p>obblighi giuridici e fiscali a carico delle imprese e gli strumenti di pagamento più utilizzati negli scambi tra le imprese e tra le imprese e consumatori finali</p>	<p>gli obblighi giuridici e fiscali a carico delle imprese e gli strumenti di pagamento più utilizzati negli scambi tra le imprese e tra le imprese e consumatori finali</p>	<p>in autonomia gli obblighi giuridici e fiscali a carico delle imprese e gli strumenti di pagamento più utilizzati negli scambi tra le imprese e tra le imprese e consumatori finali</p>
<p>N.6</p> <p>Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato.</p> <p>N.7</p> <p>Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.</p> <p>N.8</p> <p>Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio</p> <p>N.9</p> <p>Utilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all'interno delle macro aree di attività che</p>	<p>Le caratteristiche organizzative e gestione delle imprese turistico ristorative</p>	<p>Individua, seleziona e utilizza le informazioni riguardo a</p> <p>Le imprese ristorative</p> <p>La gestione delle imprese ristorative</p> <p>L'analisi della gestione delle imprese ristorative</p>	<p>Individua, seleziona e utilizza parzialmente le tecniche per la gestione delle imprese ristorative e gli indici per valutare il loro successo</p>	<p>Se guidato Individua, seleziona e utilizza le tecniche per la gestione delle imprese ristorative e gli indici per valutare il loro successo</p>	<p>Individua, seleziona e utilizza autonomamente le tecniche per la gestione delle imprese ristorative e gli indici per valutare il loro successo</p>	<p>Individua, seleziona e utilizza correttamente e autonomamente le tecniche per la gestione delle imprese ristorative e gli indici per valutare il loro successo</p>

contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato						
--	--	--	--	--	--	--

STRATEGIE DI RECUPERO		<ul style="list-style-type: none"> • Valutazione ed analisi dei test d'ingresso, di quelli intermedi del I e II periodo • Corsi di recupero e rafforzamento • Rallentamento didattico • Studio assistito in classe • Sportello didattico
BES (Bisogni Educativi Speciali)		Saranno individuati Piani Educativi Personalizzati dai Consigli di classe, così come definito nel Piano di Inclusione previsto dal dlgs 66/2017
Misure dispensative/compensative Ove dovesse occorrere un caso di DSA L.170		<p>Si adotteranno (a seconda del caso) le seguenti misure:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dispensare dai compiti a casa o in classe; • Dispensare dalla lettura in classe ad alta voce; • Dispensare dall'esercizio scritto; • Dispensare da test a tempo; • Compensare assegnando un maggior tempo per lo svolgimento di una prova; • Compensare con materiale predisposto dal docente; • Compensare con l'ausilio del compagno affidabile e generoso (peer to peer); • Compensare esigendo solo risposta orale; • Compensare con adeguati mezzi multimediali; • Sintonizzatore vocale, domande con risposte a scelta o vero/falso, mappe concettuali, utilizzo di Lim in tutte le sue applicazioni.

La presente programmazione è suscettibile di modifiche o integrazioni nel corso dell'anno scolastico, in considerazione dei ritmi di apprendimento, degli interessi emersi e del tempo effettivamente a disposizione.

DATA
30/11/2021

FIRMA
Prof.ssa Maria Luisa Buccella