



**I.I.S.**  
**“E. Ferrari”**

**PROGRAMMAZIONE PER COMPETENZE**  
**DISCIPLINA: LABORATORIO SERVIZI DI**  
**ENOGASTRONOMIA: SETTORE CUCINA**

**CLASSE PRIMA SEZ. A**

**A.S 2018/2019**

**DOCENTE: D’Acunzo Carlo**

**Programma svolto**

### COMPETENZE PROFESSIONALI D.Lgs 24 maggio 2018 n. 92

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.

<b>Competenza n. 1</b>	
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.	
<b>Abilità minime</b>	<b>Conoscenze essenziali</b>
Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato	Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico  Strategie di comunicazione del prodotto Strumenti di pubblicità e comunicazione
Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento	Strumenti e tecniche di costruzione ed utilizzo di veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici, ecc.)
Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura	Principi di fidelizzazione del cliente
Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente	Tecniche di rilevazione di nuove in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature Tecniche di <i>problemsolving</i> gestione reclami

<b>Competenza n. 3</b>	
Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	
<b>Abilità minime</b>	<b>Conoscenze essenziali</b>
Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.
Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP	Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica
Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili)	Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali  Fattori di rischio professionale ed-ambientale  Normativa volta alla tutela ed alla sicurezza del cliente

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.

#### **Nuove competenze chiave europee 2018:**

**1. competenza alfabetica funzionale**

**2. competenza multilinguistica**

**3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria**

**4. competenza digitale**

**5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare**

**6. competenza in materia di cittadinanza**

**7. competenza imprenditoriale**

**8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.**

# Modulo 1

## Il mondo della ristorazione

U.D.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi	Verifiche e valutazioni
<b>1) Storia e tendenza della cucina</b> <b>2) Stili di cucina: la cucina classica</b> <b>3) la cucina creativa</b> <b>4) La cucina nazionale</b> <b>5) Le cucine alternative</b> <b>6) Le cucine etniche</b> <b>7) La ristorazione tradizionale</b> <b>8) La neo ristorazione</b> <b>3) La ristorazione collettiva.</b>	L'evoluzione della cucina. I diversi stili di cucina.	Distinguere le caratteristiche essenziali dei diversi stili di cucina.	Comprendere l'importanza della cucina e dei suoi diversi stili	Settembre	Verifica sommativa scritta e/o orale

# Modulo 2

## La figura professionale del cuoco

U.D.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi	Verifiche e valutazioni
<b>1) Le qualità di un buon cuoco.</b> <b>2) L'organizzazione del personale</b> <b>3) Gli addetti del reparto di cucina.</b> <b>4) Comportamento ed etica professionale.</b>	Lo studente conosce le norme di comportamento da seguire nell'ambito professionale. Sa quali sono le figure professionali della brigata di cucina e quali sono gli step della carriera di un cuoco. Conosce le caratteristiche della divisa professionale di cucina.	Lo studente sa comportarsi in modo corretto in un laboratorio. Sa confrontarsi e collaborare con le diverse figure professionali della cucina, rispettando ruoli e mansioni.	Lo studente sa muoversi correttamente in un laboratorio di cucina, rispettando tutte le norme e comportandosi in modo adeguato con tutte le figure professionali.	Settembre-ottobre	Verifica sommativa scritta e/o orale

# Modulo 3

## Igiene e sicurezza in cucina

U.D. A.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi	Verifiche e valutazioni
<b>1) <u>Igiene e sicurezza.</u></b> <b>2) <u>L'H.A.C.C.P.</u></b> <b>3) <u>Cenni di primo soccorso.</u></b>	Lo studente conosce le norme di comportamento da seguire nell'ambito professionale. Conoscenze di base del sistema di autocontrollo H.A.C.C.P. Conosce le principali regole di igiene e sicurezza del settore.	Lo studente sa comportarsi in modo corretto in un laboratorio. Sa quali sono le caratteristiche estetiche igieniche e di sicurezza offerte dalla divisa e la usa sempre.	Lo studente sa muoversi correttamente in un laboratorio di cucina, rispettando tutte le norme e comportandosi in modo adeguato con tutte le figure professionali.	Ottobre-novembre.	Verifica sommativa scritta e/o orale

## Modulo 4

### Gli ambienti e le attrezzature di cucina

U.D.A.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi	Verifiche e valutazioni
<b>1) Gli ambienti della cucina.</b> <b>2) Impianti di aspirazione.</b> <b>3) Macchine per la preparazione e per la cottura.</b> <b>4) Gli utensili e la coltelleria.</b> <b>5) I recipienti e la batteria professionale.</b> <b>6) L'ingresso in laboratorio.</b> <b>7) La mise en place del posto di lavoro.</b> <b>8) Sicurezza e salubrità: la preparazione</b>	Lo studente conosce le caratteristiche strutturali di una cucina professionale. Conosce le caratteristiche delle principali macchine utilizzate in cucina. Conosce gli utilizzi della piccola attrezzatura. Conosce le proprietà dei materiali utilizzati in cucina.	Lo studente sa orientarsi in un laboratorio di cucina. Sa adoperare in modo corretto le macchine e la piccola attrezzatura di cucina. Sa utilizzare la dotazione professionale in funzione del risultato che vuole ottenere.	Lo studente sa operare autonomamente all'interno di una cucina utilizzando correttamente le attrezzature a disposizione.	Novembre.	Verifica sommativa scritta e/o orale. Prova pratica in laboratorio.

## Modulo 5

### Alimenti di origine vegetale: Gli ortaggi

U.D.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi	Verifiche e valutazioni
<b>1) Gli ortaggi in cucina:</b> <b>ortaggi da bulbo, da fiore, da foglia, da frutto, da radice da seme o legumi, da germoglio, da fusto, da tubero</b> <b>2) le principali tecniche di taglio per frutta e verdura:</b> <b>tagliare a julienne</b> <b>tritare, tagliare in mirepoix</b> <b>tagliare a fiammiferi</b> <b>tagliare in brunoise</b> <b>tagliare in macedonia</b> <b>tagliare in giardiniera</b> <b>tornire frutta e verdura</b> <b>3) i contorni</b> <b>4) Realizzazione di un menu in laboratorio.</b>	Lo studente è in grado di classificare, conservare e usare in cucina i principali tipi di ortaggi e legumi. È in grado di scegliere i prodotti per realizzare un minestrone.	Lo studente individua i diversi tipi di ortaggio e conosce il loro utilizzo in cucina.	Lo studente sa usare i principali ortaggi e abbinarli fra loro. Sa abbinare gli ortaggi e i legumi ai vari cibi in modo da esaltarne i sapori.	Dicembre-gennaio.	Verifica sommativa scritta e/o orale Prova pratica in laboratorio.

## Modulo 6

### Alimenti di origine vegetale: I Cereali

U.D.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi	Verifiche e valutazioni
<b>1) Dal chicco alla farina.</b> <b>2) lavorazioni di base con i cereali (pane, pasta, gli gnocchi).</b> <b>3) Impasti con farina di grano tenero e acqua, farina e uova, semolino e acqua.</b> <b>4) I cereali in tavola: cuocere la pasta il riso</b> <b>I primi piatti brodosi.</b> <b>5) Realizzazione di un menu in laboratorio.</b>	Lo studente conosce le principali caratteristiche dei cereali più usati e delle farine derivate, sa come vengono prodotte, classificate e impiegate in cucina. Conosce le tipologie di pasta presenti in commercio.	Lo studente usa correttamente i vari cereali e le farine derivate. Sa preparare i principali piatti a base di cereali.	Lo studente sa preparare i principali primi piatti scegliendo i cereali e le farine più adatti in funzione del risultato che vuole ottenere.	Febbraio	Verifica sommativa scritta e/o orale Prova pratica in laboratorio.

## Modulo 7

### I primi piatti

U.D.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi	Verifiche e valutazioni
<b>1) Classificazione e caratteristiche generali dei primi piatti: minestre, piatti a base di riso, primi piatti asciutti.</b> <b>2) Fasi di lavorazione della produzione della pasta alimentare e i diversi formati di questa</b>	La classificazione dei primi piatti Le tecniche di preparazione e cottura dei primi piatti L'abbinamento gastronomico con le salse e le farce Il rispetto delle sequenze, delle regole igieniche e la corretta conservazione dei primi piatti La presentazione e il servizio dei primi piatti	Conoscere gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparazione dei primi piatti Rispettare le fasi di lavorazione del piatto Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza Realizzare primi piatti in abbinamento a farce e salse Presentare e servire piatti nel rispetto delle regole tecniche	Gli allievi riconoscono le tipologie di primi piatti; inoltre cuociono in modo corretto la pasta alimentare e realizzano altre preparazioni in base alle peculiari tradizioni del territorio	Febbraio-marzo	Verifica sommativa scritta e/o orale Prova pratica in laboratorio

## Modulo 8

### Gli aromi e i condimenti

U.D.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi	Verifiche e valutazioni
<b>1) le erbe aromatiche in cucina.</b> <b>2) I condimenti più usati: i grassi vegetali, i grassi animali, le margarine, i condimenti non grassi.</b> <b>3) Le salse di accompagnamento. (dressing)</b> <b>4) Realizzazione di un piatto in laboratorio. Vedi programmazione allegata</b>	Lo studente conosce le principali erbe aromatiche e il loro uso in cucina. Conosce le principali spezie e il loro uso in cucina. Conosce i principali tipi di condimento e il loro uso in cucina.	Lo studente sa usare le principali erbe aromatiche e proporle per abbinamenti con il cibo. Sa distinguere le principali spezie e usarle abbinare ai vari cibi. Sa usare i principali condimenti con i tipi di cibo diversi per creare nuove preparazioni ed esaltarne il sapore.	Lo studente sa riconoscere, classificare, usare e conservare le erbe aromatiche e le spezie. Sa riconoscere e usare le spezie. Sa classificare e conservare i principali tipi di condimento Sa utilizzare i dressing.	Marzo	Verifica sommativa scritta e/o orale.  Prova pratica in laboratorio.

## Modulo 9

### I fondi e le salse

U.D.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi	Verifiche e valutazioni
<b>1)conoscere i fondi di cucina.</b> <b>2)fondi bianchi e fondi bruni.</b> <b>3)i court buillon</b> <b>4)gli estratti</b> <b>5)i Roux e le sostanze leganti.</b> <b>6)le salse madri calde.</b> <b>7)le salse di base.</b> <b>8)le salse derivate brune</b> <b>9)Le salse derivate bianche.</b> <b>10)Le salse derivate dalla salsa al pomodoro</b> <b>11)le salse emulsionate</b> <b>12) realizzazione di piatti in laboratorio.</b>	Lo studente conosce le dosi dei fondi e delle principali salse di cucina. Conosce le salse madri e alcune salse derivate. Conosce l'uso dei fondi di cucina.	Lo studente se preparare i principali fondi e salse di cucina. Sa legare correttamente una salsa.	Lo studente sa valutare la quantità di una salsa. Sa classificare i fondi e le salse di cucina. Sa abbinare in modo corretto le salse principali ai piatti.	Aprile	Verifica sommativa scritta e/o orale. Prova pratica in laboratorio.

## Modulo 10

### Cuocere e conservare gli alimenti

U.D.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi	Verifiche e valutazioni
<b>1) Perché cuocere gli alimenti?</b> <b>2) Come si scaldano gli alimenti.</b> <b>3) I metodi di cottura.</b> <b>4) La conservazione degli alimenti: a caldo, a freddo, disidratazione, sottovuoto, con additivi chimici, con metodi biologici e misti.</b> <b>6) Raccordo con il modulo (le tecniche di taglio degli ortaggi).</b>	Lo studente conosce il modo con cui il calore si trasmette agli alimenti e le caratteristiche dei metodi di cottura più utilizzati. Conosce i principali metodi di conservazione degli alimenti.	Lo studente sa adoperare correttamente i metodi di cottura principali. Impiega correttamente i principali metodi di conservazione.	Lo studente sa scegliere fra i principali metodi di cottura e conservazione da usare secondo il prodotto che ha a disposizione e in base al risultato che vuole ottenere.	Maggio	Verifica sommativa scritta e/o orale. Prova pratica in laboratorio

# Modulo 11

## 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,</b> <b>2) Le creme di base:</b> <b>crema pasticcera e Chantilly.</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.	Lo studente sa usare gli impasti di base e le creme e sa abbinarli ai cibi per esaltarne i sapori.	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.	Ogni 4 esercitazione 1 sarà dedicata alla pasticceria con relativa preparazione dei discenti	Verifica sommativa scritta e/o orale. Prova pratica in laboratorio.

**LIBRO DI TESTO:** Nuovo Chef con Masterlab 1° biennio

**EDITORE:** Le Monnier scuola

**AUTORE:** Giovanni Frangini

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

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE

### Programma Svolto

**Classe:** 1A IPSEOA

**Anno:** 2018/2019

**Docente:** D'ACUNZO Carlo

**Materia:** LABORATORIO DI SERVIZI  
ENOGASTRONOMICI SETTORE  
CUCINA

Data	Ora	Attività svolta	Attività assegnata
14/09/2018	3	Conoscenza della classe.	Ricerca sulla nascita della ristorazione, evoluzione della cucina nel tempo
17/09/2018	4	Ripetizione	
21/09/2018	4	Storia e tendenza della cucina pagina 4 a 6	
26/09/2018	3	Test d'ingresso	
27/09/2018	1	Verifica del test d'ingresso	
27/09/2018	1	Test ingresso	
01/10/2018	3	Le aziende ristorativa pagina 14-16	
01/10/2018	3	Ristorazione alberghiera	
22/10/2018	2	La brigata di cucina pagina 23-24	La brigata di cucina pagina 23-24
22/10/2018	5	Approfondimento	
25/10/2018	4	Etica professionale pag. 25 riassunto e imparare	Etica professionale pag. 25 riassunto e imparare
05/11/2018	1	Test di verifica scritto	
05/11/2018	2		L'ambiente di cucina. Pagina 38 -42. Fare anche il test scritto
12/11/2018	1	Verifica orale	La grande attrezzatura: le attrezzature di cottura



15/11/2018	4	Ripetizione degli argomenti già trattati	
19/11/2018	1	Verifica del test di cucina	
22/11/2018	5		
26/11/2018	1	Visita dei laboratori di cucina e sala	
26/11/2018	3		
29/11/2018	4	La grande attrezzatura pag. 48	
03/12/2018	1	Ripetizione degli argomenti già trattati in classe	
04/12/2018	5	La grande attrezzatura	
11/12/2018	5	La brigata di cucina	
18/12/2018	5	La brigata di cucina dettatura	
07/01/2019	1	esercitazione pratica di cucina	
08/01/2019	5	Ripetizione della brigata	
14/01/2019	1	Esercitazione pratica di cucina: i tagli delle verdure. Minestrone alla napoletana e alla milanese	
15/01/2019	5	Presentazione dell'UDA benvenuti in laboratorio.	Le lavorazioni preliminari pag 94 a pag 97
21/01/2019	1	Esercitazione pratica di cucina. Taglio delle verdure, passato di verdure	
22/01/2019	5	Assemblea d'istituto	
28/01/2019	1	Esercitazione pratica di cucina: i tagli delle verdure, passato di verdure con crostini di pane	
29/01/2019	5		Pag 98 pulizia e lavaggio degli alimenti. Operazioni di taglio pag. 101 - 103 imparare e riassumere
08/02/2019	6	Studio individuale. Approfondimento di cucina sui tagli e le salse.	

Pag. 1 di 2

Data	Ora	Attività svolta	Attività assegnata
11/02/2019	1	Esercitazione pratica di cucina. Le salse madri bianche e derivate. Besciamella, Mornay, maccheroni gratinati	
12/02/2019	5	Test di verifica intermedia: UDA ben venuti in laboratorio	
18/02/2019	1	Esercitazione pratica di cucina pasta frolla, occhi di bue e crostata di frutta fresca	
25/02/2019	1	Esercitazione pratica di cucina: le basi della pasticceria. La pasta frolla di base. Crostata di frutta fresca e occhi di bue	
26/02/2019	5		Le principali breve aromatiche pag 69 a 75 riassunto e imparare
18/03/2019	1	Esercitazione pratica di cucina le salse madri rosse: la salsa al pomodoro. Salsa derivate : salsa all'amatriciana	
19/03/2019	5		
02/04/2019	5	Condimenti e prodotti ausiliari pag 76 a 81 compreso il test di verifica	

08/04/2019	1	Esercitazione pratica di cucina salse madri rosse a base di aglio. Filetto di pomodoro: salse derivate: puttanesca, arrabbiata, alla marinara, pizzaioia	
09/04/2019	5		Pag 83 l'igiene degli alimenti UDA 2
15/04/2019	1	Preparazione buffet per la scuola	
16/04/2019	5	Ripetizione degli argomenti già svolti	
07/05/2019	5		L'autocontrollo alimentare pag 85 a 91. Riassunto e test scritto UDA 2
13/05/2019	1	Esercitazione pratica di cucina risotto allo zafferano e al pomodoro	
21/05/2019	5	Verifica orale	
28/05/2019	5		Verifica scritta UDA 2
04/06/2019	5	Pag 126-128 sale e fondi preparazioni di base Pag 131-134 salse di base e derivate	

Pag. 2 di 2

<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,

IL DOCENTE