



Ministero dell'Istruzione - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" - Fiuggi

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI PER L' ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ENOGASTRONOMIA – Cucina; ENOGASTRONOMIA - Bar/Sala e Vendita; ACCOGLIENZA TURISTICA; ARTE BIANCA E PASTICCERIA

Sede Centrale Via G. Garibaldi,1 - 03014 Fiuggi (FR) - Cod. Mecc. FRRH030008

Sede succ. Paliano (loc. Procolo) - Cod. Meccanografico: FRRH03002A;

Cod. Mecc. sede convitto: FRVC020004 - Cod. Mecc. CC "Pagliei" - Frosinone: FRRH030019

Telefono: 0775 533614 – e-mail: frrh030008@istruzione.it; - pec: frrh030008@pec.istruzione.it

SITO WEB: www.alberghierofiuggi.edu.it - codice fiscale: 92070770604 - codice univoco di fatturazione: UFQC1Q

**U.d.A. INTERDISCIPLINARE
CLASSI TERZE ACCOGLIENZA
PRIMO QUADRIMESTRE
"IL GHIOTTONE VIAGGIATORE"
I.P.S.S.E.O.A. "M. BUONARROTI" FIUGGI**

UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE	
TITOLO DELL'UdA	Il ghiottone viaggiatore
COMPITO-PRODOTTO	Realizzazione di un itinerario enogastronomico italiano (elaborato in lingua: Italiana/Inglese/Francese)
UTENTI DESTINATARI	Alunni delle classi TERZE ACCOGLIENZA TURISTICA
ASSI CULTURALI	<input checked="" type="checkbox"/> UMANISTICO <input checked="" type="checkbox"/> ASSE CULTURALE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO-PROFESSIONALE <input checked="" type="checkbox"/> LINGUISTICO <input checked="" type="checkbox"/> GIURIDICO ECONOMICO <input type="checkbox"/> TECNICO-SCIENTIFICO
INSEGNAMENTI COINVOLTI	Francese 8 ore, L.s.a.t. 12 ore, Inglese 8 ore, DTA 3 ore, Italiano 6 ore, Arte e territorio 2 ore, Storia 2 ore, Scienze motorie 2 ore
COMPETENZE CHIAVE	1 - Imparare ad imparare 2 - Progettare 3 - Comunicare e comprendere 4 - Collaborare e partecipare 5 - Agire in modo autonomo e responsabile 6 - Risolvere problemi 7 - Individuare collegamenti e relazioni 8 - Acquisire ed interpretare l'informazione:
COMPETENZE DELL'AREA DI INDIRIZZO	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 (2) Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.

Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. (4)

Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di contesto e le esigenze della clientela, in prodotti/servizi/menù coerenti con i contesti strutturati.

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 dietetiche. (6)

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.

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionale per la promozione del Made in Italy. (7)

Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy, in contesti professionali noti.

Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. (8)

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.

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. (9)

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>Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione di beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. (11)</p> <p>Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto secondo procedure standard, in contesti alle attività di Destination marketing professionali strutturati.</p>
<p>COMPETENZE DELL'AREA GENERALE</p>	<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. (2)</p> <p>Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici. Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali. Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa), con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti.</p> <p>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. (3)</p> <p>Identificare le relazioni tra le caratteristiche geomorfologiche e lo sviluppo del proprio territorio, anche in prospettiva storica, e utilizzare idonei strumenti di rappresentazione dei dati acquisiti.</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. (4)</p> <p>Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale. Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. (5)</p> <p>Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.</p> <p>Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali (6)</p>

	<p>Correlare le informazioni acquisite sui beni artistici e ambientali alle attività economiche presenti nel territorio, ai loro possibili sviluppi in termini di fruibilità, anche in relazione all'area professionale di riferimento.</p> <p>Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. (7) Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l'attendibilità delle fonti per produrre in autonomia testi inerenti alla sfera personale e sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. (8) Utilizzare le reti e gli strumenti informatici e anche in situazioni di lavoro relative all'area professionale di riferimento.</p> <p>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. (9) Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo responsabile, sulla base della valutazione delle varie situazioni sociali e professionali, nei diversi ambiti di esercizio.</p> <p>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. (10) Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione azienda- le e alla produzione di beni e servizi, per l'analisi di semplici casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento.</p> <p>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. (11) Utilizzare in modo avanzato gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, rispettando le normative in autonomia.</p>
<p>CONOSCENZE</p>	<p>DTA: Conoscere i principali aspetti del mercato turistico e la differenza tra domanda turistica e offerta turistica.</p> <p>Accoglienza Turistica: Gli elementi che caratterizzano una destinazione turistica. I servizi turistici: transfert semplice e complesso, le visite guidate e le escursioni, i servizi extra che si possono effettuare in un hotel. I servizi offerti dalle strutture ricettive.</p> <p>Inglese: Knowing the role of the marketing, market research, promotional methods, digital promotion</p> <p>Francese: connaître les différentes sections d'un itinéraire touristique (les atouts, les étapes, l'hébergement, les moyens de transport, le prix). Le style de la nominalisation. L'expression du but. Lexique pour la rédaction d'un itinéraire.</p> <p>Scienze motorie conoscere i principali sentieri e cammini italiani</p> <p>Arte e Territorio: conoscere principali siti artistici della penisola</p>

	<p>Italiano: conoscere la cucina medievale</p> <p>Storia: conoscere i prodotti alimentari del mondo medievale</p>
ABILITÀ	<p>DTA: saper distinguere le caratteristiche del mercato turistico - identificare le dinamiche del mercato turistico - applicare gli strumenti di calcolo all'analisi della dimensione quantitativa della domanda e dell'offerta turistica di un territorio.</p> <p>Accoglienza Turistica: Sapere individuare i prodotti tipici di una località identificando le principali caratteristiche e distinguere i diversi tipi di transfer. Identificare i principali elementi di un pacchetto turistico. Elaborare itinerari tematici finalizzati alla valorizzazione del territorio e consigliare agli ospiti i prodotti più rilevanti legati alle tradizioni della zona in base ai diversi gusti ed interessi. Essere in grado di creare un pacchetto alberghiero.</p> <p>Inglese: tell about the role of the marketing, market research, promotional methods, digital promotion</p> <p>Francese: savoir rédiger et décrire un itinéraire touristique.</p> <p>Scienze motorie saper gestire l'organizzazione di un cammino</p> <p>Arte e Territorio: essere in grado di programmare un itinerario storico artistico</p> <p>Italiano: distinguere gli elementi delle cucine medievali</p> <p>Storia: distinguere cucine e prodotti alimentari medievali rispetto ai quelli moderni</p>
PREREQUISITI	Conoscenze e competenze linguistiche, relazionali e metodologiche precedentemente acquisite.
FASE DI APPLICAZIONE	Primo quadrimestre – 59 ORE
TEMPI	<p>T1- Presentazione dell'UdA – 2 ore</p> <p>T2- Esplicitazione dei contenuti – 43 ore</p> <p>T3- Realizzazione del compito di realtà – 10 ore</p> <p>T4- Presentazione del compito – 2 ore</p> <p>T5- Valutazione e autovalutazione – 2 ore</p>
ESPERIENZE	Ulteriori proposte a cura del consiglio di classe
METODOLOGIE	P.A.M.O.R, lezione frontale dialogata, cooperative learning, peer tutoring, didattica laboratoriale, debate. Learning by doing, didattica metacognitiva.
RISORSE ESTERNE COINVOLTE	Ulteriori proposte a cura del consiglio di classe
STRUMENTI	Foglio delle consegne, questionari di valutazione, libri di testo, internet, monitor touch, mappe concettuali, PC.
VALUTAZIONE	<p>Valutazione del processo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Autovalutazione dello studente (somministrazione di un questionario in ingresso per valutare le aspettative e di un questionario in uscita per valutare il livello di soddisfazione e consapevolezza raggiunto) - Valutazione del docente:

	<p>organizzazione e funzionamento del lavoro di gruppo; capacità di porre domande pertinenti al tema trattato.</p> <p>Valutazione del prodotto</p> <ul style="list-style-type: none"> - Funzionalità e rispondenza del prodotto alle consegne e allo scopo - Completezza e pertinenza della documentazione relativa al prodotto <p>Valutazione disciplinare/interdisciplinare/per assi culturali</p> <ul style="list-style-type: none"> - La valutazione degli studenti avverrà sia in itinere che alla fine dell'UdA tenendo conto del grado di responsabilità e autonomia dimostrate. Gli studenti potranno essere valutati anche nelle singole discipline coinvolte. Saranno certificate le competenze previste dall'UdA utilizzando la rubrica di valutazione. <p>Strumenti per la valutazione</p> <ul style="list-style-type: none"> - Griglia di valutazione delle competenze - Questionario di autovalutazione in ingresso - Questionario di autovalutazione in uscita - Schema di riepilogo per i coordinatori di classe
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

PIANO DELL'UdA						
FASE	ATTIVITÀ	DOCENTI COINVOLTI	STRUMENTI/LUOGHI METODOLOGIE	ESITI	TEMPI	VERIFICA/ VALUTAZIONE
1	<ul style="list-style-type: none"> -Comunicazione della consegna agli studenti -Organizzazione del lavoro -Distribuzione dei compiti -Definizione dei tempi -Suddivisione degli studenti in gruppi 	Docente di Laboratorio di Accoglienza Turistica	<p>Strumenti</p> <ul style="list-style-type: none"> - Foglio delle consegne - Questionario di autovalutazione in ingresso <p>Metodologie P.A.M.O.R.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Comprensione delle consegne e condivisione dell'UdA - Capacità di confronto e collaborazione 	2 ORE	Questionario di autovalutazione in ingresso.

	-Compilazione del questionario di autovalutazione in ingresso					
2A	Rédiger un itinéraire touristique	Docente di Lingua Straniera Francese	Strumenti -libro di testo -internet -lavagna touch screen Luoghi Aula Laboratorio di lingue Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning	Riuscire ad esprimersi in Lingua Francese sull'argomento oggetto di studio.	8 ORE	Rubrica di valutazione
2B	Gli itinerari tematici finalizzati alla valorizzazione del territorio nazionale ed internazionale	Docente di Laboratorio di accoglienza turistica	Strumenti -libro di testo -internet Luoghi Aula/laboratorio Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning -peer tutoring -attività laboratoriali e simulate -problem solving -debate	- Riuscire a creare un equilibrio tra l'esigenza del turista e la valorizzazione del territorio.	12 ORE	Osservazione diretta

2C	Marketing and Promotion	Docente di Inglese	Strumenti -libro di testo -internet -lavagna touch screen Luoghi -aula -laboratorio multimediale Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning	- Capacità di confronto e collaborazione -Comprensione e produzione di brevi messaggi orali e scritti relativi all'argomento dato.	8 ORE	Osservazione diretta
2D	Il mercato turistico	Docente di DTA	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch screen Luoghi Aula Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning	Conoscere i principali aspetti del mercato turistico e la differenza tra domanda turistica e offerta turistica.	3 ORE	Osservazione diretta
2E	Proposta di testi che riguardano cibo e ghiottonerie. Il VI canto dell'Inferno di Dante.	Docente di Italiano	Strumenti -monitor touch screen -Internet -libri Luoghi Aula	Comprensione e produzione di testi orali e scritti relativi all'argomento dato.	6 ORE	Osservazione diretta

			Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning			
2F	I cammini dei pellegrini (testi specifici)	Docente di Storia	Strumenti -monitor touch screen -Internet -libri Luoghi Aula Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning	Comprensione e produzione di testi orali e scritti relativi all'argomento dato.	2 ORE	Osservazione diretta
2G	Il cammino come atto motorio	Docente di Scienze Motorie	Strumenti -libro di testo -internet -monitor touch screen Luoghi Aula Campi Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning	Conoscere i principali cammini e sentieri	2 ORE	Osservazione diretta
2H	Lettura di testi e articoli storici sui	Docente di Arte e Territorio	Strumenti -libro di testo	Proporre /suggerire	2 ORE	Osservazione diretta

	principali sentieri di cammino.		<ul style="list-style-type: none"> -internet -monitor touch screen <p>Luoghi Aula</p> <p>Metodologie -lezione dialogata -cooperative learning</p>	percorsi collegati ad ambienti naturali e dimore storiche		
3.	Realizzazione del compito di realtà.	<p>Docente di Laboratorio di Accoglienza turistica.</p> <p>Docente di Lingua straniera. Inglese</p> <p>Docente di Lingua straniera. Francese.</p>	<p>Strumenti -libro di testo -monitor touch screen -pc -smartphone</p> <p>Luoghi -Aula -Laboratorio</p> <p>Metodologie -didattica laboratoriale -learning by doing</p>	Realizzazione di un itinerario enogastronomico italiano (elaborato in lingua: Italiana/Inglese/Francese)	10 ORE	Osservazione diretta
4.	Presentazione del compito.	Docente di Laboratorio di Accoglienza turistica/ Docente di Lingua straniera. Francese.	<p>Strumenti -libro di testo -monitor touch screen</p> <p>Luoghi Aula</p>	Consapevolezza del lavoro svolto e confronto	2 ORE	Osservazione diretta

		Docente di Lingua straniera. Inglese	Metodologie -debate			
5.	Valutazione e autovalutazione.	Tutti i docenti coinvolti nell'UdA Il coordinatore di classe per la somministrazione del questionario.	Strumenti -Griglia di valutazione delle competenze -Questionario di autovalutazione in ingresso (già compilato) -Questionario di autovalutazione in uscita -Schema di riepilogo per i coordinatori di classe Luoghi Aula-laboratorio multimediale Metodologie Didattica metacognitiva.	Sviluppo del pensiero critico.	2 ORE	- Valutazione collettiva dei risultati/prodotti realizzati. - Discussione e comparazione dei test in ingresso e in uscita. - Scheda di autovalutazione

DIAGRAMMA DI GANTT

	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO
1	X								
2A			X	X	X				

2B					X				
2C			X	X	X				
2D		X	X						
2E			X	X	X				
2F				X					
2G					X				
2H				X					
3					X				
4		X							
5		X			X				

CONSEGNA AGLI STUDENTI	
TITOLO	IL GHIOTTONE VIAGGIATORE
Cosa devo fare?	L'UdA ti chiede di: <ul style="list-style-type: none"> - seguire il percorso di lavoro proposto; - svolgere con attenzione le attività indicate; - riportare con precisione e ordine sul quaderno oppure su un file di foglio elettronico lo svolgimento delle attività proposte; - collaborare al lavoro di gruppo per la realizzazione del prodotto.
Come devo lavorare?	In parte individualmente e in parte in gruppo. Ogni gruppo sarà formato da 2-3 studenti. Ogni gruppo in base alla data di consegna stabilita dal docente, costruirà un calendario delle sue attività, indicando quelle che intende effettuare in classe o a casa
Quale prodotto finale devo presentare?	Dovrai realizzare un itinerario enogastronomico italiano (elaborato in lingua: Italiana/Inglese/Francese)
Quali compiti devo affrontare?	<ul style="list-style-type: none"> - Progettare il prodotto finale; - Applicare metodologie di base di lavoro in équipe; - Suddividere le attività in azioni e abbinare a ciascuna una scadenza; - Rispettare i tempi delle consegne; - Giudicare in modo costruttivo il lavoro dei componenti del gruppo di lavoro.

<p>Quali abilità devo raggiungere?</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Progettare; - Ascoltare; - Interagire; - Collaborare: - Produrre; - Rielaborare; - Sintetizzare; <p>- In particolare: DTA: distinguere le caratteristiche del mercato turistico - identificare le dinamiche del mercato turistico - applicare gli strumenti di calcolo all'analisi della dimensione quantitativa della domanda e dell'offerta turistica di un territorio.</p> <p>Accoglienza Turistica: Sapere individuare i prodotti tipici di una località identificando le principali caratteristiche e distinguere i diversi tipi di transfer. Identificare i principali elementi di un pacchetto turistico. Elaborare itinerari tematici finalizzati alla valorizzazione del territorio e consigliare agli ospiti i prodotti più rilevanti legati alle tradizioni della zona in base ai diversi gusti ed interessi. Essere in grado di creare un pacchetto alberghiero.</p> <p>Inglese: tell about the role of the marketing, market research, promotional methods, digital promotion</p> <p>Francese: savoir rédiger et décrire un itinéraire touristique.</p> <p>Scienze motorie saper gestire l'organizzazione di un cammino</p> <p>Arte e Territorio: essere in grado di programmare un itinerario storico artistico</p> <p>Italiano: distinguere gli elementi delle cucine medievali</p> <p>Storia: distinguere cucina e prodotti alimentari medievali rispetto ai quelli moderni</p>
<p>Quali ambienti e strumenti di lavoro ho a disposizione?</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Aula - Laboratorio di accoglienza turistica - Laboratorio di informatica - Libro di testo - Link a siti Istituzionali e aziendali per la raccolta di informazioni - Schemi e mappe - Materiali proposti dai docenti
<p>Con quali criteri sarà valutato il mio lavoro?</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Organizzazione logica e coerenza del lavoro; - Correttezza del compito; - Chiarezza e sinteticità delle informazioni proposte; - Capacità di lavorare in gruppo;

	<ul style="list-style-type: none"> - Capacità di applicare le conoscenze e le abilità acquisite; - L'agire competente.
Con quali strumenti sarà valutato il mio processo di lavoro?	<ul style="list-style-type: none"> - Questionario di autovalutazione in ingresso. - Questionario di autovalutazione in uscita. - Griglia di valutazione delle competenze.
Come sarà valutato complessivamente il mio lavoro?	<p>I docenti assegneranno, ove previsto, un voto in relazione alle abilità e conoscenze acquisite.</p> <p>I docenti compileranno una griglia di valutazione delle competenze raggiunte.</p>