ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITA’ ALBERGHIERA

V. GIOBERTI

**PIANO DI LAVORO DIPARTIMENTO**

**ENOGASTRONOMIA E INNOVAZIONE**

**PROGRAMMAZIONE DIDATTICA PER ASSI CULTURALI ASSE TECNOLOGICO-SCIENTIFICO-PROFESSIONALE**

|  |  |
| --- | --- |
| **X** | **QUARTO ANNO – ARTICOLAZIONE SALA VENDITA E GESTIONE EVENTI** |
| **4^** | **B - C – D -** |

**PREMESSA**

# La presente programmazione del Dipartimento di Enogastronomia e innovazione tiene conto:

✔ dello sviluppo degli Assi Culturali che, assieme alle competenze chiave di cittadinanza1, rappresentano il tessuto essenziale per percorsi di apprendimento come da DM 139/2007;

✔ della Riforma dei percorsi professionali, come da D.lgs 61/2017, che prevede una programmazione per competenze, una pianificazione per unità di apprendimento (UdA) e una personalizzazione attraverso il PFI;

✔ del Profilo culturale, educativo e professionale dei percorsi di istruzione professionale come da D.P.R. 89/2010 e della progettazione dei percorsi formativi in uscita;

**COMPETENZE**

Il concetto di competenza è espresso come combinazione di “**conoscenze, abilità e atteggiamenti**”. Questi ultimi sono definiti quale “disposizione, mentalità per agire e/o reagire ad idee, persone, situazioni”. Non tutte le competenze in uscita sono riferibili agli assi culturali comuni o d’indirizzo; altre si presentano con un livello di trasversalità, la cui acquisizione si ottiene attraverso l’interazione tra tutte le attività didattico/formative e non può essere attribuita a un singolo asse.

**1otto competenze chiave di cittadinanza, documento del 22 maggio 2018 dal Consiglio dell’Unione Europea e del DM 139/07.**

1

**COMPETENZE DI CITTADINANZA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | C1 | Competenza alfabetica funzionale |
|  | C2 | Competenza multilinguistica |
|  | C3 | Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria |
| **X** | C4 | Competenza digitale |
| **X** | C5 | Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare |
| **X** | C6 | Competenza in materia di cittadinanza |
| **X** | C7 | Competenza imprenditoriale |
| **X** | C8 | Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali |

**COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI: SCIENTIFICO - TECNICO - PROFESSIONALE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **X** | S1 | Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità |
| **X** | S2 | Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall’esperienza |
| **X** | S3 | Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate |

**COMPETENZE DEI PERCORSI DI IP**

**COMPETENZE AREA GENERALE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **X** | **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. |
| **X** | **2** | Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. |
| **X** | **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. |
| **X** | **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. |
|  | **5** | Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. |
|  | **6** | Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali. |
|  | **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. |
|  | **8** | Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. |
|  | **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. |
| **X** | **10** | Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. |
| **X** | **11** | Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e |

2

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. |
| **X** | **12** | Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi. |

**COMPETENZE DI INDIRIZZO**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **X** | **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. |
| **X** | **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. |
| **X** | **3** | Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro |
| **X** | **4** | Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obbiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. |
|  | **5** | Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. |
|  | **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 dietetiche. |
| **X** | **7** | Progettare, 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. |
|  | **8** | Realizzare 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. |
|  | **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. |
|  | **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. |
|  | **11** | Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. |

3

**PIANO DI LAVORO**

|  |  |
| --- | --- |
| **Periodo** | **1^ periodo** |
| **Competenze Area generale - Allegato B** | 1 – 2 – 3 – 4 – 10 - 11 |
| **Raccordo Competenze di - Indirizzo Allegato 2/G** | 1 – 2 – 3 – 4 - 7 |
| **Competenze intermedie - QNQ 4** | ✔ Collaborare attraverso l’utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, all’organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.  ✔ Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un’ottica di sviluppo della cultura dell’innovazione. |
| **Abilità minime** | ✔ L’alunno conosce il valore culturale del cibo e sa individuare i componenti culturali del cibo in rapporto tra gastronomia e società per comunicare conoscenze.  ✔ Riconoscere le principali tendenze evolutive tecnologiche e di mercato, relative al settore dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera.  ✔ Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione.  ✔ Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l’offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili. ✔  Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari. |
| **Conoscenze essenziali** | ✔ Risorse enogastronomiche/culturali territoriali e nazionali. ✔ Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto e consumo: i fattori economici, sociali e culturali.  ✔ Gli stili alimentari e le diete moderne. |
| **Attività formative** | ✔ Conosce i principali periodi storici dell’evoluzione umana ✔ Il valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società ✔ La cucina contemporanea  ✔ La cucina del XXI secolo |

4

|  |  |
| --- | --- |
|  | ✔ Il cibo come identità  ✔ L’evoluzione dello stare a tavola  ✔ Il pasto si destruttura  ✔ Il cibo e i mass media  ✔ La dieta mediterranea e la cucina salutistica  ✔ Le diete alternative  ✔ Stili di cucina  ✔ Le allergie e le intolleranze alimentari |
| **Raccordo con UdA di Istituto** | Titolo Uda 1^ periodo:  ✔ Dall’individuo alla società |

|  |  |
| --- | --- |
| **Periodo** | **2^ periodo** |
| **Competenze Area generale - Allegato B** | 1 – 2 – 3 – 4 – 10 - 11 |
| **Raccordo Competenze di - Indirizzo Allegato 2/G** | 1 – 2 – 3 – 4 - 7 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Competenze intermedie - QNQ 4** | ✔ Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menu all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.  ✔ Collaborare attraverso l’utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.  ✔ Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un’ottica di sviluppo della cultura dell’innovazione.  ✔ Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.  ✔ Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menu all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.  ✔ Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del |

5

|  |  |
| --- | --- |
|  | proprio operato.  ✔ Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente.  ✔ Analisi dei prodotti in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.  ✔ Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un’ottica di sviluppo della cultura dell’innovazione. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Abilità minime** | ✔ L’alunno conosce le caratteristiche dei prodotti tipici italiani, europei e dal mando.  ✔ Valorizzare e promuovere i prodotti del territorio, le tradizioni locali, nazionali e internazionali.  ✔ Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione.  ✔ Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all’identificazione delle priorità, dei bisogni e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy. |
| **Conoscenze essenziali** | ✔ Conoscere i principali prodotti della gastronomia italiana, europea e mondiale.  ✔ Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.  ✔ Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici.  ✔ Risorse enogastronomiche/culturali territoriali e nazionali. ✔ Conoscere le certificazioni gastronomiche |
| **Attività formative** | ✔ L’Italia e la gastronomia dei localismi  ✔ Un mosaico di culture e di sapori  ✔ Le tre macro aree gastronomiche dell’Italia  ✔ Le caratteristiche delle cucina regionale  ✔ La gastronomia delle regioni d’Italia  ✔ La cucina italiana  ✔ La gastronomia Europea  ✔ Il patrimonio gastronomico europeo  ✔ La gastronomia del mondo  ✔ Le cucine nel mondo  ✔ Conosce i sistemi di tutela e valorizzazione dei prodotti tipici del territorio  ✔ Conosce il significato di “prodotto biologi” |

6

|  |  |
| --- | --- |
|  | ✔ Il settore food certificato e non  ✔ Gli alimenti di qualità  ✔ Le certificazioni di qualità (DOP, IGP, STG, PAT, De.Co, BIOLOGICO)  ✔ Il disciplinare di produzione  ✔ I prodotti per intolleranze alimentari  ✔ Slow Food  ✔ I prodotti Ogm  ✔ Analisi dei prodotti |
| **Raccordo con UdA di Istituto** | Titolo Uda 2^ periodo:  ✔ Evoluzione e sviluppo |

**METODI E STRUMENTI DIDATTICI**

# Metodologia Didattica

Come da indicazioni delle Linee guida2, si predilige il ricorso a metodologie di tipo induttivo, con esperienze di laboratorio e in contesti operativi, con analisi e soluzioni di problemi attraverso:

|  |  |
| --- | --- |
| **X** | Compiti di realtà |
| **X** | Project work |
| **X** | Simulazioni |
| **X** | Esercitazioni di laboratorio |
| **X** | Work-based learning experience |

Il dipartimento di Enogastronomia e innovazione applica come metodologia didattica:

|  |  |
| --- | --- |
| **X** | Lezione frontale |
| **X** | Blended (lezioni frontali e lezioni flipped) |
| **X** | Flipped classroom |
| **X** | Cooperative learning |

|  |  |
| --- | --- |
| **X** | Apprendimento laboratoriale (task-based learning) |
| **X** | Attività di gruppo (peer education) |
| **X** | Attività di laboratorio |
| **X** | Esercitazioni pratiche |
|  | Problem-based learning |
| **X** | Stem |
|  | Didattica digitale integrata |
| **X** | Debate |

**2Di cui al decreto interministeriale 24 maggio 2018, n. 92**

7

|  |  |
| --- | --- |
|  | Altro: |

# Strategie metodologiche e didattiche per alunni con Bisogni Educativi Speciali

Si prendono in considerazione tutte le strategie metodologico-didattiche nonché di valutazione che ogni singolo caso richiede e si seguiranno le indicazioni didattico-metodologiche descritte nel PDP e nel PEI.

Gli studenti plusdotati e ad alto potenziale sono riconosciuti, come da Nota Miur n. 562 del 3 aprile 2019, portatori di bisogni educativi speciali e destinatari di piano didattico personalizzato.

**STRUMENTI**

|  |  |
| --- | --- |
| **X** | Libro di testo in formato digitale |
| **X** | Mappe e schede dalle risorse online del libro di testo |

|  |  |
| --- | --- |
| **X** | Strumenti digitali (software didattici multimediali, video proiettore, registrazioni digitali, podcast, youtube) |
| **X** | Materiale prodotto dall’insegnante (presentazioni power point, infografiche, ecc.) BYOD |
| **X** | Visite didattiche |
| **X** | Libro di testo in formato digitale |
|  | Altro: |

**SPAZI**

|  |  |
| --- | --- |
| **X** | Aula fisica |
| **X** | Classroom su piattaforma GSuite |
| **X** | Laboratori |
|  | Spazi esterni in modalità di Service learning per lo sviluppo dei percorsi PCTO |
|  | Altro: |

**VALUTAZIONE**

La progettazione didattica richiesta dal nuovo ordinamento dell’IP, basata su UdA costruite attorno a compiti di realtà, necessita di un coordinamento con le tradizionali modalità di valutazione scolastica3. La valutazione tiene conto sia dell’acquisizione di abilità, conoscenze valutabili in scala decimale che del raggiungimento dei traguardi intermedi delle competenze di cui al QNQ di riferimento e trova il proprio completamento nella valutazione del processo formativo in una scala qualitativa in livelli**.**4

# Gli strumenti per la valutazione: griglie e rubriche di valutazione

Le griglie di valutazione, ivi allegate, sono strumenti che servono a valutare **conoscenze e abilità** (skills) e si riferiscono all’osservazione di prestazione per la produzione scritta e orale attraverso:

**3 dpr 122/2009**

**4 cfr art. 1 del d.lgs 13 aprile 2017 n.62**

8

✔ valutazione continua o in itinere

✔ valutazione in momenti specifici o "puntuale", essenzialmente sommativa, prevalentemente oggettiva, analitica ed effettuata con l'aiuto di griglie comuni di valutazione organizzate dai docenti del dipartimento.

Alla luce della recente riforma dell’Esame di Stato, sarà prediletta la valutazione continua o in itinere per il potenziamento e il consolidamento della competenza orale.

Le rubriche di valutazione, ivi allegate, sono strumenti che servono a valutare **competenze** sia durante lo svolgimento dei compiti di realtà, sia al termine di essi:

✔ durante il compito forniscono i descrittori dei diversi livelli dell’evidenza dell’agire competente (**rubrica di processo**), da registrare nella griglia di osservazione sistematica (saper agire in situazione),

✔ al termine del compito servono per desumere dal prodotto finale se i requisiti della competenza, in termini di conoscenza e abilità utilizzate, siano stati soddisfatti e secondo quale livello (**rubrica di prodotto**).

Il criterio di sufficienza (**voto 6 e livello Base per il raggiungimento delle competenze**) che ogni alunno deve raggiungere anche con riferimento al PDP e PEI, per non incorrere, a fine anno scolastico, nel debito formativo e nella **rimodulazione del PFI**, è individuato sulla base dei saperi irrinunciabili e delle competenze essenziali **della programmazione disciplinare**. Per gli alunni con BES si tiene di quanto stabilito nel PDP nel rispetto delle linee guida della legge 170 e successive modificazioni.

**COMPETENZE ESSENZIALI E SAPERI IRRINUNCIABILI**

# Competenze essenziali

Si considera essenziale il conseguimento del **livello base** definito nella **Rubrica per la valutazione delle competenze**.

# Saperi irrinunciabili

Si ritengono irrinunciabili le seguenti **abilità e conoscenze**:

✔ Conoscere le nozioni fondamentali di ogni singolo modulo, per potersi rapportare con professionalità e mostrando una cultura del settore enogastronomico nei confronti del cliente, per la futura professione.

**RECUPERO**

Per gli allievi che presentino lacune nei contenuti disciplinari o parziale raggiungimento delle competenze, saranno attivati:

✔ nelle classi I e II, personalizzazione degli apprendimenti;

✔ nelle classi III e IV e V pausa didattica;

✔ eventuali sportelli didattici.

Il presente piano di lavoro annuale è stato adottato all’unanimità dal Dipartimento e sarà adattato, da ciascun docente, nella personalizzazione delle “Attività formative”, alle esigenze didattiche del proprio gruppo classe.

9

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **GRIGLIA UNICA DI VALUTAZIONE** | | | |
| **CONOSCENZE** | **Contenuti dell’insegnamento** | 1 | Lo studente ha una conoscenza frammentaria e inadeguata |
| 2 | Lo studente ha una conoscenza corretta del contenuto |
| 3 | Lo studente ha una conoscenza corretta e organica del contenuto |
|  |  |  |  |
| **COMPETENZE** | **Trasversalità professionalizzanti** | 1 | Lo studente ha competenze frammentarie e inadeguate |
| 2 | Lo studente ha competenze corrette ma disorganiche |
| 3 | Lo studente ha competenze corrette e organiche del contenuto |
| 4 | Lo studente ha una competenza corretta e organica del contenuto con rielaborazioni personali |
|  |  |  |  |
| **ABILITA’** | **Applicazioni tecnico pratiche in contesti operativi** | 1 | Lo studente non applica i procedimenti corretti |
| 2 | Lo studente applica i procedimenti in modo corretto |
| 3 | Lo studente applica i procedimenti in modo corretto e autonomo |
|  |  | VALUTAZIONE |  |
|  |  |  |  |

10

**VALUTAZIONE DI PROCESSO**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **INDICATORI** | **INIZIALE (D)** | **BASE (C)** | **INTERMEDIO (B)** | **AVANZATO (A)** |
| **AUTONOMIA** | Lo studente ha incontrato **difficolta** | in autonomia le parti più  **semplici** | **in autonomia** | Lo studente ha saputo agire in modo **esperto**, **consapevole e originale** nello svolgimento del compito di realtà. |
| **RESPONSABILITA’** | Lo studente ha svolto il compito di realtà su  **sollecitazione**  dell’insegnante | Lo studente ha mostrato **adeguato** impegno | Lo studente ha mostrato **discreto** impegno | Lo studente ha mostrato un impegno **costante e**  **proficuo** |
| **TEAMWORK** | Lo studente ha partecipato solo su **sollecitazione**  dell’insegnante o di un suo pari | Lo studente ha collaborato  **con il docente e con i suoi pari** | Lo studente ha saputo collaborare **costantemente** con il  docente e con i suoi pari | Lo studente ha dimostrato di possedere una **spiccata**  **propensione** al lavoro di squadra |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **VALUTAZIONE DI PRODOTTO** | | | | |
| INDICATORI | **INIZIALE (D)** | **BASE (C)** | **INTERMEDIO (B)** | **AVANZATO (A)** |
| **COMPLETEZZA** | Il prodotto presenta  **imperfezioni formali e sostanziali** | Il prodotto risulta  **semplice ed essenziale** | Il prodotto risulta ben sviluppato ed in gran parte **corretto** | Il prodotto risulta **ben articolato** e con contributi **originali** |
| **COERENZA/**  **RISPONDENZA** | Il prodotto presenta una struttura **poco coerente e poco rispondente**  alle indicazioni date | Il prodotto risulta **abbastanza coerente e rispondente** alle indicazioni date | Il prodotto risulta **coerente e rispondente** alle indicazioni date | Il prodotto risulta completamente  **coerente, orginale** e rispondente alle indicazioni date |
| **RISPETTO TEMPI/REGOLE** | Il prodotto ha rispettato **in modo parziale** i tempi di consegna e la modalità di esecuzione | Il prodotto ha rispettato i **tempi di consegna e la**  **modalità di** | Il prodotto mostra una **gestione responsabile** dei tempi e delle  modalità | Il prodotto mostra **un’accurata capacità di pianificazione dei tempi e dei ruoli coinvolti** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **esecuzione** |  |  |

11