###### PORTFOLIO

###### DELLE COMPETENZE INDIVIDUALI

**BAGAGLIO DELLE CONOSCENZE**

**DI \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |
| --- | --- |
| **ANNO SCOLASTICO** | **CLASSE** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**DATI ANAGRAFICI**

|  |  |
| --- | --- |
| **NATO/A A** |  |
| **NATO/A IL** |  |
| **CODICE FISCALE** |  |
| **INDIRIZZO** |  |
| **CAP COMUNE** |  |
| **TELEFONO** |  |
| **E MAIL** |  |

**TITOLO DI STUDIO EFFETTIVAMENTE POSSEDUTO IN ENTRATA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LICENZA MEDIA** | | |
| CONSEGUITO IL | TIPO DI SCUOLA/ISTITUZIONE | ANNO DI CORSO |
|  |  |  |

|  |
| --- |
| **LIVELLO ITALIANO** |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| **LINGUE STRANIERE** | |
| PRIMA LINGUA | LIVELLO |
|  |  |
| SECONDA LINGUA | LIVELLO |
|  |  |

**ESPERIENZE E PROGETTO SCOLASTICO**

**(intervista)**

1. **Partecipazione ad attività extra scolastiche:**
2. **Sport praticati:**
3. **Esperienze di lavoro:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Settore di esperienza** | **Tipo di inquadramento** | **Coerenza con il percorso di studi** | **Periodo dal al** |
|  |  |  |  |

1. **Attività extra curriculari significative per lo studente:**
2. **Da grande voglio fare:**
3. **Mi piace lavorare:**
4. **Mi piace svolgere attività:**
5. **Quando faccio qualcosa cerco di:**
6. **Punti di forza:**
7. **Punti di debolezza:**

**VALUTAZIONE DEGLI OBIETTIVI DISCIPLINARI CONSEGUITI**

1°G IeFP 2°G IeFP 3°G IeFP

Livello degli obiettivi disciplinari acquisiti sulla base delle **prove scolastiche di verifica**.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Voto**  **1° Quadrimestre**  **2016/2017**  1°G IeFP | **Voto**  **2° Quadrimestre**  **2017/2018**  2°G IeFP | **Voto**  **1° Quadrimestre**  **2018/2019**  3°G IeFP |
| Religione cattolica |  |  |  |
| Italiano |  |  |  |
| Inglese |  |  |  |
| Seconda lingua comunitaria |  |  |  |
| Storia |  |  |  |
| Economia/Diritto |  |  |  |
| Matematica |  |  |  |
| Alimentazione |  |  |  |
| Laboratorio preparazione pasti |  |  |  |
| Laboratorio sala e vendita |  |  |  |
| Attività motorie e sportive |  |  |  |

Milano, *Firma Docente Tutor*

**VALUTAZIONE DEGLI OBIETTIVI DISCIPLINARI CONSEGUITI**

1°G IeFP 2°G IeFP 3°G IeFP

Livello degli obiettivi disciplinari acquisiti sulla base delle **prove scolastiche di verifica.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Voto**  **2° Quadrimestre**  **2016/2017**  1°G IeFP | **Voto**  **2° Quadrimestre**  **2017/2018**  2°G Iefp | **Voto**  **2° Quadrimestre**  **2018/2019**  3°G IeFP |
| Religione cattolica |  |  |  |
| Italiano |  |  |  |
| Inglese |  |  |  |
| Seconda lingua comunitaria |  |  |  |
| Storia |  |  |  |
| Economia/Diritto |  |  |  |
| Matematica |  |  |  |
| Alimentazione |  |  |  |
| Laboratorio preparazione pasti |  |  |  |
| Laboratorio sala e vendita |  |  |  |
| Attività motorie e sportive |  |  |  |

Milano, *Firma Docente Tutor*

**VALUTAZIONE DELLA ALTERNANZA SCUOLA LAVORO/ STAGE OPERATIVO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **STUDENTE** | **CLASSE** | **SEDE STAGE** | **PERIODO STAGE** |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **VALUTAZIONI TUTOR SCOLASTICO IN ITINERE E FINALI TIROCINIO CHE NASCONO DAI COLLOQUI E VISITE AZIENDALI** | | | | |
|  | | **SI** | **NO** | **IN PARTE** |
| **CP COM 1/2** | Opera in sicurezza igienica, sicurezza sul lavoro e nel rispetto degli standard di qualità dell’azienda |  |  |  |
| **CP PROF1/2** | Definisce e pianifica le fasi di lavoro, prepara gli strumenti e le macchine e controlla il corretto funzionamento |  |  |  |
| **CP PROF 3/4** | Fa la mise en place del posto personale di lavoro e procede al riordino ed alla pulizia |  |  |  |
| **CP PROF 5/6** | Sceglie, controlla, monda, lava, taglia al coltello o con le macchine utensili gli alimenti da utilizzare crudi o cotti |  |  |  |
| **CP PROF 7** | Realizza semplici preparazioni e collabora alla realizzazione di piatti complessi applicando le tecniche di cottura e conservazione più idonee |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **SCALA DI VALUTAZIONE DA 3 A 10 (“N. V.” SE NON VALUTABILE)**  **3/4 scarso; 4/5 insufficiente; 6 sufficiente; 7 discreto; 8 buono; 9 ottimo; 10 eccellente** | | |
| **CP**  **COMP1** | Rispetto delle regole: rispetto dell'orario di lavoro-rispetto delle regole aziendali-utilizzo corretto delle attrezzature messe a disposizione |  |
| **CP**  **COMP2** | Mantiene costante la puntualità e gli impegni assunti |  |
| **CP**  **COMP3** | Realizzazione compiti assegnati: ha svolto i compiti assegnati, rispettando i tempi, le modalità e verificandone il risultato |  |
| **CP**  **COMP4** | Lavorare in gruppo: collabora attivamente esprimendo il proprio contributo, rispettando idee e il lavoro degli altri membri del team, completando le attività assegnate |  |
| **CP**  **LING1** | Comunicazione: ha comunicato in modo adeguato con colleghi, superiori, ospiti |  |
| **CP**  **LING2** | Apprendimento: ha appreso con facilità le indicazioni |  |
| **CP**  **LING2** | Utilizzo dei linguaggi di settore: utilizza in modo appropriato i linguaggi specifici e la terminologia di riferimento |  |
| **CP**  **FLESS1** | Riconoscimento del ruolo: ha ricoperto il ruolo assegnato senza difficoltà |  |
| **CP**  **FLESS2** | Inserimento ambito lavorativo: inserito senza difficoltà e sempre collaborativo |  |
| **CP**  **FLESS3** | Accettazione regole aziendali: ha accettato la ripartizione del lavoro e le attività assegnate dal team leader |  |
| **CP**  **FLESS4** | Rileva, analizza e affronta i problemi tenendo conto delle proprie responsabilità, delle norme aziendali |  |
| **CP**  **FLESS5** | Chiede aiuto e supporto quando è necessario |  |
| **CP F**  **LESS6** | Rimane calmo, concentrato e determinato anche nelle situazioni più problematiche sia con i clienti sia con i colleghi |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **GIUDIZIO COMPLESSIVO** | | | |
| **OTTIMO/avanzato** | **BUONO/intermedio** | **SUFFICIENTE/base** | **INSUFFICIENTE/iniziale** |
|  |  |  |  |

**VALUTAZIONE COMPITI DI REALTÁ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Valutazione azienda** | **Valutazione t.Scolastico** | **Auto Valutazione Studente** | **Valutazione Consiglio di classe** |
| **Portare a termine i compiti assegnati**  • 4 Avanzato. Esegue autonomamente e compiutamente il lavoro  • 3 Intermedio. Esegue, con l'aiuto del personale in affiancamento, tutte le fasi del lavoro affidato  • 2 Base. Esegue gran parte delle fasi del lavoro assegnato  • 1 Iniziale . Esegue meccanicamente e in modo non compiuto il lavoro assegnato |  |  |  |  |
| **Rispettare i tempi nell'esecuzione dei vari compiti**  • 4 Avanzato. I vari lavori via via assegnati sono svolti sempre nei limiti di tempo ed a volte anche anticipatamente  • 3 Intermedio. I lavori assegnati sono svolti quasi sempre al limite del tempo previsto  • 2 Base. Necessita di essere continuamente spronato  • 1Iniziale. Presenta difficoltà nel mantenere la tempistica |  |  |  |  |
| **Organizzare autonomamente il proprio lavoro**  • 4 Avanzato. Riesce a suggerire eventuali nuovi accorgimenti e passaggi nelle fasi di lavoro che esegue in piena autonomia progettuale, organizzativa ed esecutiva  • 3 Intermedio. Buona l'autonomia organizzativa ed esecutiva nel portare a termine il proprio lavoro  • 2 Base. Lavora in parziale autonomia e realizza le fasi più semplici del lavoro che gli è stato assegnato; non indica e non suggerisce eventuali modifiche alla procedura  • 1 Iniziale. Non riesce a lavorare in autonomia e richiede continuamente l'intervento del personale che lo affianca; molto incerto e insicuro |  |  |  |  |
| **Attivare spirito di iniziativa verso nuove situazioni**  • 4 Avanzato. Prende iniziative personali nell'aiutare gli altri; fornisce molte idee in occasione di imprevisti e per lo sviluppo del lavoro; assiste i colleghi che si trovano in difficoltà  • 3 Intermedio. Lavora in accordo con gli altri e discute con i colleghi delle problematiche del lavoro e delle evntuali soluzioni da intraprendere  • 2 Base. Prende inizative personali solo se convinto dagli altri; raramente suggerisce modalità di lavoro; si mostra preoccupato del proprio lavoro  • 1 Iniziale. Povero di inziativa personale; passivo ed annoiato raramente dimostra interesse per il lavoro assegnato |  |  |  |  |
| **Lavorare comunicando e interagendo con gli altri anche in lingua straniera**  • 4 Avanzato. Comunica chiaramente idee, pensiri, bisogni, sensazioni, utilizzando la lingua straniera nelle fasi di lavoro e riguardo argomenti di vita quotidiana  • 3 Intermedio. Condivide sensazioni e pensiri con gli altri; incoraggia spesso e apprezza il lavoro dei colleghi; esprime opinioni in modo che non offendono; accetta il giudizio degli altri anche se senza importanza  • 2 Base. Raramente esprime sensazioni e preferenze; smbra che dia per scontato il lavoro degli altri; spesso incoraggia e apprezza gli altri; qualche volta ha ferito con le modalità di risposta; usa in modo limitato la comunicazione in lingua straniera  • 1 Iniziale. Non esprime mai sentimenti di eccitazione o frustrazione; abbastanza duro nelle risposte, spesso non accetta quanto gli viene detto |  |  |  |  |
| **Comprendere e rispettare regole e ruoli in ambito lavorativo**  • 4 Avanzato. Comprende le regole organizzative, rispetta i ruoli e la gerarchia del lavoro, adeguando modalità di rapporto  • 3 Intermedio. Svolge i lavori assegnati correttamente, senza tuttavia fornire particolari contributi originali o critici  • 2 Base. Non sempre rispetta i ruoli in modo responsabile; assume una funzione passiva nei rapporti interpersonali e di lavoro; non crea problemi nel gruppo  • 1 Iniziale. Non comprende le regole organizzative e i ruoli, comunicando sempre con le stesse modalità come tra pari |  |  |  |  |

**PRESENZE A SCUOLA E NELLE ATTIVITÀ DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO**

|  |  |
| --- | --- |
| **CLASSE 1°G IeFP** | |
| Anno scolastico | |
| **Numero di ore di scuola frequentate** |  |
| **Su un totale di ore** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **CLASSE 2°G IeFP** | |
| Anno scolastico | |
| **Numero di ore di scuola frequentate** |  |
| **Su un totale di ore** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **CLASSE 3°G IeFP** | |
| Anno scolastico | |
| **Numero di ore di scuola frequentate** |  |
| **Su un totale di ore** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO** | |
| **Ore di alternanza 2^ anno** |  |
| **Ore di alternanza 3^ anno** |  |
| **Totale ore presenza nel triennio** |  |
| **Totale ore di alternanza nel triennio** |  |
| **% ore di alternanza nel triennio** |  |

**CERTIFICATO delle COMPETENZE DI BASE e**

**TECNICO PROFESSIONALI   
acquisite nell’assolvimento dell’obbligo di istruzione**

**N° 1**

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

Visto il regolamento emanato dal Ministro dell’Istruzione, Università e Ricerca (ex Ministro della Pubblica Istruzione) con decreto 22 agosto 2007, n.139;

Visti gli atti di ufficio;

***certifica (1)***

che lo studente/la studentessanato/a   
iscritto/a presso questo Istituto nella classe

indirizzo di studio percorso di qualifica o diploma professionale

**Operatore della Ristorazione “PREPARAZIONE PASTI”**

nell’anno scolastico   
nell’assolvimento dell’obbligo di istruzione, della durata di 10 anni,

***ha acquisito***

le competenze di base e Tecnico Professionali di seguito indicate.

(\*) Nel caso di percorsi di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP) occorre affiancare al logo del MIUR anche quella della REGIONE di riferimento.

(\*\*) Nel caso di percorsi di IeFP realizzati da Strutture formative accreditate dalle Regioni, occorre sostituire “Istituzione scolastica” con “Struttura formativa accreditata”.

(\*\*\*) Nel caso di percorsi di IeFP realizzati da Strutture formative accreditate dalle Regioni, occorre sostituire “Il Dirigente Scolastico” con “Il Direttore/Legale Rappresentante della Struttura formativa accreditata”. Per le istituzioni scolastiche paritarie, il certificato è rilasciato dal Coordinatore delle attività educative e didattiche.

(\*\*\*\*) Nel caso di percorsi di IeFP realizzati da Strutture formative accreditate dalle Regioni occorre sostituire “Istituto nella classe ... sezione ... con “Struttura formativa accreditata”.

(\*\*\*\*\*) Nel caso di percorsi di IeFP occorre sostituire “indirizzo di studio” con “percorso di qualifica o diploma professionale”.

|  |  |
| --- | --- |
| **COMPETENZE DI BASE E RELATIVI LIVELLI RAGGIUNTI *(2)*** | |
| **Asse dei linguaggi** | **LIVELLI** |
| ***Lingua italiana:***   * padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l’interazione comunicativa verbale in vari contesti * leggere comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo * produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi |  |
| ***Lingua straniera***   * utilizzare la lingua **inglese** per i principali scopi comunicativi ed operativi |  |
| ***Altri linguaggi***   * utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario * utilizzare e produrre testi multimediali |  |
| **Asse matematico** | |
| * utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica * confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni * individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi * analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l’ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico |  |
| **Asse scientifico/tecnologico** | |
| * osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità * analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall’esperienza * essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate |  |
| **Asse storico/giuridico** | |
| * comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali * collocare l’esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell’ambiente * riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio |  |

Le competenze di base relative agli assi culturali sopra richiamati sono state acquisite dallo studente con riferimento alle competenze chiave di cittadinanza di cui all’allegato 2 del regolamento citato in premessa (1. imparare ad imparare; 2. progettare; 3. comunicare; 4. collaborare e partecipare; 5. agire in modo autonomo e responsabile; 6. risolvere problemi; 7. individuare collegamenti e relazioni; 8. acquisire e interpretare l’informazione).

Milano, IL DIRIGENTE SCOLASTICO *(1)*

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
| **COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI RAGGIUNTE *(2)*** | |
| **Asse Tecnico Professionale** | **LIVELLI** |
| ***Laboratorio Preparazione Pasti*** |  |
| Definire e pianificare le fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni |  |
| Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso |  |
| Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria |  |
| Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali |  |
| Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie |  |
| Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti |  |
| Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti |  |
| ***Competenze Comuni*** |  |
| Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente  Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa |  |

Milano, IL DIRIGENTE SCOLASTICO *(1)*

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(1) Il presente certificato ha validità nazionale.

(2) **Livelli relativi all’acquisizione delle competenze di ciascun asse:**

**Livello base:** lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali

*Nel caso in cui non sia stato raggiunto il livello base, è riportata l’espressione “****livello base non raggiunto”, con l’indicazione della relativa motivazione***

**Livello intermedio:** lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilita acquisite

**Livello avanzato:** 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

(3) Specificare la prima lingua straniera studiata.

**SCHEDA DI PRESENTAZIONE DI ELABORATI PER IL DOSSIER SCELTI DALL’ ALUNNO**

**Cognome e nome:**

**Classe:**

**Anno scolastico:**

**Elaborato n.:**

**Data inserimento:**

**Titolo:**

**Disciplina:**

**Come è stato realizzato:**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Lo inserisco nel Portfolio perché:**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Analisi e commento dello studente**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Analisi e commento dell’Insegnante**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Milano, *Firma dell’alunno/a*