



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
CON CONVITTO ANNESSO – CORSO SERALE**

Via Leopardi, 4 88068 Soverato (Catanzaro) Tel. 0967620199 – Fax 0967521620

codice istituto: CZRH04000Q – corso serale CZRH040505 - C.F. 84000690796 -

[www.ipssarsoverato.it](http://www.ipssarsoverato.it) – [dirigente@ipssarsoverato.it](mailto:dirigente@ipssarsoverato.it) - [czrh04000q@istruzione.it](mailto:czrh04000q@istruzione.it) - [czrh04000q@pec.istruzione.it](mailto:czrh04000q@pec.istruzione.it)

## **CURRICOLO D'ISTITUTO**

**A. S. 2022/2023**

**DIPARTIMENTO DI CUCINA**

*(relativa al primo biennio)*

**DISCIPLINA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA**

**CLASSE PRIMA CUCINA**

I Docenti del Dipartimento (firme)

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Competenze di cittadinanza: livelli di padronanza						
AMBITO FORMATIVO	COMPETENZA CHIAVE	Competenza specifica Livello1 Livello base non raggiunto	Competenza specifica Livello 2 Livello base	Competenza specifica Livello 3 Livello intermedio	Competenza specifica Livello 4 Livello avanzato	Livello
Costruzione di sé	<i>Imparare ad imparare</i>	Non organizza le proprie attività neppure con l'aiuto di una guida.	Organizza le proprie attività con l'aiuto di una guida.	Mostra una certa autonomia nell'organizzazione delle proprie attività, pianificandone le diverse fasi operative nel rispetto dei tempi.	Evidenzia buona responsabilità nell'organizzazione del lavoro, singolo e di gruppo, gestendo la sequenza delle fasi con operatività logica.	1 2 3 4
	<i>Progettare</i>	Non produce semplici percorsi progettuali facendo leva sulle conoscenze possedute.	Produce semplici percorsi progettuali facendo leva sulle conoscenze possedute.	Utilizza le conoscenze acquisite per definire strategie; organizza e attua fasi progettuali con obiettivi realistici e significativi verificando i risultati raggiunti.	Presenta una formazione culturale e tecnico professionale flessibile e polivalente che gli consente l'ideazione e l'espletamento di percorsi progettuali di valida organizzazione, correlando conoscenze apprese nei diversi ambiti disciplinari e proiettandole nei diversi contesti.	1 2 3 4
Relazione con gli altri	<i>Comunicare</i>	Non mostra una sufficiente comprensione dei messaggi espliciti ricevuti e non ne produce risposta nemmeno con modalità semplici.	Mostra una sufficiente comprensione dei messaggi espliciti ricevuti e ne produce risposta con modalità semplici.	Riconosce le funzioni comunicative e i diversi tipi di messaggi fornendo risposte correlate alle conoscenze acquisite nei vari ambiti.	Valuta l'efficacia comunicativa del messaggio, ne elabora riflessioni e interagisce con oggettività e norme razionali di giudizio, sfruttando il proprio patrimonio esperienziale, culturale e tecnico professionale.	1 2 3 4
	<i>Collaborare e partecipare</i>	Non partecipa alle attività di gruppo e, se guidato, non apporta il suo contributo neppure in modalità standard.	Partecipa alle attività di gruppo e, se guidato, apporta il suo contributo in modalità standard.	Inquadra e rispetta il pensiero altrui interagendo con gli altri e partecipando alle diverse attività.	Mostra consapevolezza dell'esistenza della diversità di pensiero e s'inserisce nell'attività di gruppo in maniera pertinente e culturalmente idonea, apportando il suo contributo.	1 2 3 4
	<i>Agire in modo autonomo e responsabile</i>	Non sempre si relaziona con gli altri su un piano di rispetto reciproco.	Si relaziona con gli altri su un piano di rispetto reciproco.	Interagisce con gli altri adoperando adeguati comportamenti motivati e manifestando capacità di scelta.	Sa gestire civilmente eventuali rapporti di conflittualità, evidenziando una chiara concettualizzazione dei diversi valori.	1 2 3 4
Rapporto con la realtà naturale e sociale	<i>Risolvere problemi</i>	Non affronta e non risolve semplici situazioni problematiche nemmeno con il supporto di una guida.	Affronta e risolve semplici situazioni problematiche con il supporto di una guida.	Inquadra il problema e propone soluzioni utilizzando conoscenze e modalità d'azione acquisite nei diversi ambiti disciplinari.	Analizza il contesto, ne valuta i rischi e definisce autonomamente i percorsi risolutivi esternando creatività e responsabilità di scelta.	1 2 3 4
	<i>Individuare collegamenti e relazioni</i>	Non effettua neppure semplici collegamenti e non sfrutta le relazioni esistenti tra i diversi settori disciplinari.	Effettua semplici collegamenti e sfrutta le relazioni esistenti tra i diversi settori disciplinari.	È capace di trarre informazioni e conoscenze dalle diverse fonti e di valutarle in modo autonomo e critico al fine di creare interazioni tra i diversi ambiti culturali.	Identifica analogie e differenze, valuta relazioni spazio/tempo e causa /effetto, proiettando le sue abilità in un contesto più ampio e non strettamente scolastico.	1 2 3 4
	<i>Acquisire ed interpretare l'informazione</i>	Non acquisisce l'informazione e nemmeno con l'aiuto di una guida seleziona l'essenziale dal collaterale.	Acquisisce l'informazione e con l'aiuto di una guida seleziona l'essenziale dal collaterale.	Acquisisce ed interpreta l'informazione ricevuta attraverso i diversi strumenti di comunicazione e li decodifica autonomamente.	Acquisisce e interpreta l'informazione con varie modalità, la decodifica adoperando anche codici specifici; ne valuta l'attendibilità e l'utilità, effettuando distinzioni tra fatti e opinioni.	1 2 3 4

UNITA' FORMATIVA N. 1

DATI ESITI DI APPRENDIMENTO					DATI DI PROCESSO				
<p><b>COMPETENZA N. 3:</b> Applicare correttamente il sistema HACCP e la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p><b>COMPETENZA INTERMEDIA:</b> Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p><b>COMPETENZA:</b> Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra discipline, epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali</p> <p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio</p> <p><b>COMPETENZE DI CITTADINANZA:</b> Imparare ad imparare. Comunicare. Collaborare e partecipare. Risolvere problemi.</p>					<p><b>ATTIVITA' DIDATTICA</b></p>				
N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITA'	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
1	LINGUAGGI <input type="checkbox"/> MATEMATICO <input type="checkbox"/> SCIENT-TECNOL. X <input checked="" type="checkbox"/> STORICO-SOCIALE <input type="checkbox"/>	Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico - turistico e le regole fondamentali di comportamento professionale.  Rispettare le "buone pratiche" di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio. La sicurezza della persona e	Figure professionali che operano nel settore enogastronomico - turistico alberghiero e caratteristiche delle professioni. Elementi di deontologia professionale. Etica professionale Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e di trasformazione degli alimenti. Pulizia e igiene dell'ambiente. Norme base di prevenzione e	<b>La professione, il ruolo ed il corretto comportamento del cuoco</b>  <b>Sicurezza sul lavoro, igiene, comportamento e galateo - introduzione al mondo F. &amp; B. - La divisa e gli accessori</b>	Aule e laboratori multimediali, laboratori di settore, biblioteca d'istituto	Lezione frontale\interattiva studio guidato Lettura guidata del manuale e di testi Esercitazioni in classe, Esercitazioni di laboratorio di settore, Consultazione del dizionario Presentazioni multimediali Guida alla produzione di mappe concettuali, scalette, ipertesti Esercitazioni guidate Recupero/consolidamento/ Potenziamento Cooperative Learning – Coaching	I quadri mestre	Orali, Scritte, Pratiche, anche con discussioni interattive e di gruppo	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)  Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti – Indicatori e descrittori (**).
	<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b> a) Lab. Cucina								

dell'ambiente.

sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso.

## UNITA' FORMATIVA N. 2

### DATI ESITI DI APPRENDIMENTO

**COMPETENZA N. 3:** Applicare correttamente il sistema HACCP e la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.  
**COMPETENZA INTERMEDIA:** Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.

**COMPETENZA N.5:**

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

**COMPETENZA INTERMEDIA:** Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.

**COMPETENZA:** Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra discipline, epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali

Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio

**COMPETENZE DI CITTADINANZA:** Agire in modo autonomo e responsabile. Acquisire e interpretare l'informazione. Progettare; Collaborare e partecipare al lavoro in team.

### DATI DI PROCESSO

#### ATTIVITA' DIDATTICA

N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITÀ'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ'	TEMPI	PROVE	
2	LINGUAGGI <input type="checkbox"/> MATEMATICO <input type="checkbox"/> SCIENT-TECNOL. X <input checked="" type="checkbox"/> STORICO-SOCIALE <input type="checkbox"/> <b>DISCIPLINE COINVOLTE</b> b) Lab. Cucina	Identificare attrezzature e utensili di uso comune e nuove tecnologie informatiche.  Identificazione dei locali delle diverse strutture ristorative  Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle	Il laboratorio di cucina: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili. Settorizzazione dei locali della ristorazione - alberghiera Ruoli e gerarchia della brigata di cucina. Le varie figure professionali turistiche	<b>Il reparto cucina (locali, attrezzature, utensili) - Gli alimenti, i condimenti</b> <b>Sicurezza sul lavoro, igiene, comportamento e galateo - introduzione al mondo F. &amp; B. -</b>	Aule e laboratori multimediali, laboratori di settore, biblioteca d'istituto	Lezione frontale\interattiva studio guidato Lettura guidata del manuale e di testi Esercitazioni in classe, Esercitazioni di laboratorio di settore, Consultazione del dizionario Presentazioni multimediali Guida alla produzione di mappe concettuali, scalette, ipertesti Esercitazioni guidate Recupero/consolidamento/ Potenziamento Cooperative Learning – Coaching	II quadri mestre	Orali, Scritte, Pratiche, anche con discussioni interattive e di gruppo	<b>VALUTAZIONE</b> Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)  Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti – Indicatori e descrittori (***)

	<p>attrezzature.</p> <p>Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità e conservarle correttamente</p>	<p>alberghiere.</p> <p>Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura. Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime..</p>						
--	--	---	--	--	--	--	--	--

**UNITA' FORMATIVA INTERDISCIPLINARE ( PRIMO BIENNIO-classe prima -classe seconda)**

<b>Titolo</b>	<i>Le regole</i>
<b>Tempi</b>	Intero anno scolastico
<b>Argomento/compito/ contenuto</b>	Lettura, analisi, comprensione e produzione di testi regolativi
<b>Discipline coinvolte</b>	Tutte

## PRIMO PERIODO A.S.2022-2023 CLASSE SECONDA

<p><b>COMPETENZE 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</p> <p><b>COMPETENZA INTERMEDIA:</b> Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione</p> <p><b>COMPETENZE n. 2:</b> 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><b>COMPETENZA INTERMEDIA:</b> Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.</p> <p><b>COMPETENZA:</b> Comprendere il cambiamento e le 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 Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio</p> <p><b>Competenza/e di cittadinanza:</b> Imparare ad imparare, Comunicare, Collaborare e partecipare, Risolvere problemi (le regole)</p>					ATTIVITA' DIDATTICA				
N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITA'	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
3	LINGUAGGI <input type="checkbox"/> MATEMATICO <input type="checkbox"/> SCIENT-TECNOL. X <input type="checkbox"/> STORICO-SOCIALE <input type="checkbox"/>	Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria.	Principali tecniche di produzione di salse, contorni, uova, primi e secondi piatti.  Tecniche di base di pasticceria, principali impasti e creme.	<b>Principali sistemi di cottura, primi e secondi piatti - cenni di pasticceria -</b>	<i>Aule e laboratori di materia e multimediali, biblioteca d'istituto</i>	<i>Lezione frontale                      Analisi guidate                      Lettura guidata del manuale di classe;                      Esercitazioni in classe, esercitazioni Pratiche                      Consultazione del dizionario                      Analisi guidata                      Presentazioni multimediali                      Guida alla produzione di mappe concettuali, scalette, ipertesti                      Esercitazioni guidate                      Recupero/ consoamento.</i>	Settembre, gennaio.	<i>Orali,                      Scritte e pratiche</i>	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)  Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**).
	<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b> a) Lab. Enogastronomia Cucina								

Eventuali iniziative culturali, interdisciplinari e visite guidate:

**COMPETENZA n.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

**COMPETENZA INTERMEDIA:** Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.

**COMPETENZA N.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 obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

**COMPETENZA INTERMEDIA:** Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.

**COMPETENZA:** Comprendere il cambiamento e le 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

Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio

**Competenza/e di cittadinanza:**

Agire in modo autonomo e responsabile, Acquisire e interpretare l'informazione

**ATTIVITA' DIDATTICA**

N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITA'	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
4	LINGUAGGI <input type="checkbox"/> MATEMATICO <input type="checkbox"/> SCIENT-TECNOL. X <input type="checkbox"/> STORICO-SOCIALE <input type="checkbox"/>	Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera.	Elementi di gastronomia tipica del territorio in cui si opera.	La cucina del territorio, il menu.	Aule e laboratori di materia e multimediali, biblioteca d'istituto	Lezione frontale Analisi guidate Lettura guidata del manuale di classe; Esercitazioni in classe, esercitazioni Pratiche Consultazione del dizionario Analisi guidata Presentazioni multimediali Guida alla produzione di mappe concettuali, scalette, ipertesti Esercitazioni guidate Recupero/ consolidamento.	Febbraio - Giugno	Orali, Scritte e pratiche	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)  Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**)
	DISCIPLINE COINVOLTE b) Lab. Enogastronomia Cucina	Distinguere il menu dalla carta.	Principali tipi di menu e successione dei piatti						

Eventuali iniziative culturali, interdisciplinari e visite guidate:



**Livelli di padronanza**

**ASSE CULTURALE**

**SCIENTIFICO-TECNOLOGICO**

**LIVELLI**

Competenza	LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO - 1 Lo studente svolge in modo inadeguato compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità parziali e di non sapere applicare regole e procedure fondamentali.	LIVELLO BASE - 2 Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.	LIVELLO INTERMEDIO - 3 Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.	LIVELLO AVANZATO - 4 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.
<p>Comprendere il cambiamento e le 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</p> <p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio</p>	<p>L'allievo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- si esprime in modo scorretto e presenta evidenti lacune nel linguaggio settoriale;</li> <li>- non è in grado di trasferire i saperi e il saper fare essenziale in situazioni semplici e note;</li> <li>- raccoglie informazioni scarse ed inadeguate, non aggregate in modo coerente e per nulla attinenti alle richieste;</li> <li>- non è autonomo nello svolgere un compito, nella scelta degli strumenti e delle informazioni e anche se guidato non lo porta a termine;</li> <li>-non presenta, nella maggioranza dei casi, delle motivazioni all'esplorazione del compito;</li> <li>-non coglie alcuni aspetti dell'argomento e non mette in relazione, in modo coerente, quelli rilevati .</li> <li>-Non presenta , nella maggioranza dei casi , la capacità di riconoscere i benefici, i limiti e i rischi delle applicazioni della scienza e della tecnologia sulla società relativamente ad alcune problematiche affrontate a scuola.</li> </ul>	<p>L'allievo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- si esprime in modo semplice ma corretto e possiede un lessico tecnico-professionale essenziale.</li> <li>L'allievo, sebbene con l'aiuto di una guida:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- trasferisce i saperi e il saper fare essenziale in situazioni semplici non note, con un certo grado di autonomia;</li> <li>- ricerca informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera essenziale, con un certo grado di autonomia.</li> <li>-possiede un'autonomia parziale nello svolgere i compiti, in contesti noti e talora, necessita di spiegazioni aggiuntive;</li> <li>- presenta, a volte, una seppur minima, motivazione all'esplorazione del compito e, se sollecitato, ricerca dati ed informazioni relativi al problema da affrontare;</li> <li>-coglie alcuni aspetti dell'argomento e li mette in semplice relazione in modo coerente, con un certo grado di autonomia.</li> <li>-Riconosce i benefici, i limiti e i rischi delle applicazioni della scienza e della tecnologia sulla società relativamente ad alcune problematiche affrontate a scuola</li> </ul> </li> </ul>	<p>L'allievo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- si esprime in modo ben organizzato e possiede una padronanza del linguaggio settoriale soddisfacente;</li> <li>- trasferisce abilmente i saperi e il saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti e relazioni ;</li> <li>- ricerca e raccoglie le informazioni con una buona capacità selettiva ed è in grado di interpretarle e riutilizzarle con discreta efficacia;</li> <li>- mostra un discreto livello di autonomia nello svolgere un compito, così come nella scelta degli strumenti e delle informazioni, anche in situazioni nuove;</li> <li>- evidenzia una buona motivazione all'esplorazione del compito e ricerca informazioni ed elementi che caratterizzano il problema da affrontare;</li> <li>-coglie i principali aspetti dell'argomento e li mette in relazione articolandoli organicamente.</li> <li>-Riconosce i benefici, i limiti e i rischi delle applicazioni della scienza e della tecnologia sulla società relativamente a semplici problematiche(causa/effetto)</li> </ul>	<p>L'allievo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- si esprime in modo appropriato e ben articolato e possiede una ricchezza lessicale e settoriale che usa in modo pertinente;</li> <li>- ha un' eccellente capacità di trasferire i saperi e il sapere fare in situazioni nuove e complesse, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti e relazioni.</li> <li>- ricerca e raccoglie le informazioni con cura e pertinenza, utilizzando un valido metodo di lavoro ed è in grado di interpretarle e riutilizzarle e in modo efficace;</li> <li>- è completamente autonomo nello svolgere un compito e gestisce le risorse disponibili in modo efficace anche in situazioni nuove e complesse;</li> <li>- ha una forte e autonoma motivazione all'esplorazione, approfondisce in vari modi gli argomenti di studio e ricerca informazioni ed elementi che caratterizzano il problema;</li> <li>- coglie la ricchezza degli aspetti dell'argomento e li mette in relazione articolandoli con complessità ed originalità.</li> <li>-Riconosce i benefici, i limiti e i rischi delle applicazioni della scienza e della tecnologia sulla società , in modo autonomo, relativamente a problematiche complesse, cioè caratterizzate da una pluralità di cause e conseguenze.</li> </ul>
<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p>				

**PROVE COMUNI  
GRIGLIA DI VALUTAZIONE**

N° DOMANDE	TIPOLOGIA	PUNTI PARZIALI	PUNTEGGIO PROVA
5	SCelta MULTIPLA	PUNTI 6 PER UN TERMINE	TOTALE 30
5	VERO O FALSO	PUNTI 4 PER UN TERMINE	TOTALE 20
5	RISPOSTA APERTA	PUNTI DA 0 A 10 PER UN TERMINE	TOTALE 50
			PUNTEGGIO MASSIMO 100

<b>Rubrica di valutazione</b>				
<b>LIVELLI</b>				
<b>Competenza/e</b>	<b>LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO - 1</b> Lo studente svolge in modo inadeguato compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità parziali e di non sapere applicare regole e procedure fondamentali.	<b>LIVELLO BASE - 2</b> Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.	<b>LIVELLO INTERMEDIO - 3</b> Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.	<b>LIVELLO AVANZATO - 4</b> 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.
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.				
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.				
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento				
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				
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali				

## **LIVELLI E VOTI - INDICATORI E DESCRITTORI**

### **10 = ECCELLENTE (E) PUNTI/15: 15 PUNTI/30: 29-30**

conoscenza completa e profonda;  
rielaborazione critica e personale con spunti significativi ed originali;  
realizzazione creativa a livello tecnico-pratico;  
esposizione brillante, ricca di efficacia espressiva.

### **9 = OTTIMO (O) PUNTI/15: 14 PUNTI/30: 27-28**

conoscenza organica ed esauriente;  
spiccate capacità di interpretazione e giudizio;  
collegamenti efficaci;  
realizzazione accurata a livello tecnico-pratico;  
esposizione fluida e ricca.

### **8 = BUONO (B) PUNTI/15: 13 PUNTI/30: 25-26**

conoscenza ampia e sicura;  
rielaborazione precisa dei contenuti;  
interesse per alcuni argomenti;  
esecuzione disinvolta a livello tecnico-pratico;  
esposizione sciolta e sicura.

### **7 = DISCRETO (D) PUNTI/15: 11-12 PUNTI/30: 21-24**

conoscenza abbastanza articolata dei contenuti;  
rielaborazione con spunti personali su alcuni argomenti;  
esecuzione esatta delle consegne a livello tecnico-pratico;  
esposizione abbastanza appropriata.

### **6 = SUFFICIENTE (S) PUNTI/15: 10 PUNTI/30: 20**

conoscenza degli elementi fondamentali della disciplina;  
comprensione/considerazione semplice dei contenuti;  
esecuzione adeguata negli aspetti essenziali a livello tecnico-pratico;  
esposizione semplice ma sostanzialmente corretta.

### **5 = INSUFFICIENTE (I) PUNTI/15: 8-9 PUNTI/30: 16-19**

conoscenza incompleta o imprecisa /superficiale degli argomenti trattati;  
limitata autonomia nella rielaborazione correlazione dei contenuti;  
esecuzione talvolta imprecisa a livello tecnico-pratico;  
esposizione incerta/imprecisa e poco lineare.

### **4 = SENSIBILMENTE INSUFFICIENTE (SI) PUNTI/15: 6-7 PUNTI/30: 10-15**

conoscenza frammentaria e poco corretta dei contenuti fondamentali;  
limiti quantitativi e qualitativi nell'apprendimento;  
esecuzione imprecisa ed approssimativa a livello tecnico-pratico;  
esposizione scorretta e stentata.

### **3 = GRAVEMENTE INSUFFICIENTE (GI) PUNTI/15: 3-5 PUNTI/30: 5-9**

esposizione gravemente scorretta e confusa.

### **1-2 = TOTALMENTE INSUFFICIENTE (TI) PUNTI/15: 1-2 PUNTI/30: 1-4**

preparazione nulla, sino al rifiuto di sottoporsi alle prove di verifica;  
incomprensione dei contenuti e del linguaggio;  
esecuzione del tutto mancante dei fondamenti a livello tecnico-pratico.

## Criteri per l'attribuzione del voto di condotta

VOTO	Descrittori – Indicatori
10	<p>Lo studente dimostra:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• un comportamento partecipe e costruttivo all'interno della classe, non limitato ad una sola correttezza formale;</li> <li>• un comportamento corretto, responsabile e rispettoso delle norme che regolano la vita dell'istituto;</li> <li>• consapevolezza del proprio dovere, rispetto delle consegne, continuità nell'impegno;</li> <li>• assiduità nella frequenza.</li> </ul> <p>Nelle attività di DAD, lo studente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• assolve in modo consapevole e assiduo le attività proposte nella Didattica a Distanza rispettando sempre i tempi e le consegne</li> <li>• Rispetta scrupolosamente la netiquette</li> <li>• Si presenta e si esprime in maniera consona ed adeguata all'ambiente di apprendimento</li> <li>• Frequenta assiduamente le attività di DAD, entrando con puntualità nell'aula virtuale o nell'ambiente di condivisione secondo quanto stabilito nel Regolamento per Didattica Digitale Integrata</li> </ul>
9	<p>Lo studente dimostra:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• un comportamento corretto, responsabile e rispettoso delle norme che regolano la vita dell'istituto;</li> <li>• consapevolezza del proprio dovere, continuità nell'impegno;</li> <li>• assiduità nella frequenza.</li> </ul> <p>Nelle attività di DAD, lo studente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• assolve in modo regolare le attività proposte nella Didattica a Distanza rispettando i tempi e le consegne</li> <li>• Rispetta scrupolosamente la netiquette</li> <li>• Si presenta e si esprime in maniera consona ed adeguata all'ambiente di apprendimento</li> <li>• Frequenta regolarmente le attività di DAD, entrando con puntualità nell'aula virtuale o nell'ambiente di condivisione secondo quanto stabilito nel Regolamento per Didattica Digitale Integrata</li> </ul>
8	<p>Lo studente dimostra:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• un comportamento rispettoso delle regole dell'istituto e corretto nel rapporto con i compagni, con gli insegnanti e con le altre figure operanti nella scuola;</li> <li>• un impegno costante ed una non sempre precisa consapevolezza del proprio dovere (es: distrazioni che comportano richiami durante le lezioni);</li> <li>• regolarità nella frequenza.</li> </ul> <p>Nelle attività di DAD, lo studente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• assolve in modo complessivamente adeguato le attività proposte nella Didattica a Distanza, generalmente rispettando i tempi e le consegne</li> <li>• Rispetta la netiquette</li> <li>• Si presenta e si esprime in maniera complessivamente adeguata all'ambiente di apprendimento</li> <li>• Frequenta regolarmente le attività di DAD, entrando con puntualità nell'aula virtuale o nell'ambiente di condivisione secondo quanto stabilito nel Regolamento per Didattica Digitale Integrata</li> </ul>
7	<p>Lo studente dimostra:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• un comportamento non sempre rispettoso delle regole dell'istituto e non sempre corretto nel rapporto con i compagni, con gli insegnanti e con le altre figure operanti nella scuola (ad esempio: ripetuti ritardi non sempre motivati, distrazioni che comportano frequenti richiami durante le lezioni, episodi segnalati con note sul registro);</li> <li>• incostanza nell'impegno e una non sempre precisa consapevolezza del proprio dovere (es: distrazioni che comportano frequenti richiami durante le lezioni);</li> <li>• frequenza quasi regolare.</li> </ul> <p>Nelle attività di DAD, lo studente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• assolve in modo non sempre organizzato le attività proposte nella Didattica a Distanza, non sempre rispetta i tempi e le consegne</li> <li>• Rispetta sufficientemente la netiquette</li> <li>• Si presenta e si esprime in modo non sempre adeguato e consona all'ambiente di apprendimento</li> <li>• Frequenta abbastanza regolarmente le attività di DAD, entrando non sempre con puntualità nell'aula virtuale o nell'ambiente di condivisione secondo quanto stabilito nel Regolamento per Didattica Digitale Integrata</li> </ul>

6	<p>Lo studente dimostra:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• un comportamento talvolta non rispettoso nei confronti delle regole dell'istituto, dei compagni, degli insegnanti e delle altre figure che operano nella scuola;</li> <li>• tali comportamenti sono stati annotati sul registro e riferiti ai genitori ed al consiglio di classe;</li> <li>• inadeguatezza nello svolgere il proprio dovere e mancanza di impegno;</li> <li>• frequenza saltuaria.</li> </ul> <p>Nelle attività di DAD, lo studente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• assolve in modo discontinuo le attività proposte nella Didattica a Distanza, non rispettando i tempi e le consegne</li> <li>• Mostra sporadiche inadempienze alla netiquette</li> <li>• Si presenta e si esprime in modo poco adeguato e consoni all'ambiente di apprendimento</li> <li>• Frequenta in modo discontinuo le attività di DAD, entrando spesso in ritardo nell'aula virtuale o nell'ambiente di condivisione secondo quanto stabilito nel Regolamento per Didattica Digitale Integrata</li> </ul>
5 e meno di 5	<p>Lo studente dimostra:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comportamenti che manifestano un rifiuto sistematico delle regole dell'istituto, atteggiamenti ed azioni che manifestano grave (o totale) totale mancanza di rispetto nei confronti dei compagni, degli insegnanti e di altre figure operanti nella scuola. Di tali comportamenti è stata informata la famiglia ed il consiglio di classe;</li> <li>• assenza di impegno e di consapevolezza del proprio dovere;</li> <li>• frequenza irregolare.</li> </ul> <p>Nelle attività di DAD, lo studente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• assolve in modo insufficiente le attività proposte nella Didattica a Distanza, non rispettando i tempi e le consegne</li> <li>• Frequenti o continue e/o gravi inadempienze alla netiquette</li> <li>• Si presenta e si esprime in modo inadeguato e non consoni all'ambiente di apprendimento</li> <li>• Frequenta in modo sporadico (o quasi nullo/nullo) e/o disturba le attività di DAD</li> </ul>