



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 -
czrh04000q@istruzione.it - czrh04000q@pec.istruzione.it

CURRICOLO D'ISTITUTO SECONDO PERIODO DIDATTICO – PRIMA ANNUALITA' (CLASSI terzi_)

x Enogastronomia cucina

Codice ATECO

A. S. 2022-2023

DIPARTIMENTO DI LINGUE STRANIERE

DISCIPLINA/E: LINGUA Tedesca

docente : Van Beek K.M.L.J.

I Docenti del Dipartimento (firme)

Nome e cognome	FIRMA
Inglese : Ranieri Menotti, Posca Francesco, Facciolo Maria	
Francese : Vespari Concetta Murdaca Liliana	
Spagnolo : Launi Mariagiulia, Leanza Katia	
Tedesco : Van Beek Karine M.L.J.	

UDA n. 1 TITOLO ESSGEWOHNHEITEN									
DATI ESITI DI APPRENDIMENTO					DATI DI PROCESSO				
COMPETENZA DI RIFERIMENTO (AREA GENERALE)		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			ATTIVITA' DIDATTICA				
COMPETENZA DI INDIRIZZO		1. 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.							
COMPETENZA DI CITTADINANZA ED EDUCAZIONE CIVICA		8. Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.							
N° Uda	ASSI COINVOLTI	ABILITÀ'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
1	LINGUAGGIO	<i>Interagire in brevi conversazioni su argomenti d'interesse personale e di attualità o di lavoro</i> - Distinguere e utilizzare tipologie	--Aspetti comunicativi socio-linguistici, in relazione al contesto e agli interlocutori	• <i>Padroneggiare la lingua tedesca come lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi</i>	<i>laboratori multimediali, biblioteche</i>	<i>Lezione frontale flipped classroom Lettura guidata del manuale e di testi</i>	S E T T	<i>verifiche Orali, Scritte</i>	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)

	<p>testuali, comprese quelle tecnico-professionali</p> <p>-Produrre testi per esprimere in modo chiaro e semplice, opinioni, intenzioni ipotesi, esperienze e processi</p> <p>-Comprendere globalmente brevi messaggi radio-televisivi su temi note</p> <p>-Produrre brevi relazioni, sintesi e commenti anche con l'aiuto di strumenti multi-mediali utilizzando il lessico appropriato</p> <p>-Utilizzare autonomamente il dizionario.</p> <p>- Ascolto: comprendere messaggi orali e identificare l'informazione su le abitudini alimentari in Germania e in Italia.</p> <p>Parlato: descrivere le tue abitudini alimentari.</p> <p>Lettura e scrittura: comprensione e produzione di brevi testi descrittivi.</p>	<p>-Strutture morfo-sintattiche, ritmo e intonazione della frase, adeguate ai contesti comunicativi, in particolare professionali</p> <p>-Strategia per la comprensione globale di testi concernenti il proprio settore d'indirizzo.</p> <p>-Lessico e fraseologia relativi ad argomenti d'interesse generali</p> <p>-Uso del dizionario anche multimediale.- Sapere:</p> <p>- stabilire rapporti interpersonali efficaci, sostenendo una conversazione;</p>	<p>ambiti e contesti professionali al livello A2 del quadro comune europeo riferimento per le lingue (QCER)</p> <p>L'acquisizione progressiva dei linguaggi settoriali è guidata dal docente con opportuni raccordi con le altre discipline, linguistiche e d'indirizzo, con approfondimenti sul lessico specifico,</p> <p>Wiederholung: grammatica e lessico del biennio</p> <p>Essgewohnheiten :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Was essen die Italiener - Mahlzeiten in Deutschland/Osterreich /in der Schweiz - Costruzione della frase principale, inversione - Pronome man - Verbi separabili <p>Unità didattica trasversale: abitudini alimentare nel passato e oggi</p>	<p>a d'istituto</p> <p>Libro di testo</p> <p>"Kochkunst neu</p>	<p>Esercitazioni in classe</p> <p>Consultazione del dizionario</p> <p>Analisi guidata</p> <p>Presentazioni multimediali</p> <p>Guida alla produzione di mappe concettuali, scalette, ipertesti</p> <p>Esercitazioni guidate</p> <p>Recupero/consolidamento/</p> <p>Potenziamento</p>	<p>E</p> <p>M</p> <p>B</p> <p>R</p> <p>E</p> <p>-</p> <p>N</p> <p>O</p> <p>V</p> <p>E</p> <p>M</p> <p>B</p> <p>R</p> <p>E</p>	<p>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>
--	---	--	--	---	--	---	---

UDA n2 TITOLO Zur Arbeit in der Küche : _____									
DATI ESITI DI APPRENDIMENTO					DATI DI PROCESSO				
COMPETENZA DI RIFERIMENTO (AREA GENERALE)		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			ATTIVITA' DIDATTICA				
COMPETENZA DI INDIRIZZO		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. 11. Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di							
COMPETENZA DI CITTADINANZA ED EDUCAZIONE CIVICA		8. Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.							
N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONT ESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEM PI	PROV E	VALUTAZIONE

	LINGUAGGI	<p>- <i>Ascolto:</i> comprendere messaggi orali e identificare l'informazione riguardanti il personale di cucina e le relative mansioni</p> <p><i>Parlato:</i> descrivere le principali attrezzature di lavoro in cucina</p> <p><i>Lettura e scrittura:</i> comprensione e produzione di brevi testi descrittivi</p>	<p>• <i>integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. Coerentemente con gli obiettivi e le indicazioni metodologiche del biennio e in relazione alla specificità degli argomenti e di linguaggi propri dei settori professionali a cui il terzo anno prepara, si svilupperanno le abilità produttive dell'espressione orale e scritta.</i></p>	<p>die Küche</p> <p>- <i>Conoscere e descrivere in lingua tedesca il personale della cucina e le relative mansioni</i></p> <p>- <i>Conoscere e descrivere in lingua le principali attrezzature di lavoro in cucina</i></p> <p>- <i>La divisa Ed. civica:</i></p> <p>- <i>Grammatica: verbi di posizione ; preposizioni con accusativo e dativo ; il perfekt e l'uso di weil</i></p> <p><i>Il genitivo</i></p>	<p>laboratori multimediali, biblioteca d'istituto</p> <p>Libro di testo "Kochkunst neu</p>	<p>Lezione frontale flipped classroom Lettura guidata del manuale e di testi Esercitazioni in classe Consultazione del dizionario Analisi guidata Presentazioni multimediali Guida alla produzione di mappe concettuali, scalette, ipertesti Esercitazioni guidate Recupero/consolidamento/ Potenziamento</p>	<p>N O V - D I C E M - G E N A I O</p>	<p>verifiche Orali, Scritte</p>	<p>Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)</p> <p>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>
--	-----------	--	--	--	--	---	--	---------------------------------	---

UDA n. 3 TITOLO : Menu und Speisekarte _____	
DATI ESITI DI APPRENDIMENTO	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO (AREA GENERALE)	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
COMPETENZA DI INDIRIZZO	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. 11. Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di
COMPETENZA DI CITTADINANZA ED EDUCAZIONE CIVICA	8. Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.
DATI DI PROCESSO	
ATTIVITA' DIDATTICA	

N° 3 UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITÀ'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CON TESS TO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
	linguaggio	<p><i>Ascolto: comprendere messaggi e identificare l'informazione riguardanti metodi di cottura, ricette.</i></p> <p><i>Parlato: elaborare menu particolari; descrivere una ricetta</i></p> <p><i>Letture e Scrittura: comprensione e produzione di brevi testi descrittivi: cucina nazionale e regionale</i></p>	<p><i>Esprimersi con buona comprensibilità su argomenti attinenti al proprio ambito professionale. Cogliere il senso di testi scritti relativi alla realtà contemporanea, con particolare attenzione a quelli di carattere specifico e professionale, potenziando le abilità acquisite. Saper riconoscere metodi di preparazioni di carni e pesci Saper descrivere metodi di preparazione</i></p>	<p>Menü und Speisekarte Kochrezepte und regionale Küche</p> <p>Acquisire la terminologia concernente i metodi di cottura</p> <p>Comprendere elaborare e tradurre ricette della cucina italiana e di quella dei paesi di lingua tedesca</p> <p>Conoscere piatti tipici della cucina regionale tedesca.</p> <p>Grammatica: <i>aggettivo attributivo e predicativo; imperativo; passivo; le frasi temporali.</i></p> <p>Educazione civica:</p>	<p>laboratori multi medioli bibliotec a d'istituto Libro di testo "Kochkunst neu</p>	<p>Lezione frontale flipped classroom Lettura guidata del manuale e di testi Esercitazioni in classe Consultazione del dizionario Analisi guidata Presentazioni multimediali Guida alla produzione di mappe concettuali, scalette, ipertesti Esercitazioni guidate Recupero/consolidamento/ Potenziamento</p>	<p>F E B B R A I O - A P R I L E</p>	<p>verifiche Orali, Scritte</p>	<p>Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)</p> <p>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>

UDA n. 4 TITOLO: BROIT UND BACKWAREN									
DATI ESITI DI APPRENDIMENTO					DATI DI PROCESSO				
COMPETENZA DI RIFERIMENTO (AREA GENERALE)		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			ATTIVITA' DIDATTICA				
COMPETENZA DI INDIRIZZO		<p>n° 5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovativi.</p> <p>11. Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di</p>							
COMPETENZA DI CITTADINANZA ED EDUCAZIONE CIVICA		8. Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.							
N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITÀ'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CON TESS TO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE

					TO				
		<p><i>Ascolto: comprendere messaggi; identificare l'informazione riguardanti gli ingredienti di base per la preparazione :del pane e della pizza riconoscere i diversi tipi</i></p> <p><i>Parlato: descrivere in lingua pane e pizze tipici e i principali tipi di impasto</i></p> <p><i>Lettura e scrittura: comprensione e produzione di brevi testi descrittivi.</i></p>	<p><i>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</i></p>	<p>Brot und Backwaren</p> <p>Lektion 1. :Brot ein unentbehrliches Nahrungsmittel</p> <p>Lektion 2 : Pizza: was für ein Leidenschaft</p> <p>Lektion 3 : die wichtigsten Teigarten</p> <p>Grammatica:</p> <p><i>Comparativi e superlativi le frasi secondarie con dass</i></p>	<p>laboratori multi media li bibli otec a d'istituto</p> <p>Libro di testo "Kochkunst neu</p>	<p>Lezione frontale flipped classroom</p> <p>Lettura guidata del manuale e di testi</p> <p>Esercitazioni in classe</p> <p>Consultazione del dizionario</p> <p>Analisi guidata</p> <p>Presentazioni multimediali</p> <p>Guida alla produzione di mappe concettuali, scalette, ipertesti</p> <p>Esercitazioni guidate</p> <p>Recupero/consolidamento/</p> <p>Potenziamento</p>	<p>M</p> <p>A</p> <p>G</p> <p>G</p> <p>I</p> <p>O</p> <p>-</p> <p>G</p> <p>I</p> <p>U</p> <p>G</p> <p>N</p> <p>O</p>	<p>verifiche Orali, Scritte</p>	<p>Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)</p> <p>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>

COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

[RACCOMANDAZIONI DEL CONSIGLIO del 22 maggio 2018 \(2018/C 189/01\)](#)

1. Competenza alfabetica funzionale	capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale sia scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti. Essa implica l'abilità di comunicare e relazionarsi efficacemente con gli altri in modo opportuno e creativo.
2. Competenza multilinguistica	capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare. In linea di massima essa condivide le abilità principali con la competenza alfabetica. Le competenze linguistiche comprendono una dimensione storica e competenze interculturali.
3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria	<p>La competenza matematica è la capacità di sviluppare e applicare il pensiero e la comprensione matematici per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane.</p> <p>La competenza in scienze si riferisce alla capacità di spiegare il mondo che ci circonda usando l'insieme delle conoscenze e delle metodologie, comprese l'osservazione e la sperimentazione, per identificare le problematiche e trarre conclusioni che siano basate su fatti empirici, e alla disponibilità a farlo.</p> <p>Le competenze in tecnologie e ingegneria sono applicazioni di tali conoscenze e metodologie per dare risposta ai desideri o ai bisogni avvertiti dagli esseri umani.</p> <p>La competenza in scienze, tecnologie e ingegneria implica la comprensione dei cambiamenti determinati dall'attività umana e della responsabilità individuale del cittadino.</p>
4. Competenza digitale	La competenza digitale presuppone l'interesse per le tecnologie digitali e il loro utilizzo con dimestichezza e spirito critico e responsabile per apprendere, lavorare e partecipare alla società. Essa comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione, l'alfabetizzazione mediatica, la creazione di contenuti digitali (inclusa la programmazione), la sicurezza (compreso l'essere a proprio agio nel mondo digitale e possedere competenze relative alla cibersecurity), le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico.
5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	consiste nella capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera. Comprende la capacità di far fronte all'incertezza e alla complessità, di imparare a imparare, di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo, di mantenere la salute fisica e mentale, nonché di essere in grado di condurre una vita attenta alla salute e orientata al futuro, di empatizzare e di gestire il conflitto in un contesto favorevole e inclusivo.
6. Competenza in materia di cittadinanza	si riferisce alla capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità.
7. Competenza imprenditoriale	si riferisce alla capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri. Si fonda sulla creatività, sul pensiero critico e sulla risoluzione di problemi, sull'iniziativa e sulla perseveranza, nonché sulla capacità di lavorare in modalità collaborativa al fine di programmare e gestire progetti che hanno un valore culturale, sociale o finanziario.
8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	implica la comprensione e il rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali. Presuppone l'impegno di capire, sviluppare ed esprimere le proprie idee e il senso della propria funzione o del proprio ruolo nella società in una serie di modi e contesti.

(*) RUBRICHE DI VALUTAZIONE - A.S. 2022-2023

DIPARTIMENTO DI lingue straniere DISCIPLINA: **TEDESCO** DESCRITTORI LIVELLI COMPETENZE TRIENNIO ENOGASTRONOMIA, PASTICCERIA, SALA E VENDITA

Rubrica di valutazione				
LIVELLI				
Competenza/e	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.
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.	<ul style="list-style-type: none"> • Presenza di errori ortografici, di lessico e sintassi; • sovrabbondanza o insufficienza di testo scritto; • assenza di citazioni. • Contenuto non coerente con la consegna; • scarsa leggibilità e scarsa efficacia comunicativa. • Conoscenza scarsa e approssimativa dei fenomeni esaminati; • scarsa proprietà del lessico specifico più comune. • Grave scorrettezza morfosintattica del linguaggio; • scarsa capacità di organizzare verbalmente i contenuti. • Sviluppo dell'esposizione in disaccordo con la presentazione. 	<ul style="list-style-type: none"> • Testo chiaro e corretto ma privo di complessità; • discreta capacità di sintesi; • sovrabbondanza o insufficienza di testo scritto; • Contenuto complessivamente coerente con la consegna; • discreta leggibilità e discreta efficacia comunicativa • Conoscenza generica ma essenziale dei fenomeni esaminati; • proprietà del lessico specifico più comune. • Sostanziale correttezza morfosintattica del linguaggio; • coerenza logica nell'esposizione dei contenuti; • debolezza nell'argomentazione. • Coerenza logica 	<ul style="list-style-type: none"> • Testo chiaro e corretto; • uso significativo di parole chiave e buona capacità di sintesi; • Contenuto ricco e coerente con la consegna; • buona leggibilità e buona efficacia comunicativa. • Conoscenza precisa dei fenomeni esaminati; • buona proprietà del lessico specifico, anche nei termini più tecnici. • Correttezza morfosintattica e proprietà di linguaggio; • coerenza logica nell'esposizione dei contenuti; • buona fluidità nell'argomentazione. • Coerenza logica precisa tra l'esposizione e la presentazione; 	<ul style="list-style-type: none"> • Testo chiaro e corretto; • scelta lessicale precisa e ragionata; • ottima capacità di sintesi; • presenza di citazioni significative. • Contenuto completo, preciso, coerente con la consegna e arricchito con scelte personali e originali; • ottima efficacia comunicativa. • Conoscenza precisa e approfondita dei fenomeni esaminati; • ottima proprietà del lessico specifico, anche specialistico. • Ottima proprietà di linguaggio, anche specialistico; • ottima fluidità nell'argomentazione, con collegamenti originali e brillanti. • Coerenza logica precisa tra l'esposizione e la presentazione;

		essenziale tra l'esposizione e la presentazione;		
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	<ul style="list-style-type: none"> • Incapacità di individuare ed usare immagini e contenuti multimediali. • Conoscenza scarsa e approssimativa dei fenomeni esaminati; • Sviluppo dell'esposizione in disaccordo con la presentazione. 	<ul style="list-style-type: none"> • Immagini presenti e pertinenti, ma contenuti multimediali assenti • Conoscenza generica ma essenziale dei fenomeni esaminati; • utilizzo delle slide come supporto per la lettura di definizioni e concetti chiave 	<ul style="list-style-type: none"> • Immagini e contenuti multimediali presenti e pertinenti • Conoscenza precisa dei fenomeni esaminati; • Coerenza logica precisa tra l'esposizione e la presentazione; • Commento ragionato sulla scelta delle immagini e dei contenuti multimediali. 	<ul style="list-style-type: none"> • Immagini e contenuti multimediali presenti e pertinenti e con una coerenza grafica significativa. • Conoscenza precisa e approfondita dei fenomeni esaminati; • capacità di contestualizzare collegamenti a risorse esterne, citazioni, immagini o video.

OBBIETTIVI MINIMI

Obiettivi minimi relativi alla classe terza

Si considerano obiettivi minimi irrinunciabili per il passaggio alla classe quarta:

- L'ampliamento e il consolidamento delle strutture grammaticali acquisite nel biennio e la capacità di usare le stesse in modo autonomo per una comunicazione semplice, ma significativa ed esauriente, modulate al presente, passato e futuro;
- Ampliamento e consolidamento del lessico minimo indispensabile alla comunicazione/comprendimento in situazioni quotidiane familiari ed esterne per trattare di sé, del proprio ambiente, ma anche di realtà più allargate usando vari registri (riferire su fatti ed episodi in conversazione o narrazione);
- Studio ed utilizzo del lessico specifico dell'area di indirizzo.
- Acquisizione di nuove strutture morfo-sintattiche più complesse e specifiche della lingua scritta (subordinazione del periodo: frasi relative);

- Capacità di leggere, capire e trarre informazioni da un testo di carattere generale o inerente alla specializzazione, arrivando a relazionare su di esso (reading comprehension);
- Capacità di comprendere testi di carattere generale o inerente alla specializzazione, dialoghi orali e di rispondere a domande sugli stessi.

() ELEMENTI GENERALI DI VALUTAZIONE (PTOF):**

- Accertamento dei livelli di partenza
- Risultati delle prove di verifica in itinere (accertamento del raggiungimento degli obiettivi minimi)
- Progressi in itinere
- Impegno e capacità di recupero
- Risposte alle sollecitazioni culturali (senso di responsabilità)
- Metodo ed autonomia di studio, competenze, capacità di rielaborazione personale
- Qualità espressive, coerenza e consequenzialità logica, intuizione
- Frequenza regolare delle lezioni
- Rispetto delle norme disciplinari, partecipazione al dialogo scolastico
- Eventuali situazioni di svantaggio e loro superamento.

INTEGRAZIONE AI CRITERI DI VALUTAZIONE GIA' CONTEMPLATI NEL PTOF (approvati nella seduta n. 7 del Collegio dei Docenti, del 27 maggio 2020, con delibera n.26).

- **VALUTAZIONE DEL PROFITTO NELLA DAD** – Indicatori:

1. Partecipazione attiva alla DAD
2. Puntualità nella consegna dei compiti e/o nelle verifiche orali
3. Produzione e condivisione di materiali

LIVELLI E VOTI - INDICATORI E DESCRITTORI
Punteggio in decimi
10 = ECCELLENTE (E)
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)
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)
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)
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)
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)
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)
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)
Esposizione gravemente scorretta e confusa
1-2 = TOTALMENTE INSUFFICIENTE (TI)
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