



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](mailto:czrh04000q@istruzione.it) - [czrh04000q@pec.istruzione.it](mailto:czrh04000q@pec.istruzione.it)

---

---

## CURRICOLO D'ISTITUTO SECONDO PERIODO DIDATTICO – TERZA ANNUALITA' (CLASSI QUINTE)

Enogastronomia sala

Codice ATECO

**A. S. 2022-2023**

DISCIPLINA: **FRANCESE**

I Docenti del Dipartimento (firme)

Nome e cognome	FIRMA
Van Beek K.M.L.J	
Facciolo Maria	
Posca Francesco	
Ranieri Menotti	
Leanza Katia	
Launi Giulia	
Vespari Concetta	
Murdaca Liliana	
Mauro Paola	
Colasante Maria	

LIBRO DI TESTO : "Passion salle et bar " di Zanotti e Paour Editrice San Marco

Documenti e testi tratti da altri libri

DATI ESITI DI APPRENDIMENTO					DATI DI PROCESSO				
COMPETENZA DI RIFERIMENTO (AREA GENERALE)		COMPETENZA N° 7- Individualizzare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete			ATTIVITA' DIDATTICA				
COMPETENZA DI INDIRIZZO									
COMPETENZA DI CITTADINANZA ED EDUCAZIONE CIVICA		Competenza n°3- Avere la consapevolezza che tutti possono contribuire al benessere di un territorio.							
N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITA'	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
	LINGUAGGI <input checked="" type="checkbox"/> MATEMATICO <input type="checkbox"/> SCIENT-TECNOL. <input checked="" type="checkbox"/> STORICO-SOCIALE <input type="checkbox"/>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Padroneggiare la lingua francese come lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello B1 del quadro comune europeo riferimento per le lingue (QCER)</li> <li>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</li> <li>Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</li> </ul>	<p><b>Révision de sujets étudiés auparavant :</b></p> <p><b>Modulo A : La tenue professionnelle.</b></p> <p><b>La Brigade de salle.</b></p> <p><b>Modulo C :</b></p> <p><b>Les lieux de la restauration commerciale.</b></p> <p><b>Le classement des restaurants.</b></p> <p><b>Les banquets/Les buffets</b></p> <p><b>2wModulo D2</b></p> <p><b>La Santé à table</b></p> <p><b>Le PNNS</b></p> <p><b>La pyramide alimentaire</b></p> <p><b>Le régime méditerranéen</b></p> <p><b>Les régimes végétariens.</b></p>	Aule, laboratori multi medi ali, bibliote ca d'istitut o	<p>Lezione frontale</p> <p>Analisi guidate</p> <p>Lettura guidata del manuale e di test.i</p> <p>Esercitazioni in classe</p> <p>Consultazione del dizionario</p> <p>Presentazioni multimediali</p> <p>Guida alla produzione di mappe concettuali, scalette.</p> <p>Esercitazioni guidate</p> <p>Recupero/Consolidamento</p>	<b>Settembre/ Ottobre / Novembre</b>	<p>Tipologia di verifiche:</p> <p>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>
	a) Italiano b) Laboratorio di Enogastronomia	<p>Ascolto: comprendere messaggi orali e identificare l'informazione sulle più importanti competenze specifiche di indirizzo.</p> <p>Parlato: saper comunicare in un particolare settore in microlingua.</p> <p>Lettura e scrittura: comprensione e produzione di brevi testi descrittivi e di indirizzo.</p>							

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- stabilire rapporti interpersonali efficaci, sostenendo una conversazione.</li> <li>- orientarsi nella comprensione di pubblicazioni nella lingua straniera relativamente al settore specifico di indirizzo</li> </ul> <p><b>Interagire</b> in una conversazione riguardante l'alimentazione.</p>	<p><b>Les corps gras.</b></p> <p><b>Le mouvement Slow food /</b></p> <p><b>Le macrobiotique.</b></p> <p><b>Unità interdisciplinare l'alimentazione ieri ed oggi : il novecento</b></p>					
--	--	---	--	--	--	--	--	--

UDA n. 2 TITOLO : De La fourche à la fourchette									
DATI ESITI DI APPRENDIMENTO					DATI DI PROCESSO				
COMPETENZA DI RIFERIMENTO (AREA GENERALE)		COMPETENZA N° 7- Individualizzare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete			ATTIVITA' DIDATTICA				
COMPETENZA DI INDIRIZZO									
COMPETENZA DI CITTADINANZA ED EDUCAZIONE CIVICA		Competenza n °3- Avere la consapevolezza che tutti possono contribuire al benessere di un territorio.							
N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITÀ'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
	LINGUAGGI <input checked="" type="checkbox"/> MATEMATICO <input type="checkbox"/> SCIENT-TECNOL. <input checked="" type="checkbox"/> STORICO-SOCIALE <input type="checkbox"/>	Ascolto: comprendere messaggi orali e identificare l'informazione sulle più importanti	• Padroneggiare la lingua francese come lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello B1	<b>Modulo E</b> <b>La filière alimentaire</b> <b>La chaine du froid</b> <b>Le système HACCP</b> <b>La traçabilité des aliments</b>	Aule, laboratori multi medi ali, bibliote	Lezione frontale Analisi guidate Lettura guidata del manuale e di test.i Esercitazioni in classe Consultazione del dizionario	<b>Dicembre/Gen naio</b>	Tipologia di verifiche: Orali, Scritte	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)
	<b>c) Italiano</b> <b>d) Laboratorio di Enogastronomia</b>	competenze specifiche di indirizzo							

nomia	Parlato: saper comunicare in un particolare settore in microlingua.	del quadro comune europeo riferimento per le lingue (QCER)	<b>Les étiquettes des produits alimentaires.</b>	ca d'istitut	Presentazioni multimediali Guida alla produzione di mappe concettuali, scalette. Esercitazioni guidate Recupero/Consolidamento		Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**)
	Lettura e scrittura: comprensione e produzione di brevi testi descrittivi e di indirizzo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</li> </ul>					
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</li> </ul>					
		<p>Sapere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- stabilire rapporti interpersonali efficaci, sostenendo una conversazione.</li> </ul>					
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientarsi nella comprensione di pubblicazioni nella lingua straniera relativamente al settore specifico di indirizzo</li> </ul>					
		<p><b>Interagire</b> in una conversazione riguardante l'alimentazione.</p>					

DATI ESITI DI APPRENDIMENTO					DATI DI PROCESSO				
COMPETENZA DI RIFERIMENTO (AREA GENERALE)		COMPETENZA N° 5 utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dal percorso di studio per interagire in diversi ambiti di studio e di lavoro			ATTIVITA' DIDATTICA				
COMPETENZA DI INDIRIZZO									
COMPETENZA DI CITTADINANZA ED EDUCAZIONE CIVICA		Competenza n°2-Conoscere i propri diritti e le tutele garantite ai lavoratori. Avere consapevolezza delle lotte dei lavoratori .Prendere consapevolezza delle tutele che ancora mancano. Conoscere il proprio territorio per poterlo valorizzare e salvaguardare.							
N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CON TESO	TIPO DI ATTIVITA'	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
	LINGUAGGI <input checked="" type="checkbox"/> MATEMATICO <input type="checkbox"/> SCIENT-TECNOL. <input checked="" type="checkbox"/> STORICO-SOCIALE <input type="checkbox"/>		Padroneggiare la lingua francese come lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare il linguaggio settoriale	<b>La conservation des aliments</b> <b>Les techniques de cuisson</b>	Aule, laboratori multimediali, biblioteca d'istituto	Lezione frontale Analisi guidate Lettura guidata del manuale e di testi. Esercitazioni in classe Consultazione del dizionario Presentazioni multimediali Guida alla produzione di mappe concettuali, scalette. Esercitazioni guidate Recupero/Consolidamento	<b>Febbraio /Marzo</b>	Tipologia di verifiche: Orali, Scritte	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 (**)
	e) Italiano f) Laboratorio di Enogastronomia	Ascolto: comprendere messaggi e identificare l'informazione sulle più importanti competenze specifiche di indirizzo.  Parlato: saper comunicare in un particolare settore in microlingua.  Lettura e scrittura: comprensione e produzione di brevi testi descrittivi e di indirizzo.	relativo al percorso di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello B1 del quadro comune europeo riferimento per le lingue (QCER) • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. • Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. Sapere: - stabilire rapporti interpersonali efficaci, sostenendo una conversazione.	<b>Bactéries et virus</b> <b>Les contaminations et les aliments à risque</b>					

			-Orientarsi nella comprensione di pubblicazioni nella lingua straniera relativamente al settore specifico di indirizzo <b>Interagire</b> in una conversazione riguardante l'alimentazione.						
--	--	--	---	--	--	--	--	--	--

UDA n.3 TITOLO: Les Plaisirs de la Table									
DATI ESITI DI APPRENDIMENTO					DATI DI PROCESSO				
COMPETENZA DI RIFERIMENTO (AREA GENERALE)		COMPETENZA N° 5 utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dal percorso di studio per interagire in diversi ambiti di studio e di lavoro			ATTIVITA' DIDATTICA				
COMPETENZA DI INDIRIZZO									
COMPETENZA DI CITTADINANZA ED EDUCAZIONE CIVICA		Competenza n°3- Avere la consapevolezza che tutti possono contribuire al benessere di un territorio.							
N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITA'	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
	LINGUAGGI <input checked="" type="checkbox"/> MATEMATICO <input type="checkbox"/> SCIENT-TECNOL. <input checked="" type="checkbox"/> STORICO-SOCIALE <input type="checkbox"/>	Ascolto: comprendere messaggi orali e identificare l'informazione sulle più importanti	Padroneggiare la lingua francese come lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello B1 del quadro comune europeo riferimento per le lingue (QCER)	<b>Les règles du stockage</b> <b>Les TCA / l'obésité, l'anorexie, la boulimie.</b> <b>Les produits biologiques.</b> <b>La cuisine à zéro kilomètre</b>	Aule, laboratori multimediali, biblioteca d'istituto	Lezione frontale Analisi guidate Lettura guidata del manuale e di testi. Esercitazioni in classe Consultazione del dizionario Presentazioni multimediali Guida alla produzione di mappe concettuali, scalette. Esercitazioni guidate Recupero/Consolidamento	<b>Aprile/ Maggio/ Giugno</b>	Tipologia di verifiche: Orali, Scritte	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 -
	<b>g) Italiano</b> <b>h) Laboratorio di Enogastronomia</b>	competenze specifiche di <b>Enogastronomia</b> Parlato: saper comunicare in un particolare settore in microlingua. Lettura e scrittura: comprensione e produzione di brevi testi descrittivi e di indirizzo	• Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. • Individuare ed utilizzare gli strumenti di	<b>ARGOMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA :</b> Salute e sicurezza					

		<p>comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</p> <p>Sapere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- stabilire rapporti interpersonali efficaci, sostenendo una conversazione.</li> <li>-Orientarsi nella comprensione di pubblicazioni nella lingua straniera relativamente al settore specifico di indirizzo</li> </ul> <p><b>Interagire</b> in una conversazione riguardante l'alimentazione.</p>						Indicatori descrittivi (**)	e
--	--	---	--	--	--	--	--	-----------------------------	---

## COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

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

<b>1. Competenza alfabetica funzionale</b>	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.
<b>2. Competenza multilinguistica</b>	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.
<b>3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</b>	<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>
<b>4. Competenza digitale</b>	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 cibersicurezza), le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico.
<b>5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</b>	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.
<b>6. Competenza in materia di cittadinanza</b>	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.
<b>7. Competenza imprenditoriale</b>	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.
<b>8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</b>	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.

u

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

**DIPARTIMENTO DI LINGUE STRANIERE/ DISCIPLINA: FRANCESE**

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

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

**DESCRITTORI LIVELLI COMPETENZE TRIENNIO ENOGASTRONOMIA, PASTICCERIA, SALA E VENDITA**

<b>LIVELLI E VOTI - INDICATORI E DESCRITTORI</b>	
<b>Punteggio in decimi</b>	
<b>10 = ECCELLENTE (E)</b>	
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
<b>9 = OTTIMO (O)</b>
Conoscenza organica ed esauriente

Spiccate capacità di interpretazione e giudizio Collegamenti efficaci Realizzazione accurata a livello tecnico-pratico Esposizione fluida e ricca
<b>8 = BUONO (B)</b>
Conoscenza ampia e sicura Rielaborazione precisa dei contenuti Interesse per alcuni argomenti Esecuzione disinvolta a livello tecnico-pratico Esposizione sciolta e sicura
<b>7 = DISCRETO (D)</b>
Conoscenza abbastanza articolata dei contenuti Rielaborazione con spunti personali su alcuni argomenti Esecuzione esatta delle consegne a livello tecnico-pratico Esposizione abbastanza appropriata
<b>6 = SUFFICIENTE (S)</b>
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
<b>5 = INSUFFICIENTE (I)</b>
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
<b>4 = SENSIBILMENTE INSUFFICIENTE (SI)</b>
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
<b>3 = GRAVEMENTE INSUFFICIENTE (GI)</b>
Esposizione gravemente scorretta e confusa
<b>1-2 = TOTALMENTE INSUFFICIENTE (TI)</b>

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

**(\*\*) 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

**RUBRICA DI VALUTAZIONE DSA**

**VERIFICA SCRITTA**

**(Compiti scritti - prove strutturate)**

**(D.P.R. 122/2009; L. 170/2010; D.M. 12/7/2011; O.M. 19/4/2016)**

**ALUNNO ..... CLASSE Quinta**

<b>Indicatori e livelli</b>	<b>Punteggi</b>
<b>1. COMPrensIONE GLOBALE</b>	
Nulla	0
Parziale	1
Completa	2
<b>2. SVOLGIMENTO DELLA PROVA</b>	
Nulla	0
Parziale (almeno la metà)	1,5
Completo	3
<b>3. PROPRIETÀ DI LINGUAGGIO</b>	
Nulla	0
Parziale	1
Corretta	2
<b>4. CONOSCENZA DEGLI ARGOMENTI</b>	
Nulla	0
Parziale	1,5
Completa	3
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>	<b>10</b>

**RUBRICA DI VALUTAZIONE DSA**

## VERIFICA ORALE

(D.P.R. 122/2009; L. 170/2010; D.M. 12/7/2011; O.M. 19/4/2016)

ALUNNO.....CLASSE Quinta

Indicatori e livelli	Punteggio
<b>1. CONOSCENZA DEGLI ARGOMENTI</b>	
Nulla	0
Frammentaria	1
Parziale	2
Piena	3
<b>2. CAPACITA' DI COLLEGAMENTO E CONFRONTO</b>	
Nulla/ Inadeguata	0
Adeguata	0,5
Efficace	1
<b>3. CAPACITA' DI ARGOMENTAZIONE</b>	
Nulla	0
Inadeguata	1
Adeguata	2
Efficace	3
<b>4. PROPRIETA' DI LINGUAGGIO NELL'ESPOSIZIONE (VALUTATA IN MISURA RIDOTTA)</b>	
Gravemente scorretta	0
Con errori diffusi	1
Nel complesso corretta	2
Ricca e corretta	3
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>	<b>10</b>

**QUINTA**

- Completamento e acquisizione delle strutture morfo-sintattiche più complesse
- Ampliamento del lessico in funzione dell'approfondimento delle strutture morfo-sintattiche stesse, relativo a situazioni e argomenti di interesse per la specializzazione oltre che per l'acquisizione di una adeguata preparazione culturale.
- Potenziamento delle capacità di lettura e comprensione di brani su argomenti relativi al settore di specializzazione, alla civiltà dei paesi di cui si studia la lingua; sviluppo della capacità di relazionare sugli stessi e riassumerli.