



---

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

Via Leopardi, 4 88068 Soverato (Catanzaro) Tel. 0967620477

**Cod. mecc. Istituto: CZRH04000Q – Cod. Mecc.corso serale: CZRH040505 - C.F. 84000690796 - Codice Unico: UF9M13**  
[www.alberghierosoverato.gov.it](http://www.alberghierosoverato.gov.it) - [czrh04000q@istruzione.it](mailto:czrh04000q@istruzione.it) - [czrh04000q@pec.istruzione.it](mailto:czrh04000q@pec.istruzione.it)

---

## **CURRICOLO D'ISTITUTO (PRIMO BIENNIO)**

**A. S. 2023-2024/2024-2025**

**DIPARTIMENTO DI SCIENZE**

**DISCIPLINE: – SCIENZA DEGLI ALIMENTI**

**– SCIENZE INTEGRATE**

**– TECNOLOGIA INFORMAZIONE COMUNICAZIONE**

I Docenti del Dipartimento (firme)

Anna Maria Froio

\_\_\_\_\_

Antonietta Ricciardi

\_\_\_\_\_

Brunilde Princi

\_\_\_\_\_

Daniele T. Mellace

\_\_\_\_\_

Assunta Sotiro

\_\_\_\_\_

Carmela Vigorito

\_\_\_\_\_

Antonio Raynal

\_\_\_\_\_

Barbara Corea

\_\_\_\_\_

**DIPARTIMENTO DI SCIENZE**

**UDA TRASVERSALI DI EDUCAZIONE CIVICA**

Classe **PRIMA**: **Rispetto dell'ambiente e dell'ambiente di lavoro - Ambito 2**

Macro-area	Competenze	Conoscenze	Metodologia/ Attività	Ore	Discipline	Incontri con enti esterni
<b>2</b> <b>SVILUPPO SOSTENIBILE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Sviluppare la sostenibilità come stile di vita</li> <li>•Conoscere i principali problemi a livello mondiale e le misure messe in atto per contrastarli</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il difficile rapporto tra uomo e ambiente: i principali danni alla biodiversità</li> <li>•Packaging dei prodotti alimentari</li> <li>•Etichetta alimentare</li> <li>•La raccolta differenziata</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>-Scienza degli Alimenti</li> <li>-Lab. Serv. Enog Cucina</li> <li>-Lab. Serv. Enog Sala e vendita</li> <li>-Lab. Serv. Acc Turistica</li> <li>-Scienze Integrate</li> <li>- TIC</li> </ul>	

**UdA TRASVERSALE EDUCAZIONE CIVICA: Rispetto dell'ambiente e dell'ambiente di lavoro - Ambito 2**

DATI ESITI DI APPRENDIMENTO					DATI DI PROCESSO					
<p><b>COMPETENZA IN USCITA N. 3</b>                      Applicare correttamente il sistema HACCP e la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.  <b>COMPETENZA INTERMEDIA</b>                      -Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione  <b>COMPETENZE DI RIFERIMENTO:</b>                      - 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 il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.                      -Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento  <b>COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE:</b>                      3. <i>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</i>                      6. <i>Competenza in materia di cittadinanza</i>                      7. <i>Competenza imprenditoriale.</i>  <b>COMPETENZA ED. CIVICA:</b>                      -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.</p>					<p><b>ATTIVITA' DIDATTICA</b></p>					
N°	UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
1	Sicurezza alimentare e Sistema HACCP	a)Scienza degli alimenti b)Laboratorio Servizi Enog. Cucina	2.1-Comprendere il ruolo della ricerca scientifica e della tecnologia nella prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili. -Acquisire una visione complessiva dei rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali.	2.1-Contaminazione degli alimenti e malattie correlate. -Microorganismi innocui, indispensabili, utili e dannosi. -Parassiti macroscopici. -Aspetti positivi di alcuni microrganismi.	2.1-Pericoli chimici, fisici, biologici Caratteristiche dei principali agenti patogeni (batteri-virus) -Modalità di trasmissione e fattori di crescita dei microrganismi patogeni (virus, batteri, lieviti, muffe).	Aula, laboratorio multimediale scientifico	-Lezione frontale/ dialogata -Esercitazioni guidate -Presentazioni multimediali -Guida alla produzione di mappe concettuali. -Recupero, consolidamento potenziamento	16 ore	-Prova scritta strutturata con quesiti di tipo vero/falso, risposta multipla, collegamento/ Completament o risposta aperta. Eventuali elaborati grafici, scrittografici, multimediali	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>-Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati.</p> <p><b>2.2-Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale.</b>          -Applicare le disposizioni legislative e normative, nazionali e comunitarie, nel campo della sicurezza e salute, prevenzione di infortuni e incendi          -Applicare procedure di base relative all'igiene alimentare          -Contribuire al controllo e alla riduzione dei rischi negli ambienti di lavoro.</p>	<p>-Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno.          -La rete Internet</p> <p><b>2.2-Igiene personale e professionale.</b>          -Sistema di autocontrollo HACCP.</p>	<p>- Principali agenti di tossinfezioni alimentari.          -Altri pericoli biologici: Prioni, Anisakis, Tenia.          -Microrganismi utili in campo alimentare.</p> <p><b>2.2-Igiene del personale, dei locali e delle attrezzature.</b>          -Operazioni di pulizia, disinfezione, disinfestazione.          -I sette principi dell'HACCP.</p>				<p>(singoli e/o di gruppo)          -Prova orale: interrogazione tradizionale, conversazione dialogata</p>	
							<b>10 ore</b>		

DATI ESITI DI APPRENDIMENTO	DATI DI PROCESSO
<p><b>COMPETENZA IN USCITA 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 DI RIFERIMENTO:</b>            Di riferimento: 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.            - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.            - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p><b>COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE:</b></p>	<p><b>ATTIVITA' DIDATTICA</b></p>



Classe **SECONDA**: **Rispetto dell'ambiente, tutela della salute e della biodiversità- Ambito 2**

Macro-area	Competenze	Conoscenze	Metodologia/ Attività	Ore	Discipline	Incontri con enti esterni
<p><b>2</b></p> <p><b>EDUCAZIONE ALLA SALUTE E AL BENESSERE</b></p>	<p>Sviluppare e diffondere la cultura della salute anche attraverso la prevenzione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Promuovere la conoscenza dei comportamenti alimentari corretti</li> <li>• Sviluppare e diffondere corretti stili di vita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Linee guida per una sana alimentazione</li> <li>• La piramide alimentare</li> <li>• Patologie correlate all'alimentazione: <ul style="list-style-type: none"> <li>-Malattie metaboliche</li> <li>-Disturbi del comportamento alimentare</li> <li>-Intolleranze ed allergie alimentari</li> </ul> </li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>-Scienza degli Alimenti</li> <li>- Scienze Integrate</li> <li>-Lab. Serv. Enog Cucina</li> <li>-Lab. Serv. Enog Sala e vendita</li> <li>-Lab. Serv. Acc Turistica</li> <li>-TIC</li> </ul>	

**UdA TRASVERSALE EDUCAZIONE CIVICA : Rispetto dell'ambiente, tutela della salute e della biodiversità- Ambito 2**

DATI ESITI DI APPRENDIMENTO					DATI DI PROCESSO				
<p><b>COMPETENZA IN USCITA N.4</b>                      -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.</p> <p><b>COMPETENZA INTERMEDIA</b>                      -Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione</p> <p><b>COMPETENZE DI RIFERIMENTO:</b>                      -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.                      - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.                      - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p><b>COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE:</b>                      1. <i>Competenza alfabetica funzionale</i>                      3. <i>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</i>                      4. <i>Competenza digitale</i>                      5. <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i></p> <p><b>COMPETENZA ED. CIVICA:</b>                      -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.</p>					<p><b>ATTIVITA' DIDATTICA</b></p>				
N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITÀ'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
3	LINGUAGGI MATEMATICO SCIENT-TECNOL. X STORICO-SOCIALE  DISCIPLINE COINVOLTE  a) Scienza degli alimenti  b) Laboratorio Servizi Enog.Cucina	1.1-Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato -Descrivere differenze e analogie tra i diversi nutrienti e indicarne la funzione nutrizionale. -Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati - Uso di Power Point	1.1-Le basi fondamentali relative alla composizione della materia e alle sue trasformazioni. -Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno. -Macro/ micronutrienti -Strumenti per la rappresentazione	1.1- Classificazione, proprietà fisico-chimiche e nutrizionali, funzioni e fabbisogno giornaliero di glucidi, protidi, lipidi, acqua, sali minerali e vitamine. -Esercizi di calcolo	Aula, laboratorio multimediale, scientifico.	-Lezione frontale/ dialogata -Esercitazioni guidate -Presentazioni multimediali -Guida alla produzione di mappe concettuali. -Recupero, consolidamento, potenziamento.	10 ore	-Prova scritta strutturata con quesiti di tipo vero/falso, risposta multipla, collegamento/completamento, risposta aperta. Eventuali elaborati scritti grafici, multimediali (singoli e/o di gruppo) Compiti di realtà.	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 (**)

	c)Laboratorio Servizi Sala e Vendita  d) TIC		multimediale delle informazioni					Prova orale: interrogazione tradizionale, conversazione dialogata.	
<b>COMPETENZA IN USCITA N. 4</b> -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. <b>COMPETENZA INTERMEDIA</b> Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione. <b>COMPETENZE DI RIFERIMENTO:</b> - 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 il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali <b>COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE:</b> 3. <i>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</i> 4. <i>Competenza digitale</i> 5. <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> <b>COMPETENZA ED. CIVICA:</b> -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.					<b>ATTIVITA' DIDATTICA</b>				
<b>4</b>  <b>Alimentazione e salute</b>	LINGUAGGI MATEMATICO SCIENT- TECNOL. X STORICO- SOCIALE	2.1-Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato.	2.1- Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno. -Anatomia e fisiologia dell'apparato digerente.	2.1-Gli organi dell'apparato digerente: digestione meccanica e chimica, assorbimento, eliminazione. -Trasporto, assimilazione dei principi nutritivi.	Aula, laboratorio multimediale, scientifico.	-Lezione frontale/ dialogata -Esercitazioni guidate -Presentazioni multimediali -Guida alla produzione di mappe concettuali. -Recupero, consolidamento, potenziamento.	<b>6 ore</b>	-Prova scritta strutturata con quesiti di tipo vero/falso, risposta multipla, collegamento/completamento, risposta aperta. Eventuali elaborati scritti grafici, multimediali (singoli e/o di gruppo) Compiti di realtà. Prova orale: interrogazione tradizionale,	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								
	a)Scienza degli alimenti  b)Laboratorio Servizi Enogastronomici-Cucina	2.2-Affrontare situazioni problematiche (IMC, MB, FET, FG dei nutrienti) e proporre soluzioni adeguate.	2.2-Metabolismo e bioenergetica.	2.2.- Metabolismo energetico - Energia degli alimenti - Dispensio energetico, Fabbisogno energetico e metodi di misurazione	<b>8 ore</b>				

	c) Laboratorio Servizi Sala e Vendita			-Stato nutrizionale (IMC, peso desiderabile e tipo morfologico) -Bilancio energetico e salute.					conversazione dialogata.	
		2.3-Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute.	2.3Alimentazione equilibrata	2.3-Alimentazione, nutrizione e salute - Alimentazione equilibrata in età e condizioni fisiologiche diverse. -Linee Guida INRAN -Dieta mediterranea -Altre tipologie dietetiche.			6 ore			
		2.4-Descrivere le cause principali delle principali patologie del benessere	2.4-Alimentazione e malattie correlate.	2.4-Dietoterapia: obesità,diabete,malattie cardiovascolari - Malnutrizione -Disturbi del comportamento alimentare -Allergie e intolleranze -Alimentazione e tumori			8 ore			
<b>COMPETENZA IN USCITA 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. <b>COMPETENZA INTERMEDIA</b> -Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità. <b>COMPETENZE DI RIFERIMENTO:</b> -Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità per motivi di studio e di lavoro. -Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali <b>COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE:</b> 3. <i>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</i> 5. <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> 8. <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i> <b>Competenza Ed. Civica:</b> -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.					<b>ATTIVITA' DIDATTICA</b>					
N°	UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE

5 <b>I prodotti agroalimentari e la filiera</b>	LINGUAGGI MATEMATICO SCIENT-TECNOL. X STORICO-SOCIALE	<p><b>3.1-</b> Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Classificare gli alimenti e le bevande.</li> <li>-Individuare analogie e differenze tra alimenti e bevande</li> <li>- Saper leggere le etichette alimentari</li> <li>-Saper individuare le varie fasi della filiera e relativi rischi di contaminazione alimentare</li> <li>-Riconoscere i requisiti della qualità alimentare</li> </ul>	<p><b>3.1-</b> Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-La filiera alimentare</li> <li>-Classificazione degli alimenti e delle bevande.</li> <li>-I modelli culturali che hanno influenzato e determinato i cambiamenti della scienza e della tecnologia nei diversi contesti culturali</li> <li>-Confezionamento ed etichettatura degli alimenti</li> <li>-Fondamenti di Marketing</li> </ul>	<p><b>3.1-</b>Filiera alimentare, tracciabilità/rintracciabilità.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Classificazione degli alimenti-I gruppi INRAN</li> <li>-Qualità alimentare</li> <li>-Caratteristiche sensoriali e analisi.</li> <li>-Acque ad uso umano, potabile, di sorgente e minerali naturali</li> <li>-Bevande analcoliche e nervine</li> <li>-Bevande alcoliche ed alcolismo.</li> <li>-Imballaggio dei prodotti alimentari e relativi materiali</li> <li>- Elementi obbligatori e facoltativi dell'etichetta alimentare, anche dei prodotti di qualità certificata europea</li> <li>- Marketing.</li> </ul>	Aula, laboratorio multimediale, scientifico.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Lezione frontale/ dialogata</li> <li>-Esercitazioni guidate</li> <li>-Presentazioni multimediali</li> <li>-Guida alla produzione di mappe concettuali.</li> <li>-Recupero, consolidamento, potenziamento.</li> </ul>	10 ore	<p>Prova scritta strutturata con quesiti di tipo vero/falso, risposta multipla, collegamento/completamento, risposta aperta. Eventuali elaborati scritti grafici, multimediali (singoli e/o di gruppo)</p> <p>Compiti di realtà. Prova orale: interrogazione tradizionale, conversazione dialogata.</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>
	<p><b>DISCIPLINE COINVOLTE</b></p> <p>a)Scienza degli alimenti b) Laboratorio Serv Enogastr-Cucina c) Laboratorio Serv Sala e Vendita</p>	<p><b>3.2-</b>Individuare e descrivere i fattori di alterazione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Descrivere i principi basilari dei procedimenti di conservazione e cottura degli alimenti.</li> <li>-Riconoscere e descrivere aspetti positivi e negativi della cottura</li> <li>- Scegliere le tecniche di conservazione/ cottura più adatte ai vari alimenti</li> </ul>	<p><b>3.2-</b>Finalità e tecniche di conservazione e cottura delle diverse tipologie di alimenti</p>	<p><b>3.2-</b> Fattori fisici, chimici, biologici di alterazione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Metodi fisici, chimici, chimico-fisici, biologici e relativa evoluzione.</li> <li>- Cottura degli alimenti, principali tecniche e relative modificazioni di macro/ micronutrienti.</li> </ul>				12 ore	
<p><b>Iniziative culturali, interdisciplinari e visite guidate:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Eventuali seminari/convegni</li> <li>--Visite guidate: presso laboratori e/o aziende di settore presenti sul territorio</li> </ul>									

UdA TRASVERSALE EDUCAZIONE CIVICA : Rispetto dell'ambiente e dell'ambiente di lavoro- Ambito 2.

DATI ESITI DI APPRENDIMENTO

DATI DI PROCESSO

DATI ESITI DI APPRENDIMENTO

DATI DI PROCESSO

COMPETENZE:

- a) 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 (1)
- b) Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali (2)
- c) 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 (3)
- d) Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (8)
- e) 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. (11)

Competenze di cittadinanza

- 1. Competenza alfabetica funzionale
- 2. Competenza multilinguistica
- 3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria
- 4. Competenza digitale
- 5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
- 6. Competenza in materia di cittadinanza

ATTIVITA' DIDATTICA

N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITÀ'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
1	LINGUAGGI <input type="checkbox"/> MATEMATICO X <input checked="" type="checkbox"/> SCIEN-TECNOL. X <input checked="" type="checkbox"/> STORICO-SOCIALE <input type="checkbox"/>	a)- <b>Saper</b> cogliere il ruolo della scienza e della tecnologia nella società attuale e dell'importanza del loro impatto sulla vita sociale e dei singoli, avendo come base imprescindibile delle conoscenze di base nell'area scientifica di settore.	Interazione uomo- l'ambiente	-Prerequisiti matematici -Metodo sperimentale -Sistema Internazionale, grandezze fisiche e loro unità di misura. -Unità di misura in astronomia -Piano cartesiano -Cenni sull'orientamento (latitudine e longitudine).  -Pressione- (cenni sull'atmosfera)	Aule e laboratorio scientifico e/o multimediale e/o DaD	Lezione frontale interattiva Lettura di testi e analisi guidate Esercitazioni guidate Presentazioni multimediali Consultazione del dizionario Attività di laboratorio scientifico Guida alla produzione di Mappe concettuali, scalette. Gestione di un quaderno di lavoro Cooperative Learning Coaching. (Eventuali attività di Recupero/consolidamento/ Potenziamento)	22 h	<b>Tipologia di verifiche</b> (a discrezione del docente, in base alle esigenze della classe ed ai bisogni individuali degli studenti): <b>Orali</b> (individuali o con discussioni interattive) <b>e/o Scritte e/o informatiche e/o pratiche; compiti di realtà.</b> Modalità: singole o 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) Sc. Terra b) Lab. Cucina c) Matematica d) Sc.Aliment. e) Geografia	- <b>Operare</b> con le unità di misura.	Operatività in ambito scientifico						
2	LINGUAGGI <input type="checkbox"/> MATEMATICO <input type="checkbox"/> SCIEN-TECNOL. X <input checked="" type="checkbox"/> STORICO-SOCIALE <input type="checkbox"/>	a) -Saper cogliere il ruolo della scienza e della tecnologia nella società attuale e dell'importanza del loro impatto sulla vita sociale e dei singoli, avendo come base imprescindibile delle conoscenze di base nell'area scientifica di settore.	a) Le basi fondamentali relative alla composizione della materia e alle sue trasformazioni	Cenni sulla struttura della materia (stati di aggregazione, passaggi di stato, molecole e atomi)  Forze  Massa e Peso	Aule e laboratorio scientifico e/o multimediale e/o DaD	Lezione frontale interattiva Lettura di testi e analisi guidate Esercitazioni guidate Presentazioni multimediali Consultazione del dizionario Attività di laboratorio scientifico Guida alla produzione di Mappe concettuali, scalette. Gestione di un quaderno di lavoro Cooperative Learning Coaching. (Eventuali attività di Recupero/consolidamento/	18 h	<b>Tipologia di verifiche</b> (a discrezione del docente, in base alle esigenze della classe ed ai bisogni individuali degli studenti): <b>Orali</b> (individuali o con discussioni interattive) <b>e/o Scritte e/o informatiche e/o</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 (**)
	<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b> a) Sc. Terra b) Lab. Cucina	b) Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato	b) Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno						



<p>a) <b>Sc. Terra</b> b) <b>Lab. Cucina</b> c) <b>TIC</b></p>	<p>conoscenze di base nell'area scientifica di settore. b) <b>Sintetizzare</b> la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato c) <b>Raccogliere</b>, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni. d) <b>Valutare</b> l'impatto ambientale derivante dall'uso di apparecchiature tecnologiche- e) Saper <b>cogliere</b> il ruolo che la ricerca scientifica e le tecnologie possono assumere per uno sviluppo equilibrato e compatibile</p>	<p>b) Elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno c) -Strumenti per la rappresentazione delle informazioni d) L'impatto delle attività umane sull'ambiente, il problema della CO2 e) Significato di ecosistema e conoscenza dei suoi componenti</p>	<p>Recupero sostanze in ambiente enogastronomico.  Raccolta differenziata.  Fenomeni ondulatori (moto ondoso e onde sismiche) – microonde in cucina.</p>		<p>Guida alla produzione di Mappe concettuali, scalette. Gestione di un quaderno di lavoro Cooperative Learning Coaching. (Eventuali attività di Recupero/consolidamento/ Potenziamento)</p>		<p>individuali degli studenti): <b>Orali</b> (individuali o con discussioni interattive) <b>e/o Scritte e/o informatiche e/o pratiche; compiti di realtà.</b>  Modalità: singole o di gruppo</p>	<p>cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**)</p>
--	---	--	--	--	--	--	--	---

DIPARTIMENTO DI SCIENZE - DISCIPLINA SCIENZE INTEGRATE

**CLASSE SECONDA** A.S.2023-2024

**2<sup>a</sup> annualità** PRIMO PERIODO DIDATTICO (biennio comune)

**UdA TRASVERSALE EDUCAZIONE CIVICA : Rispetto dell'ambiente, tutela della salute e della biodiversità – Ambito 2.**

DATI ESITI DI APPRENDIMENTO

DATI DI PROCESSO

DATI ESITI DI APPRENDIMENTO

DATI DI PROCESSO

**COMPETENZE:**

- a) 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 (1)
- b) Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali (2)
- c) 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 (3)
- d) Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (8)
- e) 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 (11)

**COMPETENZE DI CITTADINANZA:**

- 1. Competenza alfabetica funzionale
- 3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria
- 4. Competenza digitale
- 5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare

**ATTIVITA' DIDATTICA**

N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITÀ'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEM PI	PROVE	VALUTAZIONE
	LINGUAGGI <input type="checkbox"/> MATEMATICO <input type="checkbox"/> SCIENT-TECNOL. <input checked="" type="checkbox"/> STORICO-SOCIALE <input type="checkbox"/>	a) Saper cogliere il ruolo della scienza e della tecnologia nella società attuale e dell'importanza del loro impatto sulla vita sociale dei singoli	a) Basi fondamentali relative alla composizione della materia e alle sue trasformazioni.  -Metodo scientifico	<b>Caratteristiche e struttura della materia: Stati di aggregazione, trasformazioni fisiche e chimiche, atomi e molecole</b>	Aule e laboratorio scientifico e/o multimediale	Lezione frontale interattiva Lettura di testi e analisi guidate Esercitazioni guidate Presentazioni multimediali Consultazione del dizionario	10 h	<b>Tipologia di verifiche</b> (a discrezione del docente, in base alle esigenze della	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)

5	<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	-Identificare relazioni causa/effetto.			e/o DaD	Attività di laboratorio scientifico Guida alla produzione di Mappe concettuali, scalette. Gestione di un quaderno di lavoro Cooperative Learning Compiti di realtà. Coaching. (Eventuali attività di recupero/ consolidamento/ Potenziamento)		classe ed ai bisogni individuali degli studenti): <b>Orali</b> (individuali o con discussioni interattive) <b>e/o Scritte e/o informatiche e/o pratiche.</b> Modalità: singole o di gruppo	Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**)
	a) Scienze Integrate b) TIC	b) Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato  c) Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati	b) Elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno  c) La rete Internet e i motori di ricerca						
6	LINGUAGGI <input type="checkbox"/> MATEMATICO <input type="checkbox"/> SCIENT-TECNOL. <input checked="" type="checkbox"/> STORICO-SOCIALE <input type="checkbox"/>	a) Saper cogliere il ruolo della scienza e della tecnologia nella società attuale e dell'importanza del loro impatto sulla vita sociale e dei singoli  b) Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato  c) Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni	a) Basi fondamentali relative alla composizione della materia e alle sue trasformazioni. -Metodo scientifico  b) Elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno  c) Strumenti per la rappresentazione delle informazioni	<b>Soluzioni e PH.</b>  <b>Cenni sulle reazioni chimiche e legami.</b>	Aule e laboratorio scientifico e/o multimediale e/o DaD	Lezione frontale interattiva Lettura di testi e analisi guidate Esercitazioni guidate Presentazioni multimediali Consultazione del dizionario Attività di laboratorio scientifico Guida alla produzione di Mappe concettuali, scalette. Gestione di un quaderno di lavoro Cooperative Learning Coaching. (Eventuali attività di Recupero/consolidamento/ Potenziamento)	10 h	<b>Tipologia di verifiche</b> (a discrezione del docente, in base alle esigenze della classe ed ai bisogni individuali degli studenti): <b>Orali</b> (individuali o con discussioni interattive) <b>e/o Scritte e/o informatiche e/o pratiche; compiti di realtà.</b>  Modalità: singole o 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) Scienze Integrate b) Lab. Enog. Cuc. c) TIC								

DATI ESITI DI APPRENDIMENTO					DATI DI PROCESSO				
<b>COMPETENZE:</b> a) 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 (1) b) Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali (2) c) 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 (3) d) Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (8) e) 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 (11)					<b>ATTIVITA' DIDATTICA</b>				
<b>COMPETENZA/E DI CITTADINANZA:</b> <b>Competenze di cittadinanza:</b> 1. Competenza alfabetica funzionale 2. Competenza multilinguistica 3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria 4. Competenza digitale 5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6. Competenza in materia di cittadinanza 7. Competenza imprenditoriale 8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali									
N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
	LINGUAGGI <input type="checkbox"/> MATEMATICO <input type="checkbox"/>	a) Saper cogliere il ruolo della scienza e della tecnologia nella	a) Le caratteristiche basilari relative alla struttura degli	<b>Cenni su nutrienti e macromolecole biologiche</b>		Lezione frontale interattiva Lettura di testi e analisi guidate		<b>Tipologia di verifiche</b> (a discrezione del	



**Competenze di cittadinanza:** *Imparare ad imparare, Acquisire ed interpretare l'informazione, Agire in modo autonomo e responsabile, Comunicare.*

3. VIDEOSCRITTURA CON WORD

4. PRESENTAZIONI MULTIMEDIALI CON POWER POINT

N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITÀ'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
1	LINGUAGGI <input type="checkbox"/> MATEMATICO <input type="checkbox"/> SCIENT-TECNOL. <input checked="" type="checkbox"/> STORICO-SOCIALE <input type="checkbox"/>	Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere informazioni  Riconoscere le caratteristiche funzionali di un computer (calcolo, elaborazione, comunicazione)	Informazioni, dati e codifica  Elementi fondamentali dei sistemi informativi	Concetti elementari di informatica  Architettura di base di un computer e classificazione degli elaboratori  Rappresentazione dell'informazione con il sistema binario  Periferiche di input/output	Aule e laboratori multimediali,  piattaforma digitale per la didattica della scuola.	Lezioni frontali e partecipate per esposizione teorica degli argomenti  Peer Tutoring per la responsabilizzazione degli studenti  Attività laboratoriale con esercitazioni individuali e di gruppo  Brainstorming per stimolare la partecipazione della classe  Presentazioni multimediali  Co-teaching con il docente di sostegno.  (Eventuali attività di Recupero/consolidamento/  Potenziamento)	Settembre/  Ottobre	Prove scritte,  prove di laboratori,  verifiche orali	Per le rubriche di valutazione cfr. griglia allegata (*)  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>								
	f) TIC g) Laboratorio Enogastronomico Cucina								
2	LINGUAGGI <input type="checkbox"/> MATEMATICO <input type="checkbox"/> SCIENT-TECNOL. <input checked="" type="checkbox"/> STORICO-SOCIALE <input type="checkbox"/>	Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni	Sistemi di documentazione, archiviazione e trasmissione delle informazioni	Funzionalità svolte dai sistemi operativi  File, gestione dei file e personalizzazione dell'ambiente di lavoro	Aule e laboratori multimediali,  piattaforma digitale per la didattica della scuola.	Lezioni frontali e partecipate per esposizione teorica degli argomenti  Peer Tutoring per la responsabilizzazione degli studenti  Attività laboratoriale con esercitazioni individuali e di gruppo  Brainstorming per stimolare la partecipazione della classe  Presentazioni multimediali	Settembre/Maggio	Prove scritte,  prove di laboratori,  verifiche orali	Per le rubriche di valutazione cfr. griglia allegata (*)  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>								

	c) TIC d) Laboratorio Enogastronomico Cucina					Co-teaching con il docente di sostegno.  (Eventuali attività di  Recupero/consolidamento/Potenziamento)				
3	LINGUAGGI <input type="checkbox"/> MATEMATICO <input type="checkbox"/> SCIENT-TECNOL. <input checked="" type="checkbox"/>  STORICO-SOCIAL <input type="checkbox"/>	Utilizzare software applicativi in relazione alle esigenze aziendali	Software applicativi per la produzione di documenti e per le presentazioni multimediali  Software applicativi per la produzione di	La Videoscrittura con word.  Gli strumenti di Presentazione PowerPoint.  <i>Nota: i contenuti sono trattati a livello base.</i>	Aule e laboratori multimediali,  piattaforma digitale per la didattica della scuola.	Lezioni frontali e partecipate per esposizione teorica degli argomenti  Peer Tutoring per la responsabilizzazione degli studenti  Attività laboratoriale con esercitazioni individuali e di gruppo  Brainstorming per stimolare la partecipazione della classe  Presentazioni multimediali  Co-teaching con il docente di sostegno.  (Eventuali attività di  Recupero/consolidamento/  Potenziamento)	Novembre/ Maggio	Prove scritte,  prove di laboratori,  verifiche orali	Per le rubriche di valutazione cfr. griglia allegate (*)  Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descritti (**)	
	<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>									
	a) TIC b) Laboratorio Enogastronomico Cucina									

**COMPETENZA:**

**11. 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.**

**Competenze di cittadinanza:** *Agire in modo autonomo e responsabile, Collaborare e partecipare, Comunicare.*

**ATTIVITA' DIDATTICA:**

**1. WEB E POSTA ELETTRONICA**

N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITÀ'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
4	LINGUAGGI <input type="checkbox"/> MATEMATICO <input type="checkbox"/> SCIENT-TECNOL. <input checked="" type="checkbox"/>  STORICO-SOCIAL <input type="checkbox"/>	Comprendere il ruolo della ricerca scientifica e della tecnologia nella prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili	Strumenti per la comunicazione: e-mail, forum, social networks, blog, wiki.	Il web e la posta elettronica  <i>Nota: i contenuti sono trattati a livello base</i>	Aule e laboratori multimediali,  piattaforma digitale per la didattica della scuola.	Lezioni frontali e partecipate per esposizione teorica degli argomenti  Peer Tutoring per la responsabilizzazione degli studenti  Attività laboratoriale con esercitazioni individuali e di gruppo  Brainstorming per stimolare la partecipazione della classe	Marzo/Maggio	Prove scritte,  prove di laboratori,  verifiche orali	Per le rubriche di valutazione cfr. griglia allegate (*)  Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti -

DISCIPLINE COINVOLTE					Presentazioni multimediali Co-teaching con il docente di sostegno.  (Eventuali attività di Recupero/consolidamento/ Potenziamento)			Indicatori e descrizioni (**)
a) TIC b) Laboratorio Enogastronomico Cucina								
DISCIPLINE COINVOLTE								
a) TIC b) Laboratorio Enogastronomico Cucina								
DISCIPLINE COINVOLTE								
a) TIC b) Laboratorio Enogastronomico Cucina c) Scienza degli alimenti d) Scienze Integrate								

Eventuali iniziative culturali, interdisciplinari e visite guidate

DIPARTIMENTO SCIENZE - DISCIPLINA TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE **CLASSE SECONDA** A.S.2023-2024  
**2^ annualità** PRIMO PERIODO DIDATTICO (biennio comune)

**UdA TRASVERSALE EDUCAZIONE CIVICA : Rispetto dell'ambiente, tutela della salute e della biodiversità - Ambito 2.**

DATI ESITI DI APPRENDIMENTO	DATI DI PROCESSO
COMPETENZA:	ATTIVITA' DIDATTICA: 1. INTERNET, RICERCA E SERVIZI DI RETE 2. . WEB E POSTA ELETTRONICA

7. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;

8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento

**Competenze di cittadinanza:** *Imparare ad imparare, Acquisire ed interpretare l'informazione, Agire in modo autonomo e responsabile, Comunicare.*

(ATTIVITA' DI SUPPORTO ALLE ALTRE UNITA' DIDATTICHE)

N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITÀ'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
5	LINGUAGGI <input type="checkbox"/> MATEMATICO <input type="checkbox"/> SCIENT-TECNOL. <input checked="" type="checkbox"/> STORICO-SOCIAL <input type="checkbox"/>	Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati  Utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale	La rete Internet  Funzioni, caratteristiche e principali servizi della rete Internet  I motori di ricerca  Principali strumenti di comunicazione: social networks, forum, blog, e-mail	La rete Internet  Servizi della Rete  I pericoli di internet  <i>Nota: i contenuti sono trattati a livello più avanzato.</i>	Aule e laboratori multimediali,  piattaforma digitale per la didattica della scuola.	Lezioni frontali e partecipate per esposizione teorica degli argomenti  Peer Tutoring per la responsabilizzazione degli studenti  Attività laboratoriale con esercitazioni individuali e di gruppo  Brainstorming per stimolare la partecipazione della classe  Presentazioni multimediali  Co-teaching con il docente di sostegno.  (Eventuali attività di  Recupero/consolidamento/Potenziamento)	Settembre/Maggio	Prove scritte,  prove di laboratori,  verifiche orali	Per le rubriche di valutazione cfr. griglia allegate (*)  Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descritti (**)
	<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati							
	a) TIC b) Laboratorio Enogastronomico Cucina	Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete							

**COMPETENZA:**

11. 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

**Competenze di cittadinanza:** *Agire in modo autonomo e responsabile, Collaborare e partecipare, Comunicare.*

**ATTIVITA' DIDATTICA:**

1. VIDEOSCRITTURA CON WORD
2. FOGLI ELETTRONICI CON EXCEL

N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITÀ'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
	LINGUAGGI <input type="checkbox"/> MATEMATICO <input type="checkbox"/> SCIENT-TECNOL. <input checked="" type="checkbox"/>	Utilizzare software applicativi in relazione alle esigenze aziendali	Programma di videoscrittura e fogli di calcolo	. La Videoscrittura con word  Gli strumenti di creazione, grafici e	Aule e laboratori multimediali,  piattaforma digitale per la	Lezioni frontali e partecipate per esposizione teorica degli argomenti  Peer Tutoring per la responsabilizzazione degli studenti	Ottobre/Marzo	Prove scritte,  prove di laboratori,	Per le rubriche di valutazione cfr. griglia allegate (*)

6	STORICO-SOCIAL <input type="checkbox"/>	Software applicativi per la produzione di fogli elettronici  <i>Nota: i contenuti sono trattati a livello più avanzato</i>	tabelle, fogli elettronici, Excel	didattica della scuola.	Attività laboratoriale con esercitazioni individuali e di gruppo  Brainstorming per stimolare la partecipazione della classe  Presentazioni multimediali  Co-teaching con il docente di sostegno.  (Eventuali attività di  Recupero/consolidamento/  Potenziamento)	verifiche orali	Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descritti (**)
	DISCIPLINE COINVOLTE						
	a) TIC b) Laboratorio Enogastronomico Cucina						

**COMPETENZA:**

**10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi**

**8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento**

**Competenze di cittadinanza:** *Imparare ad imparare, Progettare, Agire in modo autonomo e responsabile.*

**ATTIVITA' DIDATTICA:**

1. Algoritmi e Coding
2. Utilizzo del programma Scratch
3. Utilizzo di HTML

N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITÀ'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
7	LINGUAGGI <input type="checkbox"/> MATEMATICO <input type="checkbox"/> SCIENT-TECNOL <input checked="" type="checkbox"/>	Saper creare un algoritmo per la risoluzione di semplici problemi  Saper creare una pagina web con Html	Il coding, il pensiero computazionale  <i>Utilizzo del programma Algobuild</i>  <i>Nota: i contenuti sono trattati a livello base</i>	L'informazione digitale in azienda  Algoritmi e automi  Utilizzo del programma Scratch e creazioni di semplici algoritmi  Creazione di pagine web	Aule e laboratori multimediali,  piattaforma digitale per la didattica della scuola.	Lezioni frontali e partecipate per esposizione teorica degli argomenti  Peer Tutoring per la responsabilizzazione degli studenti  Attività laboratoriale con esercitazioni individuali e di gruppo  Brainstorming per stimolare la partecipazione della classe  Presentazioni multimediali  Co-teaching con il docente di sostegno.  (Eventuali attività di  Recupero/consolidamento/  Potenziamento)	Aprile/Maggio	Prove scritte,  prove di laboratori,  verifiche orali	Per le rubriche di valutazione cfr. griglia allegata (*)  Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descritti (**)
	DISCIPLINE COINVOLTE								
	a) TIC b) Laboratorio Enogastronomico Cucina								
	DISCIPLINE COINVOLTE								

a) TIC								
b) Laboratorio Enogastronomico Cucina								

**Eventuali iniziative culturali, interdisciplinari e visite guidate**

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
<b>Costruzione di sé</b>	<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
<b>Relazione con gli altri</b>	<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
<b>Rapporto con la realtà naturale e sociale</b>	<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.	E' 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

(\*) RUBRICHE DI VALUTAZIONE CLASSI PRIMO BIENNIO - A.S. 2023-2025

Le suddette competenze si rapportano in maniera intrinseca con quanto indicato nelle Raccomandazioni del Consiglio Europeo (*competenze chiave per l'apprendimento permanente*), di cui il documento **RACCOMANDAZIONI DEL CONSIGLIO del 22 maggio 2018 (2018/C 189/01)**. Di seguito l'elenco delle 8 competenze chiave presenti nel documento:

<b>COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE</b> <b><u>RACCOMANDAZIONI DEL CONSIGLIO del 22 maggio 2018 (2018/C 189/01)</u></b>	
<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.
--	--

**DIPARTIMENTO DI SCIENZE**

**(\*) RUBRICHE DI VALUTAZIONE CLASSI PRIMO BIENNIO 2023-2025**

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.
<p>- <b>Agire</b> 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.</p> <p><b>Padroneggiare</b> 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.</p> <p><b>Utilizzare</b> le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p><b>Riconoscere</b> 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</p> <p><b>Utilizzare</b> il patrimonio lessicale ed espressivo della</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:</li> <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> </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>lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p>		<p>-Riconosce i benefici, i limiti e i rischi delle applicazioni della scienza e della tecnologia sulla società relativamente ad alcune problematiche affrontate a scuola</p>		
--	--	---	--	--

**RUBRICA DI VALUTAZIONE**

**Competenze**

-**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 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

Indicatori	Livelli di padronanza			
	1 Parziale	2 Basilare	3 Adeguito	4 Eccellente
<b>Capacità espositiva e uso di un linguaggio settoriale</b>	L'allievo si esprime in modo scorretto e presenta evidenti lacune nel linguaggio settoriale.	L'allievo si esprime in modo semplice ma corretto e possiede un lessico tecnico-professionale essenziale.	L'allievo si esprime in modo ben organizzato e possiede una padronanza del linguaggio settoriale soddisfacente.	L'allievo si esprime in modo appropriato e ben articolato e possiede una ricchezza lessicale e settoriale che usa in modo pertinente.
<b>Capacità di trasferire saperi e saper fare acquisiti</b>	L'allievo non è in grado di trasferire i <i>saperi</i> e il <i>saper fare</i> essenziale in situazioni semplici e note senza la guida dell'insegnante	L'allievo trasferisce i <i>saperi</i> e il <i>saper fare</i> essenziale in situazioni semplici non note, con un certo grado di autonomia	L'allievo ha una buona capacità di trasferire <i>saperi</i> e il <i>saper fare</i> in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	L'allievo ha una eccellente capacità di trasferire <i>saperi</i> e il <i>saper fare</i> in situazioni nuove e complesse, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti
<b>Ricerca e gestione delle informazioni</b>	L'allievo raccoglie informazioni scarse ed inadeguate, non aggregate in modo coerente e per nulla attinenti alle richieste.	L'allievo ricerca informazioni di base, raccogliendole ed organizzandole in maniera essenziale, con un certo grado di autonomia.	Ricerca, raccoglie le informazioni con una certa attenzione al metodo. Le sa riutilizzare e interpretare con discreta efficacia	Ricerca, raccoglie le informazioni con cura e pertinenza, utilizzando un valido metodo di lavoro. Le sa riutilizzare e interpretare in modo efficace
<b>Autonomia</b>	L'allievo non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e delle informazioni e anche se guidato non lo porta a termine	L'allievo ha raggiunto un'autonomia parziale nello svolgere i compiti, in contesti noti, e talora necessità di spiegazioni aggiuntive	L'allievo ha raggiunto un discreto livello di autonomia nello svolgere il compito, così come nella scelta degli strumenti e delle informazioni, anche in situazioni nuove	L'allievo è completamente autonomo nello svolgere il compito e gestisce le risorse disponibili in modo efficace anche in situazioni nuove e complesse
<b>Motivazione</b>	L'allievo non presenta o presenta solo saltuariamente delle motivazioni all'esplorazione del compito	L'allievo presenta o presenta una minima motivazioni all'esplorazione del compito. Se sollecitato ricerca dati ed informazioni relativi al problema da affrontare	Ha una buona motivazione all'esplorazione del compito. Dietro minima sollecitazione, ricerca informazioni ed elementi che caratterizzano il problema da affrontare	L'allievo 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
<b>Interdisciplinarietà-trattazione degli argomenti</b>	L'allievo non coglie alcuni aspetti dell'argomento e non li mette relazione in modo coerente	L'allievo coglie alcuni aspetti dell'argomento e li mette in semplice relazione in modo coerente, con un certo grado di autonomia	L'allievo coglie i principali aspetti dell'argomento e li mette in relazione complesse	L'allievo coglie la ricchezza degli aspetti dell'argomento e li mette in relazione complesse ed originali

## **(\*\*) 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 COMPORTAMENTO NELLA DAD** - Indicatori:

1. Regolarità nella frequenza in tutte le discipline
2. Valorizzazione dell'impegno nel coinvolgimento del gruppo dei pari
3. Autonomia nel lavoro
4. Disponibilità al confronto

- **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

<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 fondamentali a livello tecnico-pratico

