



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

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

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

www.ipssarsoverato.it – dirigente@ipssarsoverato.it - czrh04000q@istruzione.it - czrh04000q@pec.istruzione.it

CURRICOLO D'ISTITUTO

A. S. 2023/2024

DIPARTIMENTO DI CUCINA

(relativa al primo biennio)

DISCIPLINA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

CLASSE PRIMA CUCINA

I Docenti del Dipartimento (firme)

| | |
|-------|-------|
| _____ | _____ |
| _____ | _____ |
| _____ | _____ |
| _____ | _____ |
| _____ | _____ |
| _____ | _____ |
| _____ | _____ |
| _____ | _____ |

| Competenze di cittadinanza: livelli di padronanza | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|------------------|
| AMBITO FORMATIVO | COMPETENZA CHIAVE | Competenza specifica Livello1 Livello base non raggiunto | Competenza specifica Livello 2 Livello base | Competenza specifica Livello 3 Livello intermedio | Competenza specifica Livello 4 Livello avanzato | Livello |
| Costruzione di sé | Imparare ad imparare | 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 |
| | Progettare | Non produce semplici percorsi progettuali facendo leva sulle conoscenze possedute. | Produce semplici percorsi progettuali facendo leva sulle conoscenze possedute. | Utilizza le conoscenze acquisite per definire strategie; organizza e attua fasi progettuali con obiettivi realistici e significativi verificando i risultati raggiunti. | Presenta una formazione culturale e tecnico professionale flessibile e polivalente che gli consente l'ideazione e l'espletamento di percorsi progettuali di valida organizzazione, correlando conoscenze apprese nei diversi ambiti disciplinari e proiettandole nei diversi contesti. | 1 2 3 4 |
| Relazione con gli altri | Comunicare | 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 |
| | Collaborare e partecipare | 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 |
| | Agire in modo autonomo e responsabile | Non sempre si relaziona con gli altri su un piano di rispetto reciproco. | Si relaziona con gli altri su un piano di rispetto reciproco. | Interagisce con gli altri adoperando adeguati comportamenti motivati e manifestando capacità di scelta. | Sa gestire civilmente eventuali rapporti di conflittualità, evidenziando una chiara concettualizzazione dei diversi valori. | 1 2 3 4 |
| Rapporto con la realtà naturale e sociale | Risolvere problemi | 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 |
| | Individuare collegamenti e relazioni | Non effettua neppure semplici collegamenti e non sfrutta le relazioni esistenti tra i diversi settori disciplinari. | Effettua semplici collegamenti e sfrutta le relazioni esistenti tra i diversi settori disciplinari. | È capace di trarre informazioni e conoscenze dalle diverse fonti e di valutarle in modo autonomo e critico al fine di creare interazioni tra i diversi ambiti culturali. | Identifica analogie e differenze, valuta relazioni spazio/tempo e causa /effetto, proiettando le sue abilità in un contesto più ampio e non strettamente scolastico. | 1 2 3 4 |
| | Acquisire ed interpretare l'informazione | 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 |

COMPETENZE DA PROMUOVERE NELLE CLASSI: 1[^]

DISCIPLINA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SET. CUCINA

UNITA' FORMATIVA N. 1

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

dell'ambiente.

sicurezza sul lavoro
e rudimenti sul
primo soccorso.

UNITA' FORMATIVA N. 2

DATI ESITI DI APPRENDIMENTO

COMPETENZA N. 3: Applicare correttamente il sistema HACCP e la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

COMPETENZA INTERMEDIA: Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.

COMPETENZA N.5:

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

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

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

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

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

DATI DI PROCESSO

ATTIVITA' DIDATTICA

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

| | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità e conservarle correttamente | Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura. Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime.. | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

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

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

PRIMO PERIODO A.S.2023-2024 CLASSE SECONDA

| <p>COMPETENZE n. 1: 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>COMPETENZA INTERMEDIA: 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>COMPETENZE n. 2: supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</p> <p>COMPETENZA INTERMEDIA: Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.</p> <p>COMPETENZA: Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio</p> <p>Competenza/e di cittadinanza: Imparare ad imparare, Comunicare, Collaborare e partecipare, Risolvere problemi (le regole)</p> | | | | | ATTIVITA' DIDATTICA | | | | |
|--|--|--|---|---|---|--|---------------------|---|---|
| N° UdA | ASSI COINVOLTI | ABILITA' | CONOSCENZE | CONTENUTI | CONTESTO | TIPO DI ATTIVITA' | TEMPI | PROVE | VALUTAZIONE |
| 3 | LINGUAGGI <input type="checkbox"/> MATEMATICO <input type="checkbox"/> SCIENT-TECNOL. X <input type="checkbox"/> STORICO-SOCIALE <input type="checkbox"/> | Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria. Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche. | Principali tecniche di produzione di salse, contorni, uova, primi e secondi piatti. Tecniche di base di pasticceria, principali impasti e creme. | Principali sistemi di cottura, primi e secondi piatti - cenni di pasticceria - | <i>Aule e laboratori di materia e multimediali, biblioteca d'istituto</i> | <i>Lezione frontale Analisi guidate Lettura guidata del manuale di classe; Esercitazioni in classe, esercitazioni Pratiche Consultazione del dizionario Analisi guidata Presentazioni multimediali Guida alla produzione di mappe concettuali, scalette, ipertesti Esercitazioni guidate Recupero/ consoamento.</i> | Settembre, gennaio. | <i>Orali, Scritte e pratiche</i> | Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*) Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**). |
| | DISCIPLINE COINVOLTE | | | | | | | | |
| | a) Lab. Enogastronomia Cucina | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| Eventuali iniziative culturali, interdisciplinari e visite guidate: | | | | | | | | | |

COMPETENZA n.7: progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy

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

COMPETENZA N.4

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

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

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

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

Competenza/e di cittadinanza:

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

ATTIVITA' DIDATTICA

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

Eventuali iniziative culturali, interdisciplinari e visite guidate:

Livelli di padronanza

ASSE CULTURALE

SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

LIVELLI

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

secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali

**PROVE COMUNI
GRIGLIA DI VALUTAZIONE**

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

| 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. |
| Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. | | | | |
| Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. | | | | |
| Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento | | | | |
| Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo | | | | |
| Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali | | | | |

LIVELLI E VOTI - INDICATORI E DESCRITTORI

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

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

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

conoscenza organica ed esauriente;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

esposizione gravemente scorretta e confusa.

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

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

Criteri per l'attribuzione del voto di condotta

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

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