



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

CURRICOLO D'ISTITUTO (CLASSI QUARTE)

x enogastronomia

Codice ATECO

A. S. 2023-2024

DIPARTIMENTO DI LINGUE STRANIERE

DISCIPLINA/E: LINGUA Tedesca

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

DIPARTIMENTO DI LINGUE STRANIERE

DISCIPLINA/E: LINGUA Tedesca

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

I Docenti del Dipartimento (firme)

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

DATI ESITI DI APPRENDIMENTO					DATI DI PROCESSO					
<p>COMPETENZA DI RIFERIMENTO (AREA GENERALE) 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>COMPETENZA DI INDIRIZZO 1. Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. n° 7(1): 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.</p> <p>COMPETENZA DI CITTADINANZA ED EDUCAZIONE CIVICA 8. Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.</p>					ATTIVITA' DIDATTICA					
N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITA'	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE	
1	LINGUAGGI MATEMATICI O SCIENT-TECNOL. STORICO-SOCIALE	-Interagire in brevi conversazioni su argomenti d'interesse personale e di attualità o di lavoro - Distinguere e utilizzare tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali -Produrre testi per esprimere in modo chiaro e semplice, opinioni, intenzioni ipotesi, esperienze e processi -Comprendere globalmente brevi messaggi radio-televisivi su temi note	<ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare la lingua tedesca come lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello B1 del quadro comune europeo riferimento per le lingue (QCER) • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo, relative a situazioni professionali. • Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. 	<p>Wiederholung settembre-ottobre Aspetti comunicativi socio-linguistici, in relazione al contesto e agli interlocutori -Strutture morfo-sintattiche, grammatica -Strategia per la comprensione globale di testi concernenti il proprio settore d'indirizzo -Lessico e fraseologia relativi ad argomenti d'interesse generali</p> <p>Ottobre- novembre die Mahlzeiten - Frühstück - Brunch - Mittagessen - Abendessen</p> <p>Grammatica: accusativo; passivo; preposizioni. Frasese interrogativa</p>	laboratori multimediali, biblioteca d'istituto Libro di testo "Paprika neu extra" Loescher	Lezione frontale Analisi guidate Lettura guidata del manuale e di testi Esercitazioni in classe Consultazione del dizionario Analisi guidata Presentazioni multimediali Guida alla produzione di mappe concettuali, scalette, ipertesti Recupero/consolidamento/ Potenziamento	Settembre novembre	Verifiche Orali, Scritte	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*) Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**)	
	DISCIPLINE COINVOLTE									
	a) cucina b) sala c) inglese d) italiano		-Produrre brevi relazioni, sintesi e commenti anche con l'aiuto di strumenti multi-mediali utilizzando il lessico appropriato -Utilizzare autonomamente il dizionario.	Sapere: - stabilire rapporti interpersonali efficaci, sostenendo una conversazione; - orientarsi nella comprensione di pubblicazioni nella lingua straniera relativamente al settore specifico di indirizzo.						
	DISCIPLINE COINVOLTE									
	a) Lab. sala b) inglese		- Ascolto: comprendere messaggi orali e identificare l'informazione. - Parlato: descrivere in lingua piatti e bevande Lettura e scrittura: comprensione e produzione di brevi testi descrittivi	Saper descrivere tipi di colazione, brunch, pranzo e cena Saper descrivere pietanze e bevande Saper descrivere le fasi di lavoro Saper descrivere abitudini alimentari Saper consigliare il cliente, prendere le ordinazioni, chiedere preferenze e gradimento						

COMPETENZA DI RIFERIMENTO (AREA GENERALE)					ATTIVITA' DIDATTICA				
5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro COMPETENZA DI INDIRIZZO 1. Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. COMPETENZA DI CITTADINANZA ED EDUCAZIONE CIVICA 8. Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.									
N° UdA	ASSI COIN VOLTI	ABILITÀ'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
2	LINGU AGGI Lab. Sala bar <input type="checkbox"/>	Ascolto: comprendere messaggi orali e identificare l'informazione. Parlato: servire un cliente e spiegare una ricetta; presentare la gastronomia Italiana Lettura e scrittura: comprensione e produzione di brevi testi descrittivi.	Comprendere le idee principali e i particolari significativi di testi orali Esprimersi con buona comprensibilità su argomenti attinenti al proprio ambito professionale Cogliere il senso di testi scritti relativi alla realtà contemporanea, con particolare attenzione a quelli di carattere specifico e professionale, potenziando le abilità progressivamente acquisite. Saper descrivere i metodi di preparazione, cottura. Saper illustrare gli elementi del menu, ricette	In der Küche: Vorbereitungsmethoden Garmethoden Rezepte beschreiben : - Vorspeisen - Suppen - Reis - Teigwaren: Brot und Pizza Grammatik : Inversion Finalsatz Passivbildung Perfekt Imperativ Satzbau Adjektivdeklination	laboratori multimediali biblioteca d'istituto Libro di testo "Paprika neu extra"	Lezione frontale Analisi guidate Lettura guidata del manuale e di testi Esercitazioni in classe Consultazione del dizionario Analisi guidata Presentazioni multimediali Guida alla produzione di mappe concettuali, scalette, ipertesti Esercitazioni guidate Recupero/consolidamento/ Potenziamento	Novembre gennaio	Verifiche Orali, Scritte	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*) Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**).

COMPETENZA DI RIFERIMENTO (AREA GENERALE)					ATTIVITA' DIDATTICA				
<p>5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>COMPETENZA DI INDIRIZZO</p> <p>1. Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</p> <p>COMPETENZA DI CITTADINANZA ED EDUCAZIONE CIVICA</p> <p>2.. SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio</p> <p>12. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese. 13. Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni</p> <p>TURISMO ALIMENTARE</p>									
N° UdA	ASSI COIN VOLTI	ABILITÀ'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
3	LINGU AGGI Lab. Sala bar <input type="checkbox"/>	<p>Ascolto: comprendere messaggi orali e identificare l'informazione.</p> <p>Parlato: servire un cliente e spiegare una ricetta; presentare la gastronomia Italiana</p> <p>Lettura e scrittura: comprensione e produzione di brevi testi descrittivi.</p>	<p>Comprendere le idee principali e i particolari significativi di testi orali</p> <p>Esprimersi con buona comprensibilità su argomenti attinenti al proprio ambito professionale</p> <p>Cogliere il senso di testi scritti relativi alla realtà contemporanea, con particolare attenzione a quelli di carattere specifico e professionale, potenziando le abilità progressivamente acquisite.</p> <p>saper descrivere metodi di preparazione di carni e pesce</p> <p>Saper descrivere diverse categorie di pesci, frutti di mare, carne e selvaggina</p>	<p>Rezepte beschreiben :</p> <p>Hauptgericht Descrivere metodi di preparazione di pesce e frutti di mare; carne e pollame; ricette</p> <p>Descrivere tipi di fondi e di salse, verdure e funghi, spezie e erbe aromatiche</p> <p>Descrivere diversi tipi di condimento</p> <p>Dessert</p> <p>Descrivere i principali lavori di pasticceria: der Käse, Süßspeisen und Obst</p> <p>Grammatik :</p> <p>Inversion-Finalsatz</p> <p>Passivbildung-Perfekt</p> <p>Imperativ-Satzbau</p> <p>Adjektivdeklination</p>	laboratori multimediali biblioteca d'istituto Libro di testo "Paprika neu extra"	<p>Lezione frontale</p> <p>Analisi guidate</p> <p>Lettura guidata del manuale e di testi</p> <p>Esercitazioni in classe</p> <p>Consultazione del dizionario</p> <p>Analisi guidata</p> <p>Presentazioni multimediali</p> <p>Guida alla produzione di mappe concettuali, scalette, ipertesti</p> <p>Esercitazioni guidate</p> <p>Recupero/consolidamento/ Potenziamento</p>	Febbraio- Giugno	verifiche Orali, Scritte	<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>

RISULTATI DI APPRENDIMENTO INTERMEDI DEL PROFILO DI INDIRIZZO

Competenza in uscita n° 1(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.

TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

Periodo annualità	Livelli del QNQ (2)	competenze	Abilità	Conoscenza	Assi culturali coinvolti	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento) (4)
secondo anno del triennio	3	Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.	Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti. Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità Eseguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base. Predisporre preparazioni dolciarie di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità	Terminologia tecnica specifica di settore. Software applicativi di settore. Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale, in lingua straniera. Elementi di enogastronomia regionale e nazionale. Principi di scienze e tecnologie alimentari applicate ai prodotti dolciari e di panificazione.	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12

COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

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

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

Rubrica di valutazione				
LIVELLI				
Competenza/e	LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO - 1 Lo studente svolge in modo inadeguato compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità parziali e di non sapere applicare regole e procedure fondamentali.	LIVELLO BASE - 2 Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.	LIVELLO INTERMEDIO - 3 Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.	LIVELLO AVANZATO - 4 Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli.
5: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.	<ul style="list-style-type: none"> • Presenza di errori ortografici, di lessico e sintassi; • sovrabbondanza o insufficienza di testo scritto; • assenza di citazioni. • Contenuto non coerente con la consegna; • scarsa leggibilità e scarsa efficacia comunicativa. • Conoscenza scarsa e approssimativa dei fenomeni esaminati; • scarsa proprietà del lessico specifico più comune. • Grave scorrettezza morfosintattica del linguaggio; • scarsa capacità di organizzare verbalmente i contenuti. • Sviluppo dell'esposizione in disaccordo con la presentazione. 	<ul style="list-style-type: none"> • Testo chiaro e corretto ma privo di complessità; • discreta capacità di sintesi; • sovrabbondanza o insufficienza di testo scritto; • Contenuto complessivamente coerente con la consegna; • discreta leggibilità e discreta efficacia comunicativa • Conoscenza generica ma essenziale dei fenomeni esaminati; • proprietà del lessico specifico più comune. • Sostanziale correttezza morfosintattica del linguaggio; • coerenza logica nell'esposizione dei contenuti; • debolezza nell'argomentazione. • Coerenza logica essenziale tra l'esposizione e la presentazione; 	<ul style="list-style-type: none"> • Testo chiaro e corretto; • uso significativo di parole chiave e buona capacità di sintesi; • Contenuto ricco e coerente con la consegna; • buona leggibilità e buona efficacia comunicativa. • Conoscenza precisa dei fenomeni esaminati; • buona proprietà del lessico specifico, anche nei termini più tecnici. • Correttezza morfosintattica e proprietà di linguaggio; • coerenza logica nell'esposizione dei contenuti; • buona fluidità nell'argomentazione. • Coerenza logica precisa tra l'esposizione e la presentazione; 	<ul style="list-style-type: none"> • Testo chiaro e corretto; • scelta lessicale precisa e ragionata; • ottima capacità di sintesi; • presenza di citazioni significative. • Contenuto completo, preciso, coerente con la consegna e arricchito con scelte personali e originali; • ottima efficacia comunicativa. • Conoscenza precisa e approfondita dei fenomeni esaminati; • ottima proprietà del lessico specifico, anche specialistico. • Ottima proprietà di linguaggio, anche specialistico; • ottima fluidità nell'argomentazione, con collegamenti originali e brillanti. • Coerenza logica precisa tra l'esposizione e la presentazione;

<p>7: Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Incapacità di individuare ed usare immagini e contenuti multimediali. • Conoscenza scarsa e approssimativa dei fenomeni esaminati; • Sviluppo dell'esposizione in disaccordo con la presentazione. 	<ul style="list-style-type: none"> • Immagini presenti e pertinenti, ma contenuti multimediali assenti • Conoscenza generica ma essenziale dei fenomeni esaminati; • utilizzo delle slide come supporto per la lettura di definizioni e concetti chiave 	<ul style="list-style-type: none"> • Immagini e contenuti multimediali presenti e pertinenti • Conoscenza precisa dei fenomeni esaminati; • Coerenza logica precisa tra l'esposizione e la presentazione; • Commento ragionato sulla scelta delle immagini e dei contenuti multimediali. 	<ul style="list-style-type: none"> • Immagini e contenuti multimediali presenti e pertinenti e con una coerenza grafica significativa. • Conoscenza precisa e approfondita dei fenomeni esaminati; • capacità di contestualizzare collegamenti a risorse esterne, citazioni, immagini o video.
---	--	--	--	---

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.

RUBRICA DI VALUTAZIONE DSA

VERIFICA ORALE

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

ALUNNO.....CLASSE.....

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

RUBRICA DI VALUTAZIONE DSA

VERIFICA SCRITTA

(Compiti scritti - prove strutturate)

ALUNNO CLASSE

Indicatori e livelli	Punteggi
1. COMPRENSIONE GLOBALE	
Nulla	0
Parziale	1,5
Completa	3
2. SVOLGIMENTO DELLA PROVA	
Nulla	0
Parziale (almeno la metà)	1
Completo	2
3. PROPRIETÀ DI LINGUAGGIO	
Nulla	0
Parziale	1,5
Corretta	3
4. CONOSCENZA GRAMMATICALE	
Nulla	0
Parziale	1
Completa	2
PUNTEGGIO TOTALE	10

LIVELLI E VOTI - INDICATORI E DESCRITTORI
Punteggio in decimi
10 = ECCELLENTE (E)
<p>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</p>
9 = OTTIMO (O)
<p>Conoscenza organica ed esauriente Spiccate capacità di interpretazione e giudizio Collegamenti efficaci Realizzazione accurata a livello tecnico-pratico Esposizione fluida e ricca</p>
8 = BUONO (B)
<p>Conoscenza ampia e sicura Rielaborazione precisa dei contenuti Interesse per alcuni argomenti Esecuzione disinvolta a livello tecnico-pratico Esposizione sciolta e sicura</p>
7 = DISCRETO (D)
<p>Conoscenza abbastanza articolata dei contenuti Rielaborazione con spunti personali su alcuni argomenti Esecuzione esatta delle consegne a livello tecnico-pratico Esposizione abbastanza appropriata</p>
6 = SUFFICIENTE (S)
<p>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</p>
5 = INSUFFICIENTE (I)
<p>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</p>

4 = SENSIBILMENTE INSUFFICIENTE (SI)
<p>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</p>
3 = GRAVEMENTE INSUFFICIENTE (GI)
<p>Esposizione gravemente scorretta e confusa</p>
1-2 = TOTALMENTE INSUFFICIENTE (TI)
<p>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</p>

Criteria 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 consono 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 consono all'ambiente di apprendimento • Frequenta in modo sporadico (o quasi nullo/nullo) e/o disturba le attività di DAD