



**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. 2024/2025

DIPARTIMENTO DI CUCINA

(Triennio)

DISCIPLINA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA - PASTICCERIA

CLASSI: QUINTE CUCINA ART. PASTICCERIA

CODICE ATECO

I - 55 , I - 56, C - 10

COMPETENZE TRASVERSALI (da promuovere nella classe)

Nel corso del secondo Biennio e dell'ultimo anno, tutte le discipline di studio mireranno a far acquisire agli studenti le competenze di seguito indicate basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali:

- a. utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- b. utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- c. utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- d. 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;
- e. utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- f. utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
- g. padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;

h. individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.

UNITÀ FORMATIVA INTERDISCIPLINARE (CLASSI QUINTE - SETTORE ENOGASTRONOMIA)

Titolo	<i>L'alimentazione: ieri e oggi</i>
Tempi	Intero anno scolastico
Argomento/compito/ contenuto	Letture, analisi, comprensione e produzione di testi
Discipline coinvolte	Tutte
Valutazione	Secondo Rubriche di Valutazione

COMPETENZE DA PROMUOVERE NELLE CLASSI: 5[^]

Competenza in uscita (Area professionalizzante) n° 9 : Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

Competenza in uscita (area professionalizzante) n° 10: Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing

COMPETENZA (area professionalizzante) 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.

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

COMPETENZA (area professionalizzante) 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/e di cittadinanza: Imparare ad imparare, Comunicare, Collaborare e partecipare, Risolvere problemi (le regole)

ATTIVITA' DIDATTICA

Tempi: I quadrimestre

Disciplina: Enogastronomia cucina

N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
1	LINGUAGGI <input type="checkbox"/> MATEMATICO <input type="checkbox"/> SCIENT-TECNOL. X <input checked="" type="checkbox"/> STORICO-SOCIALE <input type="checkbox"/>	Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.	Caratteristiche di prodotti del territorio. Tecniche di programmazione e controllo dei costi.	Igiene e salubrità delle lavorazioni e sul luogo di lavoro - Alimenti e qualità alimentare	<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 Esercitazione di simulazione ristorativa Consultazione del dizionario Analisi guidata Presentazioni multimediali Guida alla produzione di mappe concettuali, scalette, ipertesti Esercitazioni guidate Recupero/ consolidamento.</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	Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi. e dei risultati. Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi. Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. Attuare l'informazione e la	Normativa igienicosanitaria e procedura di autocontrollo HACCP Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni. Tecniche di reportistica aziendale. Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività. Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.	Il sistema HACCP, il piano di autocontrollo, sicurezza sul lavoro Le certificazioni di qualità, prodotti ecologici e nuovi alimenti innovativi e sostenibili La dieta equilibrata e le diverse tipologie di regimi alimentari					

		promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy							
--	--	---	--	--	--	--	--	--	--

Competenza (Area professionalizzante) n. 11: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

COMPETENZA (Area Professionalizzante) N.5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

COMPETENZA (Area Professionalizzante) N.6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

COMPETENZA (Area Professionalizzante) 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.

COMPETENZA (Area Professionalizzante) N.8: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web

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 ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
	LINGUAGGI <input type="checkbox"/> MATEMATICO <input type="checkbox"/> SCIENTE-TECNOL. X <input type="checkbox"/> STORICO-SOCIALE <input type="checkbox"/> <hr/> DISCIPLINE COINVOLTE	Simulare eventi di catering e banqueting. Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.	L'informazione turistica: dall'on site all'on line. Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG). Tecniche di presentazione e	Approvvigionamento Gestione dell'economato e determinazione costi;	<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</i>	Febbraio - Giugno	<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

2	b) Lab. Enogastronomia Cucina	<p>Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</p> <p>Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza.</p> <p>Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato</p> <p>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</p> <p>Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità</p>	<p>decorazione dei prodotti Tecnologie innovative per la produzione dolciaria e di arte bianca Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale</p> <p>Meccanismi di fidelizzazione del cliente.</p> <p>Modalità di calcolo dei margini di guadagno</p> <p>Principi di fidelizzazione del cliente.</p> <p>Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.</p>	<p>Il menu nella ristorazione commerciale e collettiva e aspetti nutrizionali del menu;</p> <p>Tecniche di catering e banqueting;</p> <p>Simulazione di un evento banqueting;</p>		<p><i>Esercitazione di simulazione ristorativa</i> <i>Consultazione del dizionario</i> <i>Analisi guidata</i> <i>Presentazioni multimediali</i> <i>Guida alla produzione di mappe concettuali, scalette, ipertesti</i> <i>Esercitazioni guidate</i> <i>Recupero/ consolidamento.</i></p>		<p>tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**)</p>
Eventuali iniziative culturali, interdisciplinari e visite guidate:								

DATI DI PROCESSO					
	Fasi	Contesto	Tipo di attività	Periodo e durata	Prove
Attività didattica	Analisi guidata Presentazioni multimediali Guida alla produzione di mappe concettuali, scalette, ipertesti Esercitazioni guidate Recupero/consolidamento/	Libro di testo; Quaderno di lavoro; LIM, PC e Internet; Strumenti di Laboratorio;	Lezione frontale Analisi guidate Lettura guidata del manuale e di testi Esercitazioni in classe Esercitazioni in laboratorio	Primo quadrimestre	Somministrazione di test; Verifiche scritte; Verifiche orali; Relazioni e prove simulate di laboratorio;

Potenziamento				
---------------	--	--	--	--

Eventuali iniziative culturali, interdisciplinari e visite guidate: Unità di apprendimento interdisciplinari e visite guidate verranno concordate nei Consigli di Classe.

DATI DI PROCESSO

	Fasi	Contesto	Tipo di attività	Periodo e durata	Prove
Attività didattica	Analisi guidata		Lezione frontale		Somministrazione di test;
	Presentazioni multimediali	Libro di testo;	Analisi guidate		Verifiche scritte;
	Guida alla produzione di mappe concettuali, scalette, ipertesti	Quaderno di lavoro;	Letture guidate del manuale e di testi	Secondo quadrimestre	Verifiche orali;
	Esercitazioni guidate	LIM, PC e Internet;	Esercitazioni in classe		Relazioni e prove simulate di laboratorio;
	Recupero/consolidamento/ Potenziamento	Strumenti di Laboratorio;	Esercitazioni in laboratorio		

Eventuali iniziative culturali, interdisciplinari e visite guidate: Unità di apprendimento interdisciplinari e visite guidate verranno concordate nei Consigli di Classe.

Competenze trasversali: livelli di padronanza					
COMPETENZE	Competenza specifica Livello 1 Livello base non raggiunto	Competenza specifica Livello 2 Livello base	Competenza specifica Livello 3 Livello intermedio	Competenza specifica Livello 4 Livello avanzato	Livello
<i>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale,</i>	Non utilizza gli strumenti culturali acquisiti neppure per risolvere semplici problemi.	In alcune circostanze utilizza in modo semplice gli strumenti culturali acquisiti per affrontare la realtà ed i suoi problemi.	Mostra una certa autonomia nell'utilizzare gli strumenti culturali acquisiti per affrontare la realtà con atteggiamento critico.	Evidenzia buona consapevolezza nell'utilizzo degli strumenti culturali acquisiti con i quali affronta la realtà in modo critico, creativo,	1
					2
					3
					4

<i>critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente</i>				responsabile.	
<i>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</i>	Non adatta il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana ai vari contesti ed alle esigenze comunicative neppure in forma guidata.	Utilizza il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana osservando semplici esigenze comunicative in diversi contesti.	Adatta con una certa padronanza il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana alle esigenze comunicative dei vari contesti.	Presenta una rilevante consapevolezza espressiva che gli consente di impiegare il patrimonio della lingua italiana con efficacia comunicativa in contesti diversi.	1 2 3 4
<i>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</i>	Non si orienta nell'utilizzo dei linguaggi settoriali delle lingue straniere e non interagisce proficuamente nei contesti di studio e lavoro.	Utilizza in modo semplice i linguaggi settoriali delle lingue straniere in situazioni comunicative di studio o di lavoro.	Mostra una buona capacità di interagire in contesti di studio o di lavoro attraverso l'uso dei linguaggi settoriali delle lingue straniere.	Attraverso un uso consapevole dei linguaggi settoriali delle lingue straniere interagisce efficacemente nei vari contesti di studio e di lavoro.	1 2 3 4
<i>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</i>	Non identifica le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale se non in contesti noti e non le utilizza neppure in situazioni familiari.	Riconosce ed impiega le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale in modo semplice.	Mostra una buona padronanza delle moderne forme di comunicazione visiva e multimediale che utilizza anche in rete.	Utilizza con disinvoltura le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche in rete.	1 2 3 4
<i>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</i>	Non impiega le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio.	Utilizza in modo semplice le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio.	Mostra una certa padronanza delle reti e degli strumenti informatici che utilizza con buoni risultati nelle attività di studio.	Utilizza le reti e gli strumenti informatici per ricercare, studiare, approfondire in modo critico e personale.	1 2 3 4
<i>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</i>	Non utilizza gli strumenti delle varie discipline per comprendere la realtà ed operare in essa neppure in contesti noti.	In alcune circostanze utilizza concetti e strumenti disciplinari per comprendere la realtà e risolvere semplici problemi.	Mostra una certa autonomia nell'utilizzare i concetti e gli strumenti delle varie discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.	Evidenzia buona consapevolezza nell'utilizzo dei concetti e degli strumenti disciplinari con i quali comprende la realtà ed opera autonomamente in campi applicativi.	1 2 3 4

<i>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</i>	Non utilizza gli strumenti tecnologici prestando particolare attenzione alla sicurezza ed alla tutela della persona e dell'ambiente.	Utilizza gli strumenti tecnologici prestando attenzione alla sicurezza ed alla tutela dell'ambiente e della persona in contesti noti.	Usa con buona autonomia gli strumenti tecnologici prestando una certa attenzione alla sicurezza ed alla tutela della persona e dell'ambiente.	Mostra una rilevante consapevolezza nell'uso di strumenti tecnologici ed evidenzia particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro ed alla tutela della persona e dell'ambiente.	1 2 3 4
<i>Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri</i>	Non identifica situazioni problematiche relative al proprio ambito di competenza e, di conseguenza, non si impegna alla loro risoluzione.	Individua semplici problemi attinenti al proprio ambito di competenza in contesti noti e si impegna nella loro risoluzione collaborando occasionalmente con gli altri.	Mostra di saper individuare problemi attinenti il proprio ambito di competenza, che si impegna a risolvere evidenziando una buona capacità di collaborazione con gli altri.	Individua con consapevolezza i problemi attinenti il proprio ambito di competenza, si impegna efficacemente nella loro risoluzione collaborando proficuamente con gli altri.	1 2 3 4

Soverato, lì/09/2024

Livelli di padronanza				
ASSE CULTURALE				
LIVELLI				
	LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO - 1	LIVELLO BASE - 2	LIVELLO INTERMEDIO - 3	LIVELLO AVANZATO - 4
Competenza	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.	Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.	Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.	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.

--	--	--	--	--

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.

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;

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.

**PROVE COMUNI
GRIGLIA DI VALUTAZIONE**

N° DOMANDE	TIPOLOGIA	PUNTI PARZIALI	PUNTEGGIO PROVA
6	SCELTA MULTIPLA	PUNTI 5 PER UN TERMINE	TOTALE 30
6	VERO O FALSO	PUNTI 5 PER UN TERMINE	TOTALE 30
4	RISPOSTA APERTA	PUNTI DA 0 A 10 PER UN TERMINE	TOTALE 40
			PUNTEGGIO MASSIMO 100

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