



**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](http://www.ipssarsoverato.it) – [dirigente@ipssarsoverato.it](mailto:dirigente@ipssarsoverato.it) - [czrh04000q@istruzione.it](mailto:czrh04000q@istruzione.it) - [czrh04000q@pec.istruzione.it](mailto:czrh04000q@pec.istruzione.it)

---

## **CURRICOLO D'ISTITUTO**

**A. S. 2024/2025**

**DIPARTIMENTO DI CUCINA**

*(relativa al secondo biennio)*

**DISCIPLINA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA**

**CLASSI: TERZE CUCINA**

**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.

**COMPETENZE DA PROMUOVERE NELLE CLASSI: 3^ UNITA' FORMATIVA n. 1**

<p><b>COMPETENZA (AREA PROFESSIONALIZZANTE) N.4:</b> Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p><b>COMPETENZA INTERMEDIA:</b> Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.</p> <p><b>COMPETENZA (AREA PROFESSIONALIZZANTE) N.2:</b> supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p><b>COMPETENZA INTERMEDIA:</b> Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p> <p><b>COMPETENZA (AREA PROFESSIONALIZZANTE) N. 3:</b> Applicare correttamente il sistema HACCP e la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p><b>COMPETENZA INTERMEDIA:</b> Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.</p> <p><b>COMPETENZA:</b> Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p><b>Competenza/e di cittadinanza:</b> Imparare ad imparare, Comunicare, Collaborare e partecipare, Risolvere problemi (le regole)</p>					<p><b>ATTIVITA' DIDATTICA</b></p>				
<p>Tempi: I quadrimestre</p>									
<p>Enogastr <b>Disciplina: Enogastronomia cucina</b></p>									
N° Uda	ASSI COINVOLTI	ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
<b>1</b>	LINGUAGGI <input type="checkbox"/> MATEMATICO <input type="checkbox"/> SCIENT-TECNOL. X <input type="checkbox"/> STORICO-SOCIALE <input type="checkbox"/>	Individuare le componenti culturali della gastronomia.	Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.	<b>La dieta equilibrata</b>  <b>I prodotti enogastronomici: classificazione ed impiego</b>  <b>Gli aspetti gestionali nel settore cucina</b>  <b>La cultura gastronomica</b>	<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 guidate                      Presentazioni multimediali                      Guida alla produzione di mappe concettuali, scalette, ipertesti</i>	Settembre, gennaio o.	<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 (***)
	<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	Calcolare i costi di produzione specifici del settore.	Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale.						
	a) Lab. Enogastronomia Cucina								

		Produrre impasti lievitati ed evidenziare le varianti regionali.	Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.	<b>tra nuove tendenze e tradizione</b>  <b>Cura dell'ambiente e della persona applicazione del sistema HACCP</b>		Esercitazioni guidate Recupero/ consolidamento.			
--	--	--	---	--	--	--	--	--	--

#### UNITA' FORMATIVA n. 2

<p><b>COMPETENZA (AREA PROFESSIONALIZZANTE) N.5:</b> Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p><b>COMPETENZA INTERMEDIA:</b> Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.</p> <p><b>COMPETENZA (AREA PROFESSIONALIZZANTE) N.4:</b> Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p> <p><b>COMPETENZA INTERMEDIA:</b> Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.</p> <p><b>COMPETENZA (AREA PROFESSIONALIZZANTE) N. 3:</b> Applicare correttamente il sistema HACCP e la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p><b>COMPETENZA INTERMEDIA:</b> Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.</p> <p><b>COMPETENZA:</b> Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p><b>Competenza/e di cittadinanza:</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>ATTIVITA' DIDATTICA</b></p>
---	---

Agire in modo autonomo e responsabile, Acquisire e interpretare l'informazione									
N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
2	LINGUAGGI <input type="checkbox"/> MATEMATICO <input type="checkbox"/> SCIENT-TECNOL. X <input checked="" type="checkbox"/> STORICO-SOCIALE <input type="checkbox"/>	Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina.	Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.	<b>Cottura e conservazione degli alimenti</b>	<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/ consolidamento.</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 tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**)
	DISCIPLINE COINVOLTE b) Lab. Enogastronomia Cucina	Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità  Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici	Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale.  Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.	<b>L'organizzazione del settore di produzione</b>  <b>I prodotti enogastronomici, la loro classificazione ed il loro impiego</b>  <b>Cura dell'ambiente e della persona applicazione del sistema HACCP</b>					
Eventuali iniziative culturali, interdisciplinari e visite guidate:									

UNITÀ FORMATIVA INTERDISCIPLINARE (CLASSI TERZE - SETTORE ENOGASTRONOMIA)

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

DATI DI PROCESSO					
	Fasi	Contesto	Tipo di attività	Periodo e durata	Prove
<b>Attività didattica</b>	Analisi guidata	Libro di testo; Quaderno di lavoro; LIM, PC e Internet; Strumenti di Laboratorio;	Lezione frontale	Intero anno	Somministrazione di test; Verifiche scritte; Verifiche orali; Relazioni e prove simulate di laboratorio;
	Presentazioni multimediali		Analisi guidate		
	Guida alla produzione di mappe concettuali, scalette, ipertesti		Lettura guidata del manuale e di testi		
	Esercitazioni guidate		Esercitazioni in classe		
	Recupero/consolidamento/ Potenziamento		Esercitazioni in laboratorio		
<b>Eventuali iniziative culturali, interdisciplinari e visite guidate: Unità di apprendimento interdisciplinari e visite guidate verranno concordate nei Consigli di Classe.</b>					

<b>Competenze trasversali: livelli di padronanza</b>					
<b>COMPETENZE</b>	<b>Competenza specifica Livello1 Livello base non raggiunto</b>	<b>Competenza specifica Livello 2 Livello base</b>	<b>Competenza specifica Livello 3 Livello intermedio</b>	<b>Competenza specifica Livello 4 Livello avanzato</b>	<b>Livello</b>
<i>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</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, responsabile.	1 2 3 4
<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</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>rete</i>					
<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**

	<b>LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO - 1</b>	<b>LIVELLO BASE - 2</b>	<b>LIVELLO INTERMEDIO - 3</b>	<b>LIVELLO AVANZATO - 4</b>
<b>Competenza</b>	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.

<p>-Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p>-Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>-Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>-Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organoleptico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p>	<p>L'allievo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- si esprime in modo scorretto e presenta evidenti lacune nel linguaggio settoriale;</li> <li>- non è in grado di trasferire i saperi e il saper fare essenziale in situazioni semplici e note;</li> <li>- raccoglie informazioni scarse ed inadeguate, non aggregate in modo coerente e per nulla attinenti alle richieste;</li> <li>- non è autonomo nello svolgere un compito, nella scelta degli strumenti e delle informazioni e anche se guidato non lo porta a termine;</li> <li>-non presenta, nella maggioranza dei casi, delle motivazioni all'esplorazione del compito;</li> <li>-non coglie alcuni aspetti dell'argomento e non mette in relazione, in modo coerente, quelli rilevati .</li> <li>-Non presenta , nella maggioranza dei casi , la capacità di riconoscere i benefici, i limiti e i rischi delle applicazioni della scienza e della tecnologia sulla società relativamente ad alcune problematiche affrontate a scuola.</li> </ul>	<p>L'allievo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- si esprime in modo semplice ma corretto e possiede un lessico tecnico-professionale essenziale.</li> <li>L'allievo, sebbene con l'aiuto di una guida:</li> <li>- trasferisce i saperi e il saper fare essenziale in situazioni semplici non note, con un certo grado di autonomia;</li> <li>- ricerca informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera essenziale, con un certo grado di autonomia.</li> <li>-possiede un'autonomia parziale nello svolgere i compiti, in contesti noti e talora, necessita di spiegazioni aggiuntive;</li> <li>- presenta, a volte, una seppur minima, motivazione all'esplorazione del compito e, se sollecitato, ricerca dati ed informazioni relativi al problema da affrontare;</li> <li>-coglie alcuni aspetti dell'argomento e li mette in semplice relazione in modo coerente, con un certo grado di autonomia.</li> <li>-Riconosce i benefici, i limiti e i rischi delle applicazioni della scienza e della tecnologia sulla società relativamente ad alcune problematiche affrontate a scuola</li> </ul>	<p>L'allievo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- si esprime in modo ben organizzato e possiede una padronanza del linguaggio settoriale soddisfacente;</li> <li>- trasferisce abilmente i saperi e il saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti e relazioni ;</li> <li>- ricerca e raccoglie le informazioni con una buona capacità selettiva ed è in grado di interpretarle e riutilizzarle con discreta efficacia;</li> <li>- mostra un discreto livello di autonomia nello svolgere un compito, così come nella scelta degli strumenti e delle informazioni, anche in situazioni nuove;</li> <li>- evidenzia una buona motivazione all'esplorazione del compito e ricerca informazioni ed elementi che caratterizzano il problema da affrontare;</li> <li>-coglie i principali aspetti dell'argomento e li mette in relazione articolandoli organicamente.</li> <li>-Riconosce i benefici, i limiti e i rischi delle applicazioni della scienza e della tecnologia sulla società relativamente a semplici problematiche(causa/effetto)</li> </ul>	<p>L'allievo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- si esprime in modo appropriato e ben articolato e possiede una ricchezza lessicale e settoriale che usa in modo pertinente;</li> <li>- ha un' eccellente capacità di trasferire i saperi e il sapere fare in situazioni nuove e complesse, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti e relazioni.</li> <li>- ricerca e raccoglie le informazioni con cura e pertinenza, utilizzando un valido metodo di lavoro ed è in grado di interpretarle e riutilizzarle e in modo efficace;</li> <li>- è completamente autonomo nello svolgere un compito e gestisce le risorse disponibili in modo efficace anche in situazioni nuove e complesse;</li> <li>- ha una forte e autonoma motivazione all'esplorazione, approfondisce in vari modi gli argomenti di studio e ricerca informazioni ed elementi che caratterizzano il problema;</li> <li>- coglie la ricchezza degli aspetti dell'argomento e li mette in relazione articolandoli con complessità ed originalità.</li> <li>-Riconosce i benefici, i limiti e i rischi delle applicazioni della scienza e della tecnologia sulla società , in modo autonomo, relativamente a problematiche complesse, cioè caratterizzate da una pluralità di cause e conseguenze.</li> </ul>
---	--	--	--	--

## **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.

**PROVE COMUNI  
GRIGLIA DI VALUTAZIONE**

<b>N° DOMANDE</b>	<b>TIPOLOGIA</b>	<b>PUNTI PARZIALI</b>	<b>PUNTEGGIO PROVA</b>
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"> <li>• un comportamento partecipe e costruttivo all'interno della classe; non limitato ad una sola correttezza formale;</li> <li>• un comportamento corretto, responsabile e rispettoso delle norme che regolano la vita dell'istituto;</li> <li>• consapevolezza del proprio dovere, rispetto delle consegne, continuità nell'impegno;</li> <li>• assiduità nella frequenza.</li> </ul> <p>Nelle attività di DAD, lo studente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• assolve in modo consapevole e assiduo le attività proposte nella Didattica a Distanza rispettando sempre i tempi e le consegne</li> <li>• Rispetta scrupolosamente la netiquette</li> <li>• Si presenta e si esprime in maniera consona ed adeguata all'ambiente di apprendimento</li> <li>• 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</li> </ul>
9	<p>Lo studente dimostra:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• un comportamento corretto, responsabile e rispettoso delle norme che regolano la vita dell'istituto;</li> <li>• consapevolezza del proprio dovere, continuità nell'impegno;</li> <li>• assiduità nella frequenza.</li> </ul> <p>Nelle attività di DAD, lo studente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• assolve in modo regolare le attività proposte nella Didattica a Distanza rispettando i tempi e le consegne</li> <li>• Rispetta scrupolosamente la netiquette</li> <li>• Si presenta e si esprime in maniera consona ed adeguata all'ambiente di apprendimento</li> <li>• 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</li> </ul>
8	<p>Lo studente dimostra:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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;</li> <li>• un impegno costante ed una non sempre precisa consapevolezza del proprio dovere (es: distrazioni che comportano richiami durante le lezioni);</li> <li>• regolarità nella frequenza.</li> </ul> <p>Nelle attività di DAD, lo studente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• assolve in modo complessivamente adeguato le attività proposte nella Didattica a Distanza, generalmente rispettando i tempi e le consegne</li> <li>• Rispetta la netiquette</li> <li>• Si presenta e si esprime in maniera complessivamente adeguata all'ambiente di apprendimento</li> <li>• 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</li> </ul>
7	<p>Lo studente dimostra:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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);</li> <li>• incostanza nell'impegno e una non sempre precisa consapevolezza del proprio dovere (es: distrazioni che comportano frequenti richiami durante le lezioni);</li> <li>• frequenza quasi regolare.</li> </ul> <p>Nelle attività di DAD, lo studente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• assolve in modo non sempre organizzato le attività proposte nella Didattica a Distanza, non sempre rispetta i tempi e le consegne</li> <li>• Rispetta sufficientemente la netiquette</li> <li>• Si presenta e si esprime in modo non sempre adeguato e consona all'ambiente di apprendimento</li> <li>• 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</li> </ul>

6	<p>Lo studente dimostra:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• un comportamento talvolta non rispettoso nei confronti delle regole dell'istituto, dei compagni, degli insegnanti e delle altre figure che operano nella scuola;</li> <li>• tali comportamenti sono stati annotati sul registro e riferiti ai genitori ed al consiglio di classe;</li> <li>• inadeguatezza nello svolgere il proprio dovere e mancanza di impegno;</li> <li>• frequenza saltuaria.</li> </ul> <p>Nelle attività di DAD, lo studente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• assolve in modo discontinuo le attività proposte nella Didattica a Distanza, non rispettando i tempi e le consegne</li> <li>• Mostra sporadiche inadempienze alla netiquette</li> <li>• Si presenta e si esprime in modo poco adeguato e consono all'ambiente di apprendimento</li> <li>• 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</li> </ul>
5 e meno di 5	<p>Lo studente dimostra:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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;</li> <li>• assenza di impegno e di consapevolezza del proprio dovere;</li> <li>• frequenza irregolare.</li> </ul> <p>Nelle attività di DAD, lo studente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• assolve in modo insufficiente le attività proposte nella Didattica a Distanza, non rispettando i tempi e le consegne</li> <li>• Frequenti o continue e/o gravi inadempienze alla netiquette</li> <li>• Si presenta e si esprime in modo inadeguato e non consono all'ambiente di apprendimento</li> <li>• Frequenta in modo sporadico (o quasi nullo/nullo) e/o disturba le attività di DAD</li> </ul>