



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

CURRICOLO D'ISTITUTO

II PERIODO DIDATTICO – 3 ANNUALITA'

(CLASSI 5- CORSO PER ADULTI)

- X Enogastronomia cucina
- Enogastronomia Sala
- Accoglienza Turistica

Codice ATECO

A. S. 2024-2025

DIPARTIMENTO DI LINGUE STRANIERE

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

I Docenti del Dipartimento (firme)

Nome e cognome	FIRMA
Ranieri Menotti	
Posca Francesco D.	
De Luca Antonietta M.	
Facciolo Maria	
Leanza Katia	
Van Beek Karine M.L.J.	
Vespari Concetta	
Launi Mariagiulia	
Cilurzo Francesco	

CLASSI QUINTE (ENOGASTRONOMIA)

A. S.2024-2025

UDA n. 1		TITOLO: ON THE WATCH AND ON THE HEALTHY SIDE							
DATI ESITI DI APPRENDIMENTO					DATI DI PROCESSO				
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. 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;							
COMPETENZA DI INDIRIZZO		** INSERIRE LA COMPETENZA SPERIFICANDO IL NUMERO RIPORTATO NELLE LINEE GUIDA							
COMPETENZA DI CITTADINANZA		1: Imparare ad imparare 3. Comunicare 4: Collaborare e partecipare 6: Risolvere problemi			ATTIVITA' DIDATTICA				
N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITA'	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
1	LINGUAGGI <input type="checkbox"/> MATEMATICO <input type="checkbox"/> SCIENT-TECNOL. X <input checked="" type="checkbox"/> STORICO-SOCIALE <input type="checkbox"/>	-Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti	-Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.	MOD. 6 Unit 1 Food sustainability F2F: from farm to fork The short supply chain	Aule e laboratori multimediali, biblioteca d'istituto	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.	0 T T O B R E / G E N N A I O	Orali e 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	relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.	-Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro lingua. -Ortografia	Unit 3 The food supply chain & Traceability certification					
	a) Enogastronomia b) Scienza della Alimentazione		-Lessico, incluso quello specifico della micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza.	MOD. 7 Unit 1: Nutrition Well being Close up on nutrients. Eat for health New food pyramid					

		<p>-Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. - Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua</p>	<p>-Fonologia -Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale. -Aspetti extra-linguistici. -Aspetti socio-linguistici. -Fonti dell'informazione e della documentazione. -Social network e new media come fenomeno comunicativo. -Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.</p>	<p>Eating disorders Anorexia Bulimia</p> <p>Unit 2: Food allergies and intolerances Allergies vs intolerances Efsa.</p> <p>GRAMMAR REVISION</p>						
--	--	--	---	---	--	--	--	--	--	--

		<p>dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>-Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti.</p> <p>-Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali.</p>							
--	--	---	--	--	--	--	--	--	--

UDA n. 2		TITOLO: ON THE SAFE SIDE							
DATI ESITI DI APPRENDIMENTO					DATI DI PROCESSO				
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. 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;							
COMPETENZA DI INDIRIZZO		** INSERIRE LA COMPETENZA SPERIFICANDO IL NUMERO RIPORTATO NELLE LINEE GUIDA							
COMPETENZA DI CITTADINANZA		1: Imparare ad imparare 4: Collaborare e partecipare 6: Risolvere problemi 7: Individuare collegamenti e relazioni			ATTIVITA' DIDATTICA				
N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
2	LINGUAGGI <input type="checkbox"/> MATEMATICO <input type="checkbox"/> XSCIENT-TECNOL. X STORICO-SOCIALE <input type="checkbox"/> DISCIPLINE COINVOLTE a) Enogastronomia b) Scienza della Alimentazione	-Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. -Fare descrizioni e presentazioni con	-Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. -Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro lingua. -Ortografia -Lessico, incluso quello specifico della micro lingua dell'ambito professionale di appartenenza. -Fonologia	MOD. 8 Unit 1: Food safety World food safety Food poisoning Food contamination Unit 2: Food safety certification Globalization: A new challenge for food safety HACCP guarantees food hygiene and safety in catering Safe or sorry: benefits vs costs Unit 3: Food preservation system Food preservation Low temperature control Vacuum cooking	Aule e laboratori multimediali, biblioteca d'istituto	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.	F E B B R A I O / M A G G I O	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(**)

		<p>sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. - Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di</p>	<p>-Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale.</p> <p>-Aspetti extra-linguistici.</p> <p>-Aspetti socio-linguistici.</p> <p>-Fonti dell'informazione e della documentazione.</p> <p>-Social network e new media come fenomeno comunicativo.</p> <p>-Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.</p>	<p>MOD. 9 Unit 3: Culinary specialization Welcome to the cheese factory Cooking with wine The food and wine love match</p> <p>GRAMMAR REVISION</p>						
--	--	---	--	---	--	--	--	--	--	--

		<p>appartenenza.</p> <p>-Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti.</p> <p>-Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali.</p>							
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

UNITÀ FORMATIVA INTERDISCIPLINARE (CLASSE QUINTA - SETTORE ENOGASTRONOMIA)

Titolo	<i>L'alimentazione: ieri e oggi</i>			
Tempi	Intero anno scolastico			
Argomento/compito/ contenuto	Lettura, analisi, comprensione e produzione di testi			
Discipline coinvolte	Tutte			
DATI DI ESITO				
Esiti di apprendimento	Competenze	Abilità	Conoscenze	Competenze di cittadinanza
	<ul style="list-style-type: none"> Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete Riconoscere gli aspetti geografici e antropici, le connessioni con le strutture socio-economiche e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio ed il coordinamento con i colleghi Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio ed il coordinamento con i colleghi Riconoscere ed osservare le regole di base per la prevenzione degli infortuni adottando comportamenti adeguati in campo motorio e sportivo Conoscere i principi essenziali che favoriscono il mantenimento dello stato di salute (corretti stili di vita) ed il miglioramento dell'efficienza fisica Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti didattici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare 	<ul style="list-style-type: none"> Redigere testi informativi e argomentativi Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nell'attività di studio e di ricerca Individuare immagini, persone, luoghi e istituzioni delle tradizioni culturali del territorio Ricostruire i processi di trasformazione storica. Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi politici, economici e sociali Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro Esprimere ed argomentare le proprie opinioni su temi generali, di studio e di lavoro Utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore Comprendere idee principali e punto di vista in testi scritti e orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti di attualità, di studio e di lavoro Comprendere globalmente argomenti concernenti il settore d'indirizzo Produrre nella forma scritta e orale brevi relazioni su esperienze riguardanti il proprio settore d'indirizzo Utilizzare lessico e fraseologia di settore Riconoscere le dimensioni culturali della lingua ai fini della comunicazione interculturale Assumere comportamenti funzionali alla sicurezza, a scuola ed all'aperto Assumere comportamenti attivi finalizzati al miglioramento dello stato di salute e di benessere Raccogliere e organizzare i dati raccolti Rappresentare i dati mediante istogrammi e diagrammi a torta Rappresentare grafici in un sistema di riferimento 	<ul style="list-style-type: none"> Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi nel Novecento Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali; patrimonio ambientale, culturale ed artistico Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, in particolare riguardanti in settore d'indirizzo Strategie di esposizione orale in contesti di studio e di lavoro tipici del settore Strutture morfo-sintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali, anche con l'ausilio di strumenti multimediali Strategie di comprensione globale e selettiva di testi riguardanti il settore d'indirizzo Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro Aspetti socio-culturali dei Paesi, riferiti in particolare al settore d'indirizzo Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico-professionale Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici. Conoscenza delle modificazioni strutturali del corpo, dei principi generali dell'alimentazione ed importanza dell'attività fisica e delle principali norme di igiene e prevenzione degli incidenti Principali rappresentazioni grafiche (retta, parabola, circonferenza, funzioni goniometriche, esponenziali e logaritmiche) Equazioni (in una o più incognite) e sistemi di 	<p>a) b) c) e) f) g) h)</p>

	<p>adeguatamente informazioni qualitative e quantitative</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contribuire all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni • Controllare alimenti e bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale, gastronomico • Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche • Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico e gastronomico • Integrare le competenze professionali orientate al cliente per ottimizzare la qualità del servizio • Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo il più adeguato possibile • Individuare e promuovere le tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenze della filiera 	<p>cartesiano (retta, parabola, funzioni goniometriche, esponenziale e logaritmica))</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaborare e gestire semplici calcoli per mezzo di un foglio elettronico • Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture turistiche • Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento • Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari • Descrivere le varie tipologie dietetiche, individuandone analogie, differenze, vantaggi nutrizionali e rischi associati • Descrivere le caratteristiche delle "Malattie del benessere", specificandone i fattori di rischi, i criteri di classificazione e le indicazioni dietetiche • Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari delle grandi religioni e riconoscere l'influenza della cucina ebraico-musulmana su quella italiana • Individuare le componenti culturali della gastronomia • Distinguere i sapori fondamentali • Proporre efficaci accostamenti di ingredienti fornendo le spiegazioni legate al gusto • Valorizzare i prodotti tipici della cucina di un tempo e di quella moderna, simulando proposte innovative di abbinamento • Utilizzare il lessico adeguato per descrivere le sensazioni organolettiche di ingredienti, piatti e beverage • Riconoscere le caratteristiche organolettiche a qualitative dei vini mediante le tecniche di degustazione • Saper eseguire in modo corretto le operazioni di servizio del food e del beverage. 	<p>equazioni</p> <ul style="list-style-type: none"> • Disequazioni e sistemi di disequazioni in una o più incognite • Conoscenza base del programma Excel – Derive • Le principali norme di legislazione turistica per la costituzione e la gestione di un'attività turistica. • Normativa di settore • I nuovi prodotti alimentari: arricchiti, light, dietetici, funzionali, OGM • Benessere, stili alimentari e tipologie dietetiche • Le "Malattie del benessere" • Cibo e religione • Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società • La percezione degli alimenti e i sensi coinvolti. • Le nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto • L'abbinamento dei sapori e degli ingredienti e relativo accostamento dei vini • I metodi di analisi organolettica dei cibi e degli ingredienti • I metodi di analisi organolettica del vino • La terminologia della degustazione • Il lessico per la corretta descrizione dei sapori e delle sensazioni del vino 	
--	---	--	--	--

Valutazione	Secondo Rubriche di Valutazione
-------------	---------------------------------

DATI DI PROCESSO

	Fasi	Contesto	Tipo di attività	Periodo e durata	Prove
Attività didattica	<p>Presentazione dell'UF</p> <p>Analisi guidata di testi/Attività laboratoriale</p> <p>Presentazioni multimediali</p> <p>Guida alla produzione di mappe concettuali, scalette, ipertesti</p> <p>Recupero/consolidamento/ Potenziamento</p>	<p>Aule e laboratori, biblioteca d'istituto</p>	<p>Lezione frontale</p> <p>Analisi guidate</p> <p>Attività laboratoriali</p> <p>Lavori di gruppo e individuali</p> <p>Problem solving, apprendimento collaborativo</p>	<p>Intero anno scolastico</p>	<p>Orali/Scritte/Pratiche/ Simulazioni di situazioni reali nei contesti previsti</p>

(*) RUBRICHE DI VALUTAZIONE TERZA ANNUALITÀ, SECONDO PERIODO DIDATTICO, CORSO PER ADULTI - A.S. 2024-2025

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

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	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. 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. 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. La competenza in scienze, tecnologie e ingegneria implica la comprensione dei cambiamenti determinati dall'attività umana e della responsabilità individuale del cittadino.
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.

LIVELLI E VOTI - INDICATORI E DESCRITTORI
Punteggio in decimi
10 = ECCELLENTE (E)
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)
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)
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)
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)
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)
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)
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)
Esposizione gravemente scorretta e confusa
1-2 = TOTALMENTE INSUFFICIENTE (TI)
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

RUBRICHE DI VALUTAZIONE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE E ORALI (interazione su un argomento noto perché letto, ascoltato o studiato in classe)

PUNTEGGIO	COMPRENSIONE	CONTENUTO (qualità, quantità dell'informazione, pertinenza)	ACCURATEZZA/APPROPRIATEZZA LINGUISTICA (grammatica, sintassi, organizzazione del discorso)
0	0	Nessuna	Nessuna
1-3	1-6	L'informazione non è corretta, le argomentazioni sono minime.	Gravi e numerosi errori grammaticali, lessicali e sintattici denotano ampie lacune e rendono l'espressione confusa e frammentaria. Discorso incoerente, senza alcuna struttura organizzativa.
4	7-8	L'informazione è superficiale e non sempre corretta. Le argomentazioni non sono consistenti.	Numerosi errori grammaticali, lessicali e sintattici impediscono talvolta la comprensione. Espressione frammentaria. Discorso articolato in frasi isolate e/o incomplete.
5	9-10	Comprensione parziale (solo alcuni elementi). Utilizza lessico e struttura del linguaggio e/o del testo originale.	Gli errori di grammatica denotano isolate lacune. Lessico non sempre corretto, limitato e ripetitivo. Discorso a volte incoerente.
6	11-12	Comprensioni dei punti essenziali o del senso generale senza una rielaborazione personale.	Discorso abbastanza coerente, sufficiente organizzazione delle idee, lessico essenziale, sintassi semplice ed elementare, alcuni errori ortografici, grammaticali e lessicali che non inficiano il significato del messaggio.
7	13-14	Comprensione discreta (maggior parte degli elementi richiesti). Rielaborazione semplice.	Discorso coerente, discreta logica interna. Lessico adeguato ed abbastanza ricco. Pochi errori ortografici, lessicali e/o grammaticali.
8-9	15-18	Comprensione quasi completa degli elementi proposti. Rielaborazione delle informazioni.	Discorso coerente, buona logica interna. Lessico appropriato e ricco, sintassi ben articolata. Sporadici/occasionali errori ortografici, lessicali e/o grammaticali.
10	19 - 20	Comprensione ottima (tutti gli elementi). Rielaborazione personale e originale delle informazioni.	Discorso coerente, ottima logica interna. Lessico preciso e ricco. Sintassi corretta e ben articolata. Errori irrilevanti.

RUBRICA DI VALUTAZIONE DSA

VERIFICA SCRITTA

(Compiti scritti - prove strutturate)

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

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
corretta	2
4. CONOSCENZA DEGLI ARGOMENTI	
Nulla	0
Parziale	1,5
completa	3
PUNTEGGIO TOTALE	10

**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	Punteggi
1. CONOSCENZA DEGLI ARGOMENTI DISCIPLINARI	
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

NOTA: I docenti si riservano di utilizzare per i vari test somministrati agli allievi le tabelle valutative del testo in adozione e, all'uopo, le stesse possono essere mediate da altri testi nel caso di mancanza o deficienza dei test e delle griglie di valutazioni fornite dal testo stesso.