



**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. 2024/2026**

**DIPARTIMENTO DI CUCINA**

*(relativa al primo biennio)*

**DISCIPLINA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA**

**CLASSE PRIMA CUCINA**

I Docenti del Dipartimento (firme)

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

UNITA' FORMATIVA N. 1

DATI ESITI DI APPRENDIMENTO					DATI DI PROCESSO				
<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> Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p><b>COMPETENZA:</b> Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra discipline, epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali</p> <p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio</p> <p><b>COMPETENZE CHIAVE EUROPEE (7):</b> Elaborare e realizzare progetti riguardanti le proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le proprie conoscenze per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.</p>					<p><b>ATTIVITA' DIDATTICA</b></p>				
N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITÀ'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ'	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
1	LINGUAGGI <input type="checkbox"/> MATEMATICO <input type="checkbox"/> SCIENT-TECNOL. X <input type="checkbox"/> STORICO-SOCIALE <input type="checkbox"/>	Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico - turistico e le regole fondamentali di comportamento professionale.  Rispettare le "buone pratiche" di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio. La sicurezza della persona e dell'ambiente.	Figure professionali che operano nel settore enogastronomico - turistico alberghiero e caratteristiche delle professioni. Elementi di deontologia professionale. Etica professionale Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e di trasformazione degli alimenti. Pulizia e igiene dell'ambiente. Norme base di prevenzione e sicurezza sul lavoro	<b>La professione, il ruolo ed il corretto comportamento del cuoco</b> <b>Sicurezza sul lavoro, igiene, comportamento e galateo - introduzione al mondo F. &amp; B. - La divisa e gli accessori</b>	Aule e laboratori multimediali, laboratori di settore, biblioteca d'istituto	Lezione frontale\interattiva studio guidato Lettura guidata del manuale e di testi Esercitazioni in classe, Esercitazioni di laboratorio di settore, Consultazione del dizionario Presentazioni multimediali Guida alla produzione di mappe concettuali, scalette, ipertesti Esercitazioni guidate Recupero/consolidamento/ Potenziamento Cooperative Learning – Coaching	I quadri mestre	Orali, Scritte, Pratiche, anche con discussioni interattive e di gruppo	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> a) Lab. Cucina								

e rudimenti sul primo soccorso.

## UNITA' FORMATIVA N. 2

### DATI ESITI DI APPRENDIMENTO

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

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

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

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

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

**COMPETENZE CHIAVE EUROPEE (7):** Elaborare e realizzare progetti riguardanti le proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le proprie conoscenze per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.

### DATI DI PROCESSO

#### ATTIVITA' DIDATTICA

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

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

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

## PRIMO PERIODO A.S.2025-2026 CLASSE SECONDA

<p><b>COMPETENZE (AREA PROFESSIONALIZZANTE) n. 1:</b> Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche</p> <p><b>COMPETENZA INTERMEDIA:</b> Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione</p> <p><b>COMPETENZE (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> Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.</p> <p><b>COMPETENZA:</b> Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio</p> <p><b>COMPETENZE CHIAVE EUROPEE (7):</b> Elaborare e realizzare progetti riguardanti le proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le proprie conoscenze per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.</p>					ATTIVITA' DIDATTICA				
N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
3	LINGUAGGI <input type="checkbox"/> MATEMATICO <input type="checkbox"/> SCIENT-TECNOL. X <input type="checkbox"/> STORICO-SOCIALE <input type="checkbox"/>	Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria.	Principali tecniche di produzione di salse, contorni, uova, primi e secondi piatti.  Tecniche di base di pasticceria, principali impasti e creme.	<b>Principali sistemi di cottura, primi e secondi piatti - cenni di pasticceria -</b>	<i>Aule e laboratori di materia e multimediali, biblioteca d'istituto</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.	Settembre, gennaio.	Orali, Scritte e pratiche	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)  Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**).
	DISCIPLINE COINVOLTE								
	a) Lab. Enogastronomia Cucina								
Eventuali iniziative culturali, interdisciplinari e visite guidate:									



Eventuali iniziative culturali, interdisciplinari e visite guidate:									

**Livelli di padronanza**

**ASSE CULTURALE**

**SCIENTIFICO-TECNOLOGICO**

**LIVELLI**

Competenza	<b>LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO - 1</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.	<b>LIVELLO BASE - 2</b> Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.	<b>LIVELLO INTERMEDIO - 3</b> Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.	<b>LIVELLO AVANZATO - 4</b> Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli.
<p>Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali</p> <p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio</p>	<p>L'allievo</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>
<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana</p>				



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

<b>Rubrica di valutazione</b>				
<b>LIVELLI</b>				
<b>Competenza/e</b>	<b>LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO - 1</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.	<b>LIVELLO BASE - 2</b> Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.	<b>LIVELLO INTERMEDIO - 3</b> Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.	<b>LIVELLO AVANZATO - 4</b> Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli.
Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.				
Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.				
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento				
Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo				
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali				

## **LLI 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-prati

COMPETENZA CHIAVE	COMPETENZE IN ASSOLVIMENTO DELL'OBBLIGO DI ISTRUZIONE	LIVELLO*
<b>Competenza alfabetica funzionale</b>	Padroneggiare la lingua di scolarizzazione in forma sia orale sia scritta in tutti i suoi aspetti (comprensione, interpretazione, produzione) utilizzando materiali di vario genere all'interno delle diverse discipline, dei diversi contesti e scopi comunicativi. Comunicare e relazionarsi con gli altri in modo efficace e opportuno.	
<b>Competenza multilinguistica</b>	Utilizzare le diverse lingue** in forma orale e scritta (comprensione orale e scritta, produzione scritta e produzione/interazione orale) in modo appropriato ed efficace per diversi scopi comunicativi in diversi contesti sociali e culturali in base ai propri bisogni o desideri. Comunicare in maniera appropriata, efficace e rispettosa con interlocutori che hanno riferimenti culturali diversi dai propri. **specificare il livello per ciascuna lingua del curriculum, tenendo a riferimento anche i livelli di competenza attesi previsti nelle Indicazioni nazionali e nelle Linee Guida vigenti	
	Lingua..... Lingua..... Lingua.....	
<b>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</b>	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica. Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni. Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi. Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico. Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità, utilizzando le metodologie proprie dell'indagine scientifica. Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza, anche in relazione agli impatti ambientali e sociali di tali trasformazioni. Individuare potenzialità e limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate anche a tutela della sostenibilità ambientale, sociale ed economica, con attenzione alle questioni etiche e della sicurezza, in particolare per quanto concerne il processo scientifico e tecnologico in relazione all'individuo, alla famiglia, alla comunità e alle questioni di dimensione globale.	
<b>Competenza digitale</b>	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinari, analizzando, confrontando e valutando criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti di dati, informazioni e contenuti digitali. Osservare le norme comportamentali nell'ambito dell'utilizzo delle tecnologie digitali. Proteggere la propria reputazione, gestire e tutelare i dati e le informazioni personali che si producono e si condividono attraverso diversi strumenti digitali, ambienti e servizi, rispettare i dati e le identità altrui. Osservare le principali regole a tutela della riservatezza applicate dai servizi digitali relativamente all'uso dei dati personali. Evitare, usando tecnologie digitali, rischi per la salute e minacce al proprio benessere fisico e psicologico.	
<b>Competenza personale, sociale e</b>	Osservare comportamenti e atteggiamenti rispettosi verso il proprio benessere personale, sociale e fisico e quello degli altri, della comunità e del pianeta.	

<b>capacità di imparare a imparare</b>	<p>Collaborare e partecipare, interagendo in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui risorse, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel rispetto dei diritti degli altri e delle diversità, superando i pregiudizi; osservare atteggiamenti e comportamenti improntati a integrità ed empatia.</p> <p>Imparare ad imparare, organizzando il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro. Sviluppare fiducia nei propri mezzi, valutare i propri punti critici, potenzialità e risorse; mantenere motivazione e interesse ad imparare sempre.</p> <p>Individuare collegamenti e relazioni, identificando, elaborando e rappresentando argomentazioni coerenti, relazioni tra fenomeni, eventi e concetti, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica e complessa, ricercando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze; stabilendo cause ed effetti in relazione a scenari/futuri possibili, riconoscendone la loro natura probabilistica.</p>	
<b>Competenza in materia di cittadinanza</b>	<p>Agire in modo autonomo e responsabile inserendosi in modo attivo e consapevole nella vita sociale, facendo valere i propri diritti e bisogni e riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.</p> <p>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente e delle future generazioni.</p> <p>Osservare comportamenti e atteggiamenti rispettosi dell'ambiente, dei beni comuni, della sostenibilità ambientale, economica, sociale, coerentemente con l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</p>	
<b>Competenza imprenditoriale</b>	<p>Elaborare e realizzare progetti riguardanti le proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le proprie conoscenze per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.</p> <p>Individuare, affrontare e risolvere problemi costruendo e verificando ipotesi, reperendo le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni e utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline; pianificare e progettare; scegliere tra opzioni diverse, sempre agendo con integrità, nel rispetto del bene comune e trasformando le idee e le opportunità in valore per gli altri.</p> <p>Collaborare con altri, valorizzando le loro risorse, le idee, i contributi al lavoro. Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del territorio</p>	
<b>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</b>	<p>Comunicare e rappresentare creativamente eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, corporeo, artistico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante supporti cartacei, informatici, multimediali, ecc.</p> <p>Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio culturale, artistico, letterario, paesaggistico.</p> <p>Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e culture, in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.</p>	
Lo/a studente/ssa ha inoltre mostrato significative competenze nello svolgimento di attività scolastiche e/o extrascolastiche, relativamente a: .....		

<sup>(\*)</sup> Livello

Indicatori esplicativi

**A – Avanzato**

Lo/a studente/ssa svolge compiti e risolve problemi complessi, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità; propone e sostiene le proprie opinioni e assume in modo responsabile decisioni consapevoli.

**B – Intermedio**

Lo/a studente/ssa svolge compiti e risolve problemi in situazioni nuove, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.

**C – Base**

Lo/a studente/ssa svolge compiti semplici anche in situazioni nuove, mostrando di possedere conoscenze e abilità fondamentali e di saper applicare basilari regole e procedure apprese.

**D – Iniziale**

Lo/a studente/ssa, se opportunamente guidato/a, svolge compiti semplici in situazioni note.

## 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>