



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
CON CONVITTO ANNESSO – CORSO SERALE**

Via Leopardi, 4 88068 Soverato (Catanzaro) Tel. 0967620199 – Fax 0967521620

codice istituto: CZRH04000Q – corso serale CZRH040505 - C.F. 84000690796 -

www.ipssarsoverato.it – dirigente@ipssarsoverato.it - czrh04000q@istruzione.it - czrh04000q@pec.istruzione.it

CURRICOLO D'ISTITUTO

A. S. 2024/2026

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>COMPETENZA (AREA PROFESSIONALIZZANTE) N. 3: Applicare correttamente il sistema HACCP e la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>COMPETENZA INTERMEDIA: Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p>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</p> <p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio</p> <p>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.</p> | | | | | <p>ATTIVITA' DIDATTICA</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. | 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 | La professione, il ruolo ed il corretto comportamento del cuoco Sicurezza sul lavoro, igiene, comportamento e galateo - introduzione al mondo F. & B. - La divisa e gli accessori | 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 (**) |
| | DISCIPLINE COINVOLTE | | | | | | | | |

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"/> DISCIPLINE COINVOLTE 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 | Il reparto cucina (locali, attrezzature, utensili) - Gli alimenti, i condimenti Sicurezza sul lavoro, igiene, comportamento e galateo - introduzione al mondo F. & 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 | II quadri mestre | Orali, Scritte, Pratiche, anche con discussioni interattive e di gruppo | VALUTAZIONE 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. Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime..</p> | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

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

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

PRIMO PERIODO A.S.2025-2026 CLASSE SECONDA

| <p>COMPETENZE (AREA PROFESSIONALIZZANTE) n. 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche</p> <p>COMPETENZA INTERMEDIA: 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>COMPETENZE (AREA PROFESSIONALIZZANTE)n. 2: supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</p> <p>COMPETENZA INTERMEDIA: 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>COMPETENZA: 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>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.</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. | Principali sistemi di cottura, primi e secondi piatti - cenni di pasticceria - | <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 | 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. |
|--|--|--|--|---|
| <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"> - si esprime in modo scorretto e presenta evidenti lacune nel linguaggio settoriale; - non è in grado di trasferire i saperi e il saper fare essenziale in situazioni semplici e note; - raccoglie informazioni scarse ed inadeguate, non aggregate in modo coerente e per nulla attinenti alle richieste; - non è autonomo nello svolgere un compito, nella scelta degli strumenti e delle informazioni e anche se guidato non lo porta a termine; -non presenta, nella maggioranza dei casi, delle motivazioni all'esplorazione del compito; -non coglie alcuni aspetti dell'argomento e non mette in relazione, in modo coerente, quelli rilevati . -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. | <p>L'allievo</p> <ul style="list-style-type: none"> - si esprime in modo semplice ma corretto e possiede un lessico tecnico-professionale essenziale. L'allievo, sebbene con l'aiuto di una guida: - trasferisce i saperi e il saper fare essenziale in situazioni semplici non note, con un certo grado di autonomia; - ricerca informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera essenziale, con un certo grado di autonomia. -possiede un'autonomia parziale nello svolgere i compiti, in contesti noti e talora, necessita di spiegazioni aggiuntive; - presenta, a volte, una seppur minima, motivazione all'esplorazione del compito e, se sollecitato, ricerca dati ed informazioni relativi al problema da affrontare; -coglie alcuni aspetti dell'argomento e li mette in semplice relazione in modo coerente, con un certo grado di autonomia. -Riconosce i benefici, i limiti e i rischi delle applicazioni della scienza e della tecnologia sulla società relativamente ad alcune problematiche affrontate a scuola | <p>L'allievo</p> <ul style="list-style-type: none"> - si esprime in modo ben organizzato e possiede una padronanza del linguaggio settoriale soddisfacente; - trasferisce abilmente i saperi e il saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti e relazioni ; - ricerca e raccoglie le informazioni con una buona capacità selettiva ed è in grado di interpretarle e riutilizzarle con discreta efficacia; - mostra un discreto livello di autonomia nello svolgere un compito, così come nella scelta degli strumenti e delle informazioni, anche in situazioni nuove; - evidenzia una buona motivazione all'esplorazione del compito e ricerca informazioni ed elementi che caratterizzano il problema da affrontare; -coglie i principali aspetti dell'argomento e li mette in relazione articolandoli organicamente. -Riconosce i benefici, i limiti e i rischi delle applicazioni della scienza e della tecnologia sulla società relativamente a semplici problematiche(causa/effetto) | <p>L'allievo</p> <ul style="list-style-type: none"> - si esprime in modo appropriato e ben articolato e possiede una ricchezza lessicale e settoriale che usa in modo pertinente; - ha un' eccellente capacità di trasferire i saperi e il saper fare in situazioni nuove e complesse, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti e relazioni. - 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; - è completamente autonomo nello svolgere un compito e gestisce le risorse disponibili in modo efficace anche in situazioni nuove e complesse; - 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; - coglie la ricchezza degli aspetti dell'argomento e li mette in relazione articolandoli con complessità ed originalità. -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. |
| <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 | | | | |
|---|--|--|--|--|

| 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. |
| 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* |
|---|---|----------|
| Competenza alfabetica funzionale | 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. | |
| Competenza multilinguistica | 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..... | |
| Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria | 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. | |
| Competenza digitale | 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. | |
| Competenza personale, sociale e | Osservare comportamenti e atteggiamenti rispettosi verso il proprio benessere personale, sociale e fisico e quello degli altri, della comunità e del pianeta. | |

| | | |
|---|--|--|
| capacità di imparare a imparare | <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> | |
| Competenza in materia di cittadinanza | <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> | |
| Competenza imprenditoriale | <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> | |
| Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali | <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: | | |

^(*) 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.

Criteri per l'attribuzione del voto di condotta

| VOTO | Descrittori – Indicatori |
|------|---|
| 10 | <p>Lo studente dimostra:</p> <ul style="list-style-type: none"> • un comportamento partecipe e costruttivo all'interno della classe, non limitato ad una sola correttezza formale; • un comportamento corretto, responsabile e rispettoso delle norme che regolano la vita dell'istituto; • consapevolezza del proprio dovere, rispetto delle consegne, continuità nell'impegno; • assiduità nella frequenza. <p>Nelle attività di DAD, lo studente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • assolve in modo consapevole e assiduo le attività proposte nella Didattica a Distanza rispettando sempre i tempi e le consegne • Rispetta scrupolosamente la netiquette • Si presenta e si esprime in maniera consona ed adeguata all'ambiente di apprendimento • Frequenta assiduamente le attività di DAD, entrando con puntualità nell'aula virtuale o nell'ambiente di condivisione secondo quanto stabilito nel Regolamento per Didattica Digitale Integrata |
| 9 | <p>Lo studente dimostra:</p> <ul style="list-style-type: none"> • un comportamento corretto, responsabile e rispettoso delle norme che regolano la vita dell'istituto; • consapevolezza del proprio dovere, continuità nell'impegno; • assiduità nella frequenza. <p>Nelle attività di DAD, lo studente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • assolve in modo regolare le attività proposte nella Didattica a Distanza rispettando i tempi e le consegne • Rispetta scrupolosamente la netiquette • Si presenta e si esprime in maniera consona ed adeguata all'ambiente di apprendimento • Frequenta regolarmente le attività di DAD, entrando con puntualità nell'aula virtuale o nell'ambiente di condivisione secondo quanto stabilito nel Regolamento per Didattica Digitale Integrata |
| 8 | <p>Lo studente dimostra:</p> <ul style="list-style-type: none"> • un comportamento rispettoso delle regole dell'istituto e corretto nel rapporto con i compagni, con gli insegnanti e con le altre figure operanti nella scuola; • un impegno costante ed una non sempre precisa consapevolezza del proprio dovere (es: distrazioni che comportano richiami durante le lezioni); • regolarità nella frequenza. <p>Nelle attività di DAD, lo studente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • assolve in modo complessivamente adeguato le attività proposte nella Didattica a Distanza, generalmente rispettando i tempi e le consegne • Rispetta la netiquette • Si presenta e si esprime in maniera complessivamente adeguata all'ambiente di apprendimento • Frequenta regolarmente le attività di DAD, entrando con puntualità nell'aula virtuale o nell'ambiente di condivisione secondo quanto stabilito nel Regolamento per Didattica Digitale Integrata |
| 7 | <p>Lo studente dimostra:</p> <ul style="list-style-type: none"> • un comportamento non sempre rispettoso delle regole dell'istituto e non sempre corretto nel rapporto con i compagni, con gli insegnanti e con le altre figure operanti nella scuola (ad esempio: ripetuti ritardi non sempre motivati, distrazioni che comportano frequenti richiami durante le lezioni, episodi segnalati con note sul registro); • incostanza nell'impegno e una non sempre precisa consapevolezza del proprio dovere (es: distrazioni che comportano frequenti richiami durante le lezioni); • frequenza quasi regolare. <p>Nelle attività di DAD, lo studente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • assolve in modo non sempre organizzato le attività proposte nella Didattica a Distanza, non sempre rispetta i tempi e le consegne • Rispetta sufficientemente la netiquette • Si presenta e si esprime in modo non sempre adeguato e consona all'ambiente di apprendimento • Frequenta abbastanza regolarmente le attività di DAD, entrando non sempre con puntualità nell'aula virtuale o nell'ambiente di condivisione secondo quanto stabilito nel Regolamento per Didattica Digitale Integrata |

| | |
|------------------|--|
| 6 | <p>Lo studente dimostra:</p> <ul style="list-style-type: none"> • un comportamento talvolta non rispettoso nei confronti delle regole dell'istituto, dei compagni, degli insegnanti e delle altre figure che operano nella scuola; • tali comportamenti sono stati annotati sul registro e riferiti ai genitori ed al consiglio di classe; • inadeguatezza nello svolgere il proprio dovere e mancanza di impegno; • frequenza saltuaria. <p>Nelle attività di DAD, lo studente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • assolve in modo discontinuo le attività proposte nella Didattica a Distanza, non rispettando i tempi e le consegne • Mostra sporadiche inadempienze alla netiquette • Si presenta e si esprime in modo poco adeguato e consoni all'ambiente di apprendimento • Frequenta in modo discontinuo le attività di DAD, entrando spesso in ritardo nell'aula virtuale o nell'ambiente di condivisione secondo quanto stabilito nel Regolamento per Didattica Digitale Integrata |
| 5 e meno di 5 | <p>Lo studente dimostra:</p> <ul style="list-style-type: none"> • comportamenti che manifestano un rifiuto sistematico delle regole dell'istituto, atteggiamenti ed azioni che manifestano grave (o totale) totale mancanza di rispetto nei confronti dei compagni, degli insegnanti e di altre figure operanti nella scuola. Di tali comportamenti è stata informata la famiglia ed il consiglio di classe; • assenza di impegno e di consapevolezza del proprio dovere; • frequenza irregolare. <p>Nelle attività di DAD, lo studente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • assolve in modo insufficiente le attività proposte nella Didattica a Distanza, non rispettando i tempi e le consegne • Frequenti o continue e/o gravi inadempienze alla netiquette • Si presenta e si esprime in modo inadeguato e non consoni all'ambiente di apprendimento • Frequenta in modo sporadico (o quasi nullo/nullo) e/o disturba le attività di DAD |