

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “Renato Guttuso” - MILAZZO

□ LICEO ARTISTICO - ISTITUTO STATALE d'ARTE

X ISTITUTO PROFESS. SERVIZI COMMERCIALI E SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA
ANNO SCOLASTICO 2023/2024**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE –**

anno scolastico	2023/2024
classe	I A
disciplina	Lab. Enogastronomia settore cucina
settore	PROFESSIONALE - SERVIZI
indirizzo	ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Ore settimanali	3+ 1+1+1 compresenza con sala bar/Scienze dell'alimentazione/Francese
Ore annuali	198
Docente	Parisi Fabio

PROFILO IN USCITA (PECUP)

La disciplina concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale di istruzione professionale del settore “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”, risultati di apprendimento che lo mettono in grado di: agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse; utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiere; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

FINALITÀ EDUCATIVE

Ai fini del raggiungimento dei risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale, nel primo biennio il docente persegue, nella propria azione didattica ed educativa, l'obiettivo prioritario di far acquisire allo studente le competenze di base attese a conclusione dell'obbligo di istruzione, di seguito richiamate:

- Applicare le norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sul posto di lavoro.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e l'esigenza della clientela.

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera enogastronomica.
- Utilizzare tecniche di lavorazioni e strumenti gestionali nella produzione di prodotti gastronomici.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento c

ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA (profilo generale della classe)

La classe è composta da 22 alunni provenienti da Milazzo e dai paesi limitrofi. Fanno parte del gruppo alunni ripetenti che si sono ben integrati nel gruppo classe, inoltre due, e alunne hanno presentato documentazione inerente le sue problematiche di apprendimento (DSA) e due alunna(BES)

Le prime ore di lezioni sono state dedicate alla esecuzione di test d'ingresso, atti a verificare il grado di competenza degli alunni.

Dal punto di vista comportamentale si evidenzia da parte di vari alunni eccessiva vivacità, tendenza alla distrazione e poca attenzione alle regole scolastiche.

LIVELLI DI PARTENZA

LIV. BASE NON RAGGIUNTO < 6	LIVELLO BASE 6	LIVELLO INTERMEDIO 7 – 8	LIVELLO AVANZATO 9 – 10	ASSENTI
n. 0	n. 10	n. 9	n. 0	n.3

COMPETENZE – ABILITÀ – CONOSCENZE

☒ 1° BIENNIO ☐ 3° ANNO ☐ 4° ANNO ☐ 5° ANNO

1. COMPETENZE DI CITTADINANZA

- | | | |
|---|-----------|--|
| X | C1 | COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE |
| | C2 | COMPETENZA MULTILINGUISTICA |
| | C3 | COMPETENZA MATEMATICA E COMPETENZA IN SCIENZE, TECNOLOGIE E INGEGNERIA |
| | C4 | COMPETENZA DIGITALE |
| X | C5 | COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE A IMPARARE |
| | C6 | COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA |
| X | C7 | COMPETENZA IMPRENDITORIALE |

2. COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI

- | | | |
|---|-----------|---|
| X | L1 | Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. |
|---|-----------|---|

	L2	Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.
	L3	Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.
x	L4	Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.
	L5	Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.
	L6	Utilizzare e produrre testi multimediali.
	M1	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.
	M2	Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.
x	M3	Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.
	M4	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.
	S1	Comprendere il cambiamento e la 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.
x	S2	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.
	S3	Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.
	T1	Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.
	T2	Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.
	T3	Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.
	SM	SM1 Movimento - SM2 Linguaggi del corpo - SM3 Sport, regole e fair play - SM4 Salute e benessere.
	IRC	Riconoscere come la religione cattolica promuove, attraverso un'adeguata mediazione educativo-didattica, la conoscenza della concezione cristiano-cattolica del mondo e della storia, come risorsa di senso per la comprensione di sé, degli altri e della vita.

3. COMPETENZE DELL'AREA GENERALE

	G1	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.
	G2a	Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali.
	G2b	Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.
	G3	Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati.
x	G4a	Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati.
x	G4b	Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.
	G5	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.

	G6	Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.
	G7	Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.
	G8	Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy.
	G9	Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale.
x	G10	Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.
x	G11	Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.
	G12	Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.

4. COMPETENZE DELL'AREA DI INDIRIZZO – ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

x	IE1	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.
X	IE2	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.
x	IE3	Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.
	IE4	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.
	IE5	Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.
x	IE6	Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.
x	IE7	Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.
X	IE8	Applicare i principi essenziali dell'ecosostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche.
x	IE9	Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di <i>Hospitality Management</i> , assicurando la conformità delle attività svolte.
	IE10	Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di <i>budgeting-reporting</i> aziendale sotto supervisione.
x	IE11	Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.

SAPERI

I saperi disciplinari sono articolati in **abilità** e **conoscenze** nel **Piano delle Unità di Apprendimento**.

OBIETTIVI SPECIFICI MINIMI

- Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale.
- Identificare attrezzature e utensili di uso comune.
- Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.
- Rispettare le « buone pratiche » di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio.
- Applicare le norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sul posto di lavoro.
- Intervenire nella valorizzazione, trasformazione e conservazione dei prodotti enogastronomici.
- Controllare gli alimenti sotto il profilo qualitativo e gastronomico.

PIANO DELLE UNITÀ DI APPRENDIMENTO

UdA 0 ACCERTAMENTO LIVELLI DI PARTENZA

Primo/secondo/terzo
o trimestre

competenze

abilità

conoscenze

(indicare
le
competenze
e)

Riconoscere le varie tipologie delle strutture ricettive e la loro
organizzazione interna.

Test di ingresso e
presentazione della
disciplina

- IE3
- IE4
- IE5
- C5

UNITA' DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI

(IL MONDO DELLA RISTORAZIONE.)

UDA 1	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	MONTE ORE
Il mondo della ristorazione	- IE3 IE4 IE9 IE11	Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro dell'ambiente e del territorio.	<p>Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa</p> <p>Normativa volta alla tutela e alla sicurezza del cliente.</p> <p>Storia e tendenza della cucina</p> <p>La civiltà della cucina</p> <p>Stili di cucina :la cucina classica</p> <p>La cucina creativa</p> <p>La cucina Nazionale Italiana</p> <p>Le cucine lternative</p> <p>le cucine etniche</p> <p>Le aziende della ristorazione</p> <p>La ristorazione tradizionale</p> <p>La neo ristorazione</p> <p>La ristorazione collettiva</p> <p>Il personale</p> <p>L'organizzazione del personale</p> <p>Gli addetti del reparto cucina</p> <p>Comportamento ed etica professionale</p> <p>La prevenzione degli infortuni</p> <p>La tutela della salute e della sicurezza</p> <p>La segnaletica di sicurezza e il primo soccorso</p>	15

UDA 2	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	MONTE ORE
La struttura della cucina	<ul style="list-style-type: none"> - IE3 - IE2 - IE6 - IE9 - S2 	Elaborare un offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile ambientale. Applicare il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa HACCP.	<p>Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità- normativa igienica sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP –normativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica- fattori di rischio professionale e ambientale.</p> <p>La struttura della cucina</p> <p>L’ambiente di cucina La struttura del reparto Le aree e fasi di lavoro</p> <p>Le attrezzature</p> <p>La grande attrezzatura La piccola attrezzatura Sicurezza e salubrità :ambienti e attrezzature</p>	15

UDA 3	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	MONTE ORE
Le materie prime	<ul style="list-style-type: none"> - IE2 - IE3 - IE6 - IE7 - IE11 	Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/ servizio programmato. Applicare il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa HACCP.	<p>Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci- normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP .- normativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica – fattore di rischio professionale e ambientale. LE MATERIE PRIME</p> <p>I prodotti di base La classificazione degli alimenti Il latte e i latticini Le uova I cereali</p> <p>ERBE AROMATICHE E SPEZIE</p>	12

Le principali erbe aromatiche e le spezie
Il banco delle erbe aromatiche
Il banco delle spezie

I CONDIMENTI E I PRODOTTI AUSILIARI

I principali condimenti
I prodotti ausiliari

L'IGIENE DEGLI ALIMENTI

La sicurezza igienica degli alimenti
L'autocontrollo alimentare

UDA 4	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	MONTE ORE
In laboratorio: Il lavoro di cucina	- IE2 - IE3 - IE4 - IE6 - IE10 - IE11 - C6	Elaborare un offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto d vista nutrizionale sostenibile e ambientale .- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e / o disturbi e limitazioni alimentari.- definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili. Applicare il sistema HACCP per la sicurezza dei prodotti alimentari.	Elementi di eco-gastronomia.- tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi.- Tecniche per la preparazione e servizio dei prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.- Normativa igienico sanitaria e procedure di autocontrollo HACCP .- Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica. LE LAVORAZIONI PRELIMINARI Definizione e ricevimento delle materi prime Pulizia e lavaggio degli alimenti Le operazioni di taglio Sicurezza e salubrità :la preparazione LA COTTURA E LA DISTRIBUZIONE La cottura Il mantenimento Sicurezza e salubrità :cottura e mantenimento La presentazione dei piatti al cliente Il ripristino del laboratorio.	12

UDA 5	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	MONTE ORE
Le basi di cucina e le salse	. - IE2 - IE3 - IE4 - IE8 - IE10 - IE11 - C5	. Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista ambientale. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.	. Elementi di eco- gastronomia Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro antinfortunistica. LE BASI DI CUCINA E LE SALSE I fondi di cucina e le altre preparazioni di base Altre preparazioni di base LE SALSE Le salse di base e derivate Salse emulsionate	12

UNITA' DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI

(redatta/e in concertazione con le componenti del c.d.c.)

UDA 1	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	PRODOTTO	MONTE ORE
Sicurezza e igiene in laboratorio Lavoriamo in sicurezza ,con ordine e attenzione	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro	Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro dell'ambiente del territorio.	Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica.	Vademecum con le principali regole da seguire all'interno dei laboratori durante l'esercitazione pratiche.	6
UDA 2 La visita in albergo Un giorno in albergo	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. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo	Identificare qualitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.	Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.	Presentazione multimediale sui servizi di ospitalità ed enogastronomici prestati dall'albergo.	6

	della cultura dell'innovazione				
--	-----------------------------------	--	--	--	--

EDUCAZIONE CIVICA
SVILUPPO SOSTENIBILE
SECONDO TRIMESTRE : LO SPRECO ALIMENTARE 4 ORE

METODOLOGIE

Si indicano sinteticamente le metodologie di lavoro più frequentemente utilizzate:

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> lezione frontale | <input type="checkbox"/> flipped classroom |
| <input type="checkbox"/> lezione interattiva lezione multimediale | <input type="checkbox"/> debate |
| <input type="checkbox"/> videolezione cooperative learning | <input checked="" type="checkbox"/> attività di gruppo |
| <input checked="" type="checkbox"/> problem based learning | <input checked="" type="checkbox"/> attività di laboratorio |
| <input type="checkbox"/> project based learning <input type="checkbox"/> role playing | <input checked="" type="checkbox"/> esercitazioni |
| <input type="checkbox"/> digital storytelling | pratiche |
| <input type="checkbox"/> EAS - episodi di apprendimento situato | <input type="checkbox"/> altro: |

STRUMENTI

Le risorse generalmente impiegate includono:

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> libro di testo (indicare il titolo) | <input type="checkbox"/> risorse didattiche online |
| <input type="checkbox"/> lezioni registrate | <input type="checkbox"/> x visite didattiche |
| <input type="checkbox"/> aule multimediali | <input type="checkbox"/> attività integrative <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> laboratori | interventi di esperti |
| <input type="checkbox"/> sussidi didattici | <input checked="" type="checkbox"/> materiale prodotto dall'insegnante |
| <input checked="" type="checkbox"/> strumenti digitali | <input type="checkbox"/> altro: |

MODALITÀ DI VALUTAZIONE E DI RECUPERO	
TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA	NUMERO E SCANSIONE TEMPORALE
<input type="checkbox"/> prove scritte strutturate <input type="checkbox"/> prove scritte semi-strutturate <input type="checkbox"/> prove scritte non strutturate <input checked="" type="checkbox"/> interrogazioni orali <input checked="" type="checkbox"/> prove pratiche	- Prove scritte n. per ciascun trimestre - Prove orali n. 1 per ciascun trimestre Il recupero si effettuerà in orario curriculare e durante le pause didattiche. La valutazione sarà di tipo formativo e sommativo. Si terrà conto non soltanto dei risultati ottenuti nelle prove scritte e orali, ma anche della fattiva partecipazione e coinvolgimento individuale alle lezioni in presenza e, se necessario, in DDI, della puntualità nel rispetto delle scadenze e della cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati.
MODALITÀ DI RECUPERO	
<input checked="" type="checkbox"/> Riproposizione dei contenuti in forma diversificata; <input checked="" type="checkbox"/> Attività guidate a crescente livello di difficoltà; <input checked="" type="checkbox"/> Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro; <input checked="" type="checkbox"/> Recupero in itinere attraverso studio autonomo; <input checked="" type="checkbox"/> Recupero durante la pausa didattica;	

[] Sportello didattico;
[] Corsi di recupero pomeridiani

Griglia di valutazione

CRITERI	INDICATORI	DESCRITTORI	FASCE DI LIVELLO E PUNTEGGIO
Partecipazione assiduità	<ul style="list-style-type: none"> - Visualizzazione del registro elettronico per le comunicazioni, i compiti assegnati e gli impegni di videolezione, con consultazione della bacheca. - Accesso alle piattaforme per la didattica a distanza (in particolare G Suite) (*) - Visualizzazione delle attività o, in presenza di problemi tecnici, segnalazione al docente. 	NULLA/SCARSA	BASE NON RAGGIUNTO 3-4
		SALTUARIA	BASE 5-6
		REGOLARE	INTERMEDIO 7-8
		ASSIDUA	AVANZATO 9-10
Impegno e puntualità	<ul style="list-style-type: none"> - Partecipazione a tutte le attività - Svolgimento accurato e completo dei compiti. (**) 	NULLO/SCARSO	BASE NON RAGGIUNTO 3-4
		SALTUARIO	BASE 5-6
		REGOLARE	INTERMEDIO 7-8
		ASSIDUO	AVANZATO 9-10
Rispetto della consegna e senso di responsabilità	<ul style="list-style-type: none"> - Rispetto delle scadenze e/o segnalazione al docente di difficoltà. - Verifica delle correzioni. 	NULLO/SCARSO	BASE NON RAGGIUNTO 3-4
		SALTUARIO	BASE 5-6
		REGOLARE	INTERMEDIO 7-8
		ASSIDUO	AVANZATO 9-10

Prodotto	-Completezza, pertinenza, organizzazione - Correttezza	INCOMPLETO E SCORRETTO	BASE NON RAGGIUNTO 3-4
		PARZIALMENTE COMPLETO E CORRETTO	BASE 5-6
		COMPLETO, CORRETTO E PERTINENTE	INTERMEDIO 7-8
		COMPLETO, CORRETTO, PERTINENTE E BEN ORGANIZZATO	AVANZATO 9-10

In riferimento alla **Griglia di valutazione** di cui sopra si sottolineano alcuni punti di attenzione:

(*) Il docente terrà sempre conto dei problemi tecnici e/o delle risorse strumentali degli studenti.

(**) Il docente controllerà i compiti restituiti e darà puntuale feedback all'alunno.

Milazzo 23/10/2022

Firma
Fabio Parisi