

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “Renato Guttuso” - MILAZZO

□ LICEO ARTISTICO - ISTITUTO STATALE d'ARTE

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

Anno scolastico	2023/2024
Classe	3 C
Disciplina	ENOGASTRONOMIA- SETTORE CUCINA
Settore	PROFESSIONALE - SERVIZI
Indirizzo	ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Ore settimanali	4
Ore annuali	132
Docente	PROF. COSTANZO NUNZIO

PROFILO IN USCITA (PECUP)

L'obiettivo formativo del terzo anno è quello di fare acquisire agli allievi competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, dando agli allievi la possibilità di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi.

FINALITÀ EDUCATIVE

Conoscere il ristorante ed i suoi reparti, l'arredo, gli utensili, le attrezzature e gli interventi più comuni per provvedere alla sua pulizia e buona conservazione.

Possedere la terminologia tecnica delle attrezzature e degli utensili presenti nel laboratorio di cucina e delle principali operazioni di preparazione e cottura degli strumenti.

Sapere collocarsi all'interno dell'organizzazione di una brigata, conoscendo le principali funzioni tecnico professionali di ogni componente e il contributo che ogni figura professionale deve dare all'organizzazione generale del lavoro.

Riconoscere le situazioni che si presentano in una cucina e che possono originare problemi relativi all'igiene e alla sicurezza delle persone.

Raggiungere capacità di autodisciplina e di autocontrollo nonché di collaborazione e di interscambio con i vari componenti della brigata.

Avere acquisito un metodo di lavoro ordinato e razionale nella disposizione e nella presentazione delle pietanze.

Avere conoscenze di base sulla storia e la merceologia degli alimenti presentati.

Avere conoscenze degli alimenti in uso in cucina e saperli selezionare in base alle varie esigenze ricercando il giusto rapporto qualità-prezzo

Saper realizzare il calcolo del costo piatto.

Pertanto sono da ritenersi fondamentali:

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- 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 con i colleghi.
- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA (profilo generale della classe)

La classe è composta da 12 alunni e 9 alunne, provenienti da Milazzo, Barcellona Pozzo Di Gotto e dai paesi limitrofi. Sono presenti quattro alunni H, tre DSA, che hanno presentato documentazione inerente le proprie problematiche di apprendimento.
Le prime ore di lezioni sono state dedicate alla esecuzione di test d'ingresso, atti a verificare il grado di competenza degli alunni.

LIVELLI DI PARTENZA

LIV. BASE NON RAGGIUNTO < 6	LIVELLO BASE 6	LIVELLO INTERMEDIO 7 – 8	LIVELLO AVANZATO 9 – 10
n. 6	n. 7	n. 2	n. 6

Assenti: 4

COMPETENZE – ABILITÀ – CONOSCENZE

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

1. COMPETENZE DI CITTADINANZA

X	C1	COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE
X	C2	COMPETENZA MULTILINGUISTICA
	C3	COMPETENZA MATEMATICA E COMPETENZA IN SCIENZE, TECNOLOGIE E INGEGNERIA
X	C4	COMPETENZA DIGITALE
X	C5	COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE A IMPARARE
X	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.
X	L2	Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.
X	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.
X	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.
X	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.
	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.
X	S3	Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.
X	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.
X	T3	Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.
X	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

X	G1	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.
X	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.
X	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 testuali 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.
X	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.
	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

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.
X	IE4	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.
X	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.
X	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

abilità	conoscenze
Riconoscere le regole di igiene professionale. Riconoscere le regole di igiene alimentare Applicare le regole di igiene dei prodotti alimentari e dei processi di lavorazione. Utilizzare i dispositivi di sicurezza personali richiesti. Rispettare le regole di sicurezza nell'uso delle attrezzature e degli utensili Rispettare le regole del lavoro per partite in cucina Rispettare dei compiti operativi assegnati	Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni. Riconoscere e applicare le regole di successione delle portate del menu. Compilare correttamente menu semplici Eseguire le operazioni preliminari alla cottura degli alimenti ed applicare i principali metodi di cottura. Conoscere gli alimenti in uso in cucina e saperli selezionare in base alle varie esigenze ricercando il giusto rapporto qualità-prezzo. Conoscere i costi di ogni singolo piatto.

PIANO DELLE UNITÀ DI APPRENDIMENTO

Unità didattica n.1 **LA CUCINA, IL PERSONALE, L'IGIENE E IL MENU'**

Unità didattica n.2 **GLI ANTIPASTI**

Unità didattica n.3 **I PRIMI PIATTI**

Unità didattica n.4 **LA PREPARAZIONE DELLE CARNI**

Unità didattica n.5 **I PRODOTTI DEL MARE**

Unità didattica n.6 **IL MENU LA COMPILAZIONE E LA TIPICITA' DEL TERRITORIO**

Unità didattica n.7 **LA CUCINA REGIONALE ITALIANA**

UdA 0/1	ACCERTAMENTO LIVELLI DI PARTENZA	Primo trimestre
competenze	abilità	conoscenze
IE1 IE2 IE3 IE4 IE6 IE8 IE7 IE11	Saper interpretare, descrivere, applicare dati e conoscenze pregresse. Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale. Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi, e spazi. Identificare attrezzature e utensili di uso comune. Rispettare le "buone pratiche" di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti. Applicare i criteri e gli	Accoglienza Test d'ingresso. Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni. Ruoli e gerarchie della brigata di cucina. Elementi di deontologia professionale. Il laboratorio di cucina: le aree di lavoro, le attrezzature gli utensili. L'igiene professionale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente. I tempi delle pulizie in cucina: la sanificazione degli impianti. Il piano di pulizia.

	strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.	
UdA 1	LA CUCINA, IL PERSONALE, L'IGIENE E IL MENU'	
competenze	abilità	conoscenze
IE1 IE2 IE11 IE5 IE3 IE4 IE8 IE11	<p>Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi, e spazi.</p> <p>Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina.</p> <p>Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</p> <p>Stoccare correttamente gli alimenti.</p> <p>Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.</p>	<p>Normativa igienico-sanitaria e procedura di</p> <p>Tecniche di conservazione degli alimenti.</p> <p>Sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente nel luogo di lavoro.</p> <p>Sistema HACCP.</p> <p>Terminologia tecnica di settore</p> <p>Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e l'ospitalità alberghiera</p>
UdA 2	GLI ANTIPASTI	
competenze	abilità	conoscenze
IE1 IE2 IE11 IE5 IE3 IE4 IE8 IE11	<p>Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e /o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.</p> <p>Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale.</p>	<p>Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).</p> <p>Tecniche per ridurre lo spreco</p>
UdA 3	I PRIMI PIATTI	
competenze	abilità	conoscenze
IE8 IE6 IE7 IE8 IE11 IE1 IE2 IE4	<p>Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.</p> <p>Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato</p>	<p>Controllo della produzione /lavorazione/commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento.</p> <p>Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento.</p>
UdA 4	LA PREPARAZIONE DELLE CARNI	
competenze	abilità	conoscenze
IE8 IE6 IE7 IE8 IE11 IE1 IE2 IE4	<p>Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando, alla gestione del processo di approvvigionamento. Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato</p>	<p>Controllo della produzione /lavorazione/commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento.</p> <p>Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento.</p>

UdA 5	I PRODOTTI DEL MARE	
competenze	abilità	conoscenze
IE8 IE6 IE7 IE8 IE11 IE1 IE2 IE4	Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento. Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato	Controllo della produzione /lavorazione/commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento. Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento.
UdA 6	IL MENU LA COMPILAZIONE E LA TIPICITA' DEL TERRITORIO	
competenze	abilità	conoscenze
IE1 IE2 IE11 IE5 IE3 IE4 IE8 IE11	<p>Riconoscere il ruolo del Menu.</p> <p>Applicare criteri di selezione delle materie prime e menu in funzione del contesto delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.</p> <p>Definire menù adeguati alle tipologie di ristorazione.</p> <p>Progettare menù per tipologia di eventi.</p> <p>Elaborare menù in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.</p> <p>Redigere le ricette nel rispetto delle regole.</p> <p>Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e con vari reparti.</p>	<p>Riconoscere il ruolo del menù.</p> <p>Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, ecosostenibilità)</p> <p>Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menù.</p> <p>I criteri di elaborazione di menù e carte.</p> <p>Rispettare le regole per l'elaborazione dei menù.</p>
UdA 7	LA CUCINA REGIONALE ITALIANA	
competenze	abilità	conoscenze
IE1 IE2 IE11 IE5 IE3 IE4 IE8 IE11	<p>Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza.</p> <p>Partecipare con compiti esecutivi ad attività/iniziative di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio.</p>	<p>Prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG.</p> <p>Normativa vigente in materia di denominazione di origine (d.o.) Assetto agroalimentare e patrimonio culturale e ambientale di un territorio</p>

UNITA' DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI

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

UDA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	PRODOTTO	MONTE ORE
Dal campo alla tavola	Valorizzare l'elaborazione e	Saper riconoscere il sistema di	Le nozioni fondamentali di	Realizzazione di un piatto	3

	la presentazione di prodotti locali e a km 0, utilizzando tecniche tradizionali e innovative.	qualità relativo alla filiera produttiva. Saper riconoscere la provenienza territoriale dei prodotti DOP, DOC, IGP. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti eno-gastronomici.	qualità, sicurezza e salute in cucina. Le caratteristiche della qualità alimentare. Conoscenza dei marchi di qualità, degli alimenti e dei piatti delle tradizioni locali, dei prodotti della tradizione e dell'innovazione.	utilizzando come ingrediente principale un prodotto a marchio. Il trimestre	
Lo spreco alimentare	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione dei prodotti enogastronomici, promuovendo le nuove tendenze alimentari. Progettare eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali.	Applicare le principali norme igienico-sanitarie. Riconoscere le caratteristiche degli alimenti come i cereali, gli ortaggi formaggi e uova. Applicare le tecniche più idonee nel recupero degli scarti.	Principali cause dello spreco alimentare domestico e nella ristorazione; lo spreco alimentare in Italia e nel mondo; suggerimenti e decalogo antispreco.	Realizzazione di piatti a scarto zero e workshop fotografico delle fasi di preparazione	3

UNITA' DI APPRENDIMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

UDA	TEMATICA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Legalità e Mafia	Sviluppo sostenibile	Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese;	Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità e di rispetto delle norme di settore.	L'agenda 2030 Il galateo a tavola Sistema HACCP	3 ore

		Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità	Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo.		
--	--	--	---	--	--

METODOLOGIE

Si indicano sinteticamente le metodologie di lavoro più frequentemente utilizzate:

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

STRUMENTI

Le risorse generalmente impiegate includono:

<input checked="" type="checkbox"/> libro di testo: Laboratorio di Pasticceria-I Prodotti, le tecniche, la Sicurezza. PLAN-ELi <input type="checkbox"/> lezioni registrate <input type="checkbox"/> aule multimediali <input checked="" type="checkbox"/> laboratori <input checked="" type="checkbox"/> sussidi didattici <input checked="" type="checkbox"/> strumenti digitali	<input checked="" type="checkbox"/> risorse didattiche online <input type="checkbox"/> visite didattiche <input type="checkbox"/> attività integrative <input type="checkbox"/> interventi di esperti <input checked="" type="checkbox"/> materiale prodotto dall'insegnante <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 checked="" type="checkbox"/> interrogazioni orali <input checked="" type="checkbox"/> prove pratiche-laboratoriali	- Prove Laboratoriali n. 2 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 del compito prodotto.
MODALITÀ DI RECUPERO	
<input checked="" type="checkbox"/> Riproposizione dei contenuti in forma diversificata; <input 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; <input type="checkbox"/> Sportello didattico;	

[] Corsi di recupero pomeridiani

Prof. Costanzo Nunzio