

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 E
Disciplina	ENOGASTRONOMIA- SETTORE CUCINA
Settore	PROFESSIONALE - SERVIZI
Indirizzo	ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Ore settimanali	4
Ore annuali	132
Docente	PROF. PREVITI GAETANO

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)

Per stesura della programmazione annuale si è resa necessaria un'attenta analisi della situazione di partenza. Attraverso il dialogo e un test d'ingresso, sono state osservate le attitudini e le abilità di base dei singoli allievi, il livello delle conoscenze e delle competenze, i ritmi di apprendimento, la partecipazione alla vita scolastica, l'impegno, gli interessi, le motivazioni, ed ogni altro elemento atto a caratterizzare la classe. La classe si presenta alquanto eterogenea per abilità di base, senso di responsabilità e desiderio di affermazione e di autorealizzazione. Sotto il profilo comportamentale la classe non presenta particolari problemi o situazioni difficili. Gli alunni, nel complesso, rispettano le principali norme di comportamento, sono educati e corretti nei confronti dei docenti e sensibili ai richiami. Qualche alunno deve essere sollecitato a mantenere l'attenzione. La partecipazione all'attività didattica evidenziata è mediamente più che sufficiente.

LIVELLI DI PARTENZA

LIV. BASE NON RAGGIUNTO < 6	LIVELLO BASE 6	LIVELLO INTERMEDIO 7 – 8	LIVELLO AVANZATO 9 – 10
n. 8	n. 7	n. 5	n. 1

Assenti: 3

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 testiorali 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.	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.

	Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.	Il piano di pulizia.
UdA 1	LA CUCINA, IL PERSONALE, L'IGIENE E IL MENU'	
competenze	abilità	conoscenze
IE1 IE2 IE11 IE5 IE3 IE4 IE8 IE11	Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi, e spazi. Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. Stoccare correttamente gli alimenti. Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.	Normativa igienico-sanitaria e procedura di Tecnica di conservazione degli alimenti. Sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente nel luogo di lavoro. Sistema HACCP. Terminologia tecnica di settore Tecnica specifica per la realizzazione di e l'ospitalità alberghiera
UdA 2	GLI ANTIPASTI	
competenze	abilità	conoscenze
IE1 IE2 IE11 IE5 IE3 IE4 IE8 IE11	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. Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale.	Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità). Tecnica per ridurre lo spreco
UdA 3	I PRIMI PIATTI	
competenze	abilità	conoscenze
IE8 IE6 IE7 IE8 IE11 IE1 IE2 IE4	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. 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 4	LA PREPARAZIONE DELLE CARNI	
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	Controllo della produzione /lavorazione/commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento. Caratteristiche e standard di qualità dei

	trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato	prodotti e servizi della filiera di riferimento.
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	Riconoscere il ruolo del Menu. 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. Definire menù adeguati alle tipologie di ristorazione. Progettare menù per tipologia di eventi. Elaborare menù in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela. Redigere le ricette nel rispetto delle regole. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e con vari reparti.	Riconoscere il ruolo del menù. Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, ecosostenibilità) Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menù. I criteri di elaborazione di menù e carte. Rispettare le regole per l'elaborazione dei menù.
UdA 7	LA CUCINA REGIONALE ITALIANA	
competenze	abilità	conoscenze
IE1 IE2 IE11 IE5 IE3 IE4 IE8 IE11	Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza. Partecipare con compiti esecutivi ad attività/iniziative di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio.	Prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG. Normativa vigente in materia di denominazione di origine (d.o.) Assetto agroalimentare e patrimonio culturale e ambientale di un territorio

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 la presentazione di prodotti locali e a km 0, utilizzando tecniche tradizionali e innovative.	Saper riconoscere il sistema di 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.	Le nozioni fondamentali di 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.	Realizzazione di un piatto utilizzando come ingrediente principale un prodotto a marchio. II trimestre	3
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	Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo,	L'agenda 2030 Il galateo a tavola Sistema	4 ore

		della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese; Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità	assumendo il principio di responsabilità e di rispetto delle norme di settore. 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.	HACCP	
--	--	--	--	-------	--

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 checked="" 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"/> <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 o orali n. 2 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	

- ☒ Riproposizione dei contenuti in forma diversificata;
- ☐ Attività guidate a crescente livello di difficoltà;
- ☒ Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro;
- ☒ Recupero in itinere attraverso studio autonomo;
- ☒ Recupero durante la pausa didattica;
- ☐ Sportello didattico;
- ☐ Corsi di recupero pomeridiani

Prof. Costanzo Nunzio