

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	5^A
Disciplina	LABORATORIO SALA-BAR E VENDITA
Settore	PROFESSIONALE – SERVIZI
Indirizzo	ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Ore settimanali	2
Ore annuali	66
Docente	Scredi Claudio

PROFILO IN USCITA (PECUP)

Al termine del percorso scolastico lo studente dovrà:

- Identificare e distinguere le strutture enogastronomiche e dell'ospitalità;
- Riconoscere le principali differenze tra i vari tipi di strutture ristorative, enogastronomiche e dell'ospitalità, pubblici esercizi e figure professionali correlate;
- Utilizzare correttamente la terminologia professionale in uso;
- Applicare le tecniche di base di servizio di sala e assistenza al cliente;
- Rispettare le regole di un corretto approccio professionale con il cliente;
- Curare il cliente mettendolo a proprio agio;
- Utilizzare le forme di comunicazione professionale per accogliere e interagire con il cliente;
- Eseguire le operazioni relative alle varie fasi di servizio;
- Riconoscere le risorse ambientali, storiche, artistiche e culturali del proprio territorio;
- Individuare le interazioni tra turismo ed economia;
- Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature;
- Utilizzare i dispositivi di sicurezza personali richiesti;
- Rispettare le regole di sicurezza nell'uso delle attrezzature;
- Rispettare le regole di pubblica sicurezza e del corretto utilizzo delle apparecchiature elettriche.

FINALITÀ EDUCATIVE

Lo studio della disciplina è finalizzato a far acquisire ai discenti una conoscenza quanto più completa possibile sia per quanto attiene i fenomeni turistici in generale sia per quanto riguarda l'organizzazione e la gestione delle attività di servizi ristorativi delle strutture turistico-alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela.

ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA (profilo generale della classe)

Per la 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 sotto la sufficienza..

LIVELLI DI PARTENZA

LIV. BASE NON RAGGIUNTO < 3-4	LIVELLO BASE 5-6	LIVELLO INTERMEDIO 7 - 8	LIVELLO AVANZATO 9 - 10
n. 0	n. 7	n. 7	n. 1

COMPETENZE – ABILITÀ – CONOSCENZE

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

1. COMPETENZE DI CITTADINANZA

- C1** COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE
- 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
- C6** COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA
- X **C7** COMPETENZA IMPRENDITORIALE

2. COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI

- 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.
- 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.
- 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.
	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 delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati.
X	G4a	Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati.
	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 test orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
X	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.
	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 ospitalità alberghiera

- | | | |
|---|-------------|---|
| | 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. |
| | 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 servizio. |
| | 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>HospitalityManagement</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

- Saper svolgere le operazioni elementari delle fasi operative in Sala-bar
- Sapersi orientare e riconoscere la modulistica dei reparti di Sala e bar
- Sapersi presentare in modo adeguato al proprio ruolo
- Sapersi esprimere verbalmente in maniera corretta e formale
- Saper utilizzare la terminologia tecnica di base del settore

Conoscenze

- Conoscere i reparti dell'albergo e il relativo personale
- Conoscere le operazioni relative al servizio da svolgere
- Conoscere le operazioni relative al servizio di sala
- Conoscere le principali funzioni gestionali di un ristorante e di un bar

PIANO DELLE UNITÀ DI APPRENDIMENTO

UDA 0	ACCERTAMENTO LIVELLI DI PARTENZA	Primo trimestre
Competenze	Abilità	Conoscenze
C5, 7 S3	Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate all'enogastronomia ed all'ospitalità alberghiera	Accertamento dei livelli di partenza attraverso colloqui e verifiche orali
UDA 1	L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA	Primo trimestre
Competenze	Abilità	Conoscenze
C 4, 5, 7; L 6; M 3; S 3; G4a, 6, 8 IE 3, 6, 8, 10, 11	Riconoscere le caratteristiche dell'offerta enogastronomica, e saper distinguere le diverse carte o liste della ristorazione di alto livello Pianificare l'offerta enogastronomica Programmare l'offerta enogastronomica Comunicare l'offerta enogastronomica	Tecniche di gestione dell'offerta enogastronomica La carta delle pietanze, la carta dei vini. Le altre carte della ristorazione
UDSA 2	LA PRODUZIONE VITIVINICOLA IN ITALIA EUROPA E NEL MONDO	Primo/Secondo trimestre
Competenze	Abilità	Conoscenze
C 4, 5, 7; L 6; M 3; S 3; G4a, 6, 8 IE 3, 6, 8, 10, 11	Riconoscere le tipologie di vitigni italiani ed europei, saper distinguere un vino nazionale, europeo, e uno internazionale La produzione di vino delle regioni italiane La produzione di vino dei paesi europei La produzione di vino dei paesi extraeuropei	La produzione vitivinicola italiana La produzione vitivinicola europea La produzione vitivinicola extraeuropea

UDA 3	ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE	Secondo/terzo trimestre
Competenze	Abilità	Conoscenze
C 4, 5, 7; L 6; M 3; S 3; G4a, 6, 8 IE 3, 6, 8, 10, 11	Sapersi esprimere con terminologia corretta ed appropriata di settore; Sapersi esprimere verbalmente in maniera corretta e formale in base all'interlocutore e all'occasione; Promuovere e valorizzare le risorse ambientali, artistiche e culturali del proprio territorio L'enologia e la Sommellerie Il vino Spumante e il vino Champagne I vini liquorosi e i vini speciali	Il servizio del vino al tavolo Il servizio superiore La stappatura, la mescita La decantazione La promozione dei vini del territorio
UDA 4	GLI EVENTI SPECIALI IL BANQUETING E IL CATERING	Terzo trimestre
Competenze	Abilità	Conoscenze
C 4, 5, 7; L 6; M 3; S 3; G4a, 6, 8 IE 3, 6, 8, 10, 11	Utilizzare correttamente le attrezzature speciali per la banchettistica Saper gestire il servizio al tavolo, curando il rang nei minimi dettagli Saper servire correttamente al tavolo pietanze e bevande Saper gestire il rapporto con il cliente La preparazione di un evento speciale (Il banchetto) Il Catering Il Banqueting	Le tecniche di allestimento della sala Il Buffet di servizio La mise en place del tavolo
UDA 5	I SERVIZI SPECIALI DI SALA	Terzo trimestre
Competenze	Abilità	Conoscenze
C4,5,7 L 6 M 3 S 3 G4a, 6,8 10,11	Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento, Operare nel rispetto e nelle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute.	Caratteristiche delle aziende enogastronomiche. Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale in laboratorio di Sala-bar durante i servizi speciali di sala.
UDA 6	LE TECNICHE DI GESTIONE (HARDWARE E SOFTWARE)	Terzo trimestre
Competenze	Abilità	Conoscenze

C 4,5,7 L 6 M 3 S 3 G 4°,68 10,11	Calcolare i costi di produzione specifici. Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di Sala-bar. Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi in azienda Utilizzare Hardware e Software di settore ristorativo-alberghiero	Organizzazione del personale del settore Sala-bar. Costi di produzione.																		
<div>- UNITA' DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI - (redatta/e in concertazione con le componenti del c.d.c.)</div> <table><tr><th>UDA</th><th>COMPETENZE</th><th>ABILITÀ</th><th>CONOSCENZE</th><th>TEMPI</th><th>PRODOTTI</th></tr><tr><td>UDA N°1 Cibo e cultura nel mondo</td><td>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti locali, nazionali e internazionali.</td><td>Saper riconoscere la provenienza territoriale e dei prodotti. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici.</td><td>Le nozioni fondamentali di qualità, sicurezza e salute in cucina e in sala. Le caratteristiche della qualità alimentare. Conoscenza delle varie culture gastronomiche nel mondo.</td><td>3 ore Secondo trimestre</td><td>Realizzazione di un piatto utilizzando come ingrediente principale un prodotto internazionale.</td></tr><tr><td>UDA N°2 Qualità alimentare e salute</td><td>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione dei prodotti enogastronomici, promuovendo le nuove tendenze alimentari. Progettare</td><td>Applicare le principali norme igienico-sanitarie. Riconoscere le caratteristiche degli alimenti come i cereali,</td><td>Le principali norme igienico-sanitarie. Gli ortaggi ed i legumi: classificazione conservazione, aspetti igienici,</td><td>3 ore Terzo trimestre</td><td>Realizzazione di piatti a scarto zero e workshop fotografico delle fasi di preparazione.</td></tr></table>			UDA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI	PRODOTTI	UDA N°1 Cibo e cultura nel mondo	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti locali, nazionali e internazionali.	Saper riconoscere la provenienza territoriale e dei prodotti. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici.	Le nozioni fondamentali di qualità, sicurezza e salute in cucina e in sala. Le caratteristiche della qualità alimentare. Conoscenza delle varie culture gastronomiche nel mondo.	3 ore Secondo trimestre	Realizzazione di un piatto utilizzando come ingrediente principale un prodotto internazionale.	UDA N°2 Qualità alimentare e salute	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione dei prodotti enogastronomici, promuovendo le nuove tendenze alimentari. Progettare	Applicare le principali norme igienico-sanitarie. Riconoscere le caratteristiche degli alimenti come i cereali,	Le principali norme igienico-sanitarie. Gli ortaggi ed i legumi: classificazione conservazione, aspetti igienici,	3 ore Terzo trimestre	Realizzazione di piatti a scarto zero e workshop fotografico delle fasi di preparazione.
UDA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI	PRODOTTI															
UDA N°1 Cibo e cultura nel mondo	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti locali, nazionali e internazionali.	Saper riconoscere la provenienza territoriale e dei prodotti. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici.	Le nozioni fondamentali di qualità, sicurezza e salute in cucina e in sala. Le caratteristiche della qualità alimentare. Conoscenza delle varie culture gastronomiche nel mondo.	3 ore Secondo trimestre	Realizzazione di un piatto utilizzando come ingrediente principale un prodotto internazionale.															
UDA N°2 Qualità alimentare e salute	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione dei prodotti enogastronomici, promuovendo le nuove tendenze alimentari. Progettare	Applicare le principali norme igienico-sanitarie. Riconoscere le caratteristiche degli alimenti come i cereali,	Le principali norme igienico-sanitarie. Gli ortaggi ed i legumi: classificazione conservazione, aspetti igienici,	3 ore Terzo trimestre	Realizzazione di piatti a scarto zero e workshop fotografico delle fasi di preparazione.															

	eventi enogastronomici e culturali che valorizzino prodotti salutari e di qualità.	gli ortaggi, formaggi e uova. Applicare le tecniche più idonee nel recupero degli scarti.	stagionalità, caratteristiche merceologiche.		
--	--	---	--	--	--

U.D.A. trasversale

Lo sviluppo sostenibile ambientale

Nodo concettuale: sviluppo sostenibile

TEMATICA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Le tradizioni regionali	Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e ambiti di contrasto ai comportamenti che non rispettano l'ambiente. Compiere le scelte di partecipazione alla vita economica coerentemente agli obiettivi di sostenibilità a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, assumendo il principio di	Adoperarsi per il turismo eco-sostenibile nel settore delle nuove tendenze enogastronomiche. Partecipare alla vita pubblica e di cittadinanza utilizzando le conoscenze acquisite in materia di eco-sostenibilità per perseguire la salute del pianeta. Utilizzare tecniche di produzione coerentemente con gli obiettivi dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile per la tutela delle	Principali forme di servizio e caratteristiche che la differenziano. Caratteristiche di base della gastronomia delle regioni italiane. Principali piatti delle diverse regioni.

		responsabilità, adottando i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell' ambiente. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese. Essere in grado di individuare le tecniche produttive orientate alla tutela della eco-sostenibilità. Riconoscere e promuovere le attività sportive eco-compatibili.	identità e delle eccellenze produttive del paese. Utilizzare le diverse tecniche sportive in modo da salvaguardare la salute del pianeta.			

PROGRAMMAZIONE ATTIVITA' COMPRESENZA (Non si effettuano ore compresenza)

UDA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	PRODOTTO	MONTE ORE

UNITA' DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI

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

UDA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	PRODOTTO	MONTE ORE
Cibo e cultura nel mondo	Riconoscere il cibo fra le diverse culture nel mondo	Utilizzare tecniche di produzione e preparazione corrette	Saper conoscere i cibi e le provenienze	Power-point	2 Trimestre 3 ore
Qualità alimentare e salute	Saper riconoscere la qualità degli alimenti ai fini di una sana alimentazione	Utilizzare prodotti agroalimentari a Km 0	Saper distinguere un prodotto di qualità a marchio da uno scadente	Power-point	3 Trimestre 3 ore

METODOLOGIE

Si indicano sinteticamente le metodologie di lavoro più frequentemente utilizzate:

☒ lezione frontale
☒ lezione interattiva lezione multimediale
☐ videolezione cooperative learning
☐ problem based learning
☐ project based learning ☐ role playing
☐ digital storytelling
☐ EAS - episodi di apprendimento situato

☒ flipped classroom
☐ debate
☒ attività di gruppo
☒ attività di laboratorio
☒ esercitazioni pratiche
☐ altro:

STRUMENTI

Le risorse generalmente impiegate includono:

☐ libro di testo (Sala-bar Smart per indirizzo Cucina)
☒ lezioni registrate
☒ file multimediali
☒ laboratori
☐ sussidi didattici
☒ strumenti digitali

☒ risorse didattiche online
☒ visite didattiche
☐ attività integrative ☐
☐ interventi di esperti
☒ materiale prodotto dall'insegnante
☐ 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 type="checkbox"/> prove pratiche	- Prove scritte n.1 per ciascun trimestre - Prove 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 degli elaborati.
MODALITÀ DI RECUPERO	
<input 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 type="checkbox"/> Recupero in itinere attraverso studio autonomo; <input type="checkbox"/> Recupero durante la pausa didattica; <input type="checkbox"/> Sportello didattico; <input type="checkbox"/> Corsi di recupero pomeridiani	

Milazzo: 18/10/2023

Docente:

Claudio Scredi