

<b>PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE –</b>	
anno scolastico	<b>2023/2024</b>
classe	<b>5C</b>
disciplina	<b>LINGUA INGLESE</b>
settore	<b>SALABAR SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITA’ ALBERGHIERA</b>
indirizzo	<b>ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA</b>
Ore settimanali	<b>2h (1h COPRESENZA SALABAR)</b>
Ore annuali	<b>66h annuali</b> <b>(33h COPRESENZA SALA BAR)</b>
Docente	<b>PROF.SSA PAPALIA ALESSANDRA</b>

**PROFILO IN USCITA (PECUP)**

Al termine del percorso scolastico lo studente dovrà :

- Attivare modalità di apprendimento autonomo
- Padroneggiare i linguaggi specifici necessari all’accesso al mondo del lavoro
- Produrre testi specifici in relazione all’indirizzo *Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera*

## FINALITA' EDUCATIVE

Le competenze comunicative in lingua straniera facilitano, in contesti multiculturali, la mediazione e la comprensione delle altre culture favorendo la mobilità e le possibilità di studio e di lavoro. Pertanto fine ultimo della programmazione sarà, quindi, far sì che gli alunni siano in grado di utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi ed operativi.

Nell'articolazione *Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera* si mira a far acquisire le competenze necessarie per svolgere attività nel settore specifico e consolidare le abilità utili per interagire professionalmente in relazione ai processi di produzione e preparazione nel settore culinario e ristorativo, alla promozione di tradizioni locali, nazionali ed internazionali, all'applicazioni normative per la sicurezza e tracciabilità dei prodotti, alla predisposizione di menù coerenti con le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

Al quinto anno, dal punto di vista didattico, si mira a consolidare le conoscenze di base in campo umanistico e scientifico all'interno dei contenuti proposti, la padronanza dei linguaggi e delle tecniche specifiche, un metodo di studio autonomo, l'abitudine a ragionare con rigore logico, la capacità di leggere e interpretare i contenuti delle diverse forme di comunicazione.

I risultati di apprendimento dell'area di istruzione generale sono in linea di continuità con gli assi culturali (dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico e storico-sociale) e si caratterizzano per il collegamento con le discipline di indirizzo.

Dal punto di vista educativo l'allievo dovrà consolidare l'abitudine al rispetto delle regole all'interno del contesto scolastico e nei rapporti di civile convivenza, delle persone con cui si confronta, anche in considerazione dei ruoli, al confronto ed alla collaborazione sia con i coetanei che con gli altri.

## OBIETTIVI SPECIFICI 5° ANNO

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

- padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi ed utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio, per interagire nei vari contesti, al livello B1 (QCER);
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali;
- produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi e situazioni professionali del settore specifico di *Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera*.

L'articolazione dell'insegnamento di "lingua inglese" in conoscenze e abilità è riconducibile, in linea generale, al livello B1 del QCER.

ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"><li>• Esprimere le proprie opinioni nell'interazione orale, su argomenti generali, di studio e di lavoro.</li><li>• Comprendere globalmente argomenti di attualità e del settore specifico di indirizzo.</li><li>• Riconoscere l'importanza della lingua straniera ai fini della mediazione e comunicazione interculturale.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aspetti socio-culturali della lingua straniera e del linguaggio specifico di settore.</li><li>• Organizzazione del discorso nelle tipologie di tipo tecnico-professionale.</li><li>• Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativi soprattutto al settore specifico.</li></ul>

## OBIETTIVI SPECIFICI MINIMI

- Comprensione della lingua orale: saper comprendere semplici dialoghi o conversazioni di carattere generale e/o relativi all'ambito professionale.
- Comprensione della lingua scritta: saper comprendere il significato generale di brani o dialoghi di carattere generale e/o relativi all'ambito professionale.
- Produzione della lingua orale: sapersi esprimere in forma semplice ma corretta e scorrevole su argomenti di carattere generale e/o relativi all'ambito professionale (conversazioni che riguardano il linguaggio base della sala bar e della cucina, conversazioni più articolate a livello manageriale, richieste di informazioni, ecc. )
- Produzione della lingua scritta: saper produrre semplici testi in modo corretto di carattere generale e/o relativi all'ambito professionale (menu, banqueting e service, ricette, semplici lettere di richiesta di informazioni e relativa risposta, stesura di semplici ordini per l'acquisto di ingredienti per la preparazione di cibi, bevande, cocktails ecc. )

## ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA

La classe è composta da 17 alunni, di cui 8 maschi e 9 femmine. All'interno del gruppo classe si evidenzia la presenza di 1 alunno DSA e due BES con relativo PDP, e 2 alunni H, seguiti dalle relative docenti specializzate, con relativo PEI. Da un primo periodo di osservazione e dal test di ingresso effettuato, la classe risulta essere eterogenea per quanto riguarda conoscenze, competenze ed abilità pregresse. Per tale ragione, i mesi di settembre ed ottobre sono stati dedicati al recupero e/o potenziamento delle quattro abilità linguistiche (comprensione scritta ed orale e produzione scritta ed orale), proponendo ai discenti esercizi di comprensione del testo, traduzione, riassunti scritti ed orali volti a facilitare la capacità di interazione in lingua inglese, con relativo consolidamento ed ampliamento della microlingua di settore. La classe, nella quasi totalità dei casi, ha risposto in modo positivo alle attività proposte, dimostrando impegno e partecipazione durante le ore di lezione. Per quanto concerne la condotta, si può asserire che il comportamento degli allievi è globalmente corretto e rispettoso delle regole scolastiche.

LIV. BASE NON RAGGIUNTO < 6	LIVELLO BASE 6	LIVELLO INTERMEDIO 7 – 8	LIVELLO AVANZATO 9 – 10
n. 6	n. 5	n. 3	n. 3

Assenti n. 0

## COMPETENZE – ABILITÀ – CONOSCENZE

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

### 1. COMPETENZE DI CITTADINANZA

- C1    COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE
- C2    COMPETENZA MULTILINGUISTICA
- C3    COMPETENZA MATEMATICA E COMPETENZA IN SCIENZE, TECNOLOGIE E INGEGNERIA
- C4    COMPETENZA DIGITALE
- C5    COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE A IMPARARE
- C6    COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
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.
IE6	Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.
IE7	Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.
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.
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.
IE10	Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di <i>budgeting-reporting</i> aziendale sotto supervisione.
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.

#### UNITA' DI APPRENDIMENTO 0 - ALLINEAMENTO

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI DI ATTUAZIONE
Conoscere il lessico specifico relativo ai vari metodi di cottura, taglio, mescolamento e lessico relativo agli ingredienti di base.	<p>Verificare le abilità linguistiche comunicative possedute dagli allievi.</p> <p>Revisione ed approfondimento dei principali argomenti trattati l'anno precedente.</p>	<p>Accertamento Livelli di Partenza</p> <p>Somministrazione entry test</p>	2h

UNITA' DI APPRENDIMENTO 1 MENU PLANNING			
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI DI ATTUAZIONE
Parlare di menu Spiegare i piatti	Comprendere e stilare un menu Spiegare un menu ai clienti	What's in a menu Menus format Types of menu Breakfast lunch and dinner menu Buffet menu CULTURE: New Technology in menus <b>Compresenza salabar:</b> Menu planning The Mediterranean diet	5 h          7h

UNITA' DI APPRENDIMENTO 2 HEALTH AND SAFETY			
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI DI ATTUAZIONE
Conoscere i principi di base dell' HACCP.  Parlare del rispetto delle norme di igiene e sicurezza sul posto di lavoro Conoscere le attrezzature del bar	Saper spiegare quali sono i principi di base dell' HACCP.  Individuare comportamenti che infrangono i principi HACCP.	HACCP and the seven principles Food contamination, risks and preventive measures Workplace safety CULTURE: The United Kingdom British cuisine : traditions and festivities  <b>Compresenza salabar:</b> Personal hygiene haccp system	5 h          6h

### UNITA' DI APPRENDIMENTO 3

#### The art of service – banqueting and service

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI DI ATTUAZIONE
Acquisire consapevolezza sulla vinificazione, le diverse tipologie di vini e possibili abbinamenti con il cibo e usi in cucina	Saper spiegare le tecniche di lavorazione dei prodotti più rappresentativi. Saper le differenze tra i vari servizi	Brief flambé history and flamed dishes The different phases of service wine Serving wine What's banqueting? CULTURE : Enogastronomic tour of Italy Food and wine in the north-west of Italy Curriculum vitae <b>Compresenza salabar:</b> Banqueting and service Curriculum vitae	5h          10h



UNITA' DI APPRENDIMENTO 5			
AT THE BAR - BEVERAGES			
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI DI ATTUAZIONE
Acquisire consapevolezza dei vari tipi di servizio Acquisire consapevolezza sulla vinificazione, le diverse tipologie di vini e possibili abbinamenti con il cibo e usi in cucina.	Saper classificare le portate di un menu elencandone gli ingredienti e spiegando il procedimento necessario alla realizzazione del piatto. Saper spiegare come utilizzare il vino per cucinare. Saper spiegare come abbinare un vino ad un piatto.	Bar service Types of bar Bar, caffè and pub staff Bar equipment Understanding and serving wine Spirits and liquers Cocktails CULTURE: food and wine in Southern Italy and the islands Compresenza salabar. Beverages	5h
			10h

---

UNITA' DI APPRENDIMENTO 6			
STOP AND CHECK			
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI DI
Acquisire consapevolezza degli argomenti, funzioni e lessico appresi.	Saper interagire essendo in grado di utilizzare il lessico settoriale necessario per le specifiche situazioni lavorative .	Ripasso, consolidamento e potenziamento di quanto appreso nei mesi precedenti in vista del superamento delle prove scritte e orali degli esami di stato.	5h

Durante il corso dell'anno sarà regolarmente dedicato del tempo al ripasso delle principali strutture grammaticali a livello B1/B2 del CEFR e saranno effettuate esercitazioni di *listening* e *reading comprehension* finalizzate allo svolgimento della prova INVALSI.

---

<p align="center"><b>UDA TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA</b>  <b>LO SVILUPPO SOSTENIBILE AMBIENTALE</b>  <i>“Defend the planet!”</i></p>			
COMPETENZE	ABILITA'	CONTENUTI	MONTE ORE
<p><b>Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese.</b></p> <p><b>Rispettare l'ambiente , curarlo , conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.</b></p>	<p><b>Partecipare alla vita pubblica e di cittadinanza utilizzando le conoscenze acquisite in materia di eco-sostenibilità per perseguire la salute del pianeta.</b></p>	<p><b>Pollution</b></p> <p><b>Renewable energy</b></p> <p><b>Seven top tap tips</b></p> <p><b>Recycling</b></p>	<p><b>3h</b></p> <p><b>Secondo trimestre</b></p>

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

#### **UDA 1 INTERDISCIPLINARE – Qualità alimentare e salute**

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	PRODOTTO	MONTE ORE
Riconoscere la qualità di un cibo e se è ben conservato	Saper stilare un menù corretto e bilanciato	Principi per una corretta alimentazione ed uno stile di vita sano	Powerpoint Cartellone Relazione	3h Terzo trimestre

## NODI CONCETTUALI

(redatti in concertazione con le componenti del C.d.C.)

NODI CONCETTUALI	
<b>Le nuove tendenze del Beverage</b>	In considerazione di un mercato che guarda all'innovazione e alle sempre più varie esigenze dei consumatori anche in termini ambientali ed alla sostenibilità.
<b>I marchi di qualità del territorio</b>	In quanto strumento di garanzia per il riconoscimento, la valorizzazione e la tutela della qualità della produzione agroalimentare regionale.
<b>Igiene e sicurezza in laboratorio</b>	Alla luce delle vigenti normative che regolamentano la sicurezza alimentare nella sua più ampia accezione.
<b>A tavola con le religioni</b>	In riferimento alla continua evoluzione culturale della società attuale in una prospettiva multietnica e professionalizzante.
<b>La Piramide alimentare mediterranea: "Viaggio tra i sapori della Sicilia"</b>	Nell'ottica di sottolineare l'importanza di un sano e corretto stile di vita correlato alla prevenzione e al benessere dell'individuo.

## METODI

La scelta dei metodi e contenuti terrà conto delle abilità individuali e mirerà al coinvolgimento e alla partecipazione attiva di tutti gli alunni. A tale scopo i metodi verranno sempre alternati in modo da soddisfare le esigenze e i bisogni della classe. L'approccio sarà flessibile e varierà a seconda della situazione.

- Approccio comunicativo per favorire una più naturale e spontanea acquisizione della Lingua straniera. L'uso dell'italiano verrà limitato alle spiegazioni e riflessioni grammaticali.
- Metodo induttivo e deduttivo- verrà favorito il primo in quanto consente all'allievo di scoprire da se le strutture e di costruire gli "schemi" della LS.
- Lezione frontale
- Lezione interattiva
- Lezione partecipata
- Discussione guidata
- Ricerca guidata
- Lavori di gruppo e Cooperative learning
- Problem solving
- Lavori individuali
- Recupero e approfondimento

**MEZZI**

- Esercitazioni orali e scritte basate su materiale già appreso e nuovo.
- Prove di verifica ed interventi di recupero necessari.
- Conversazioni semplici.
- Pair work, Group work (lavoro a coppia o in gruppo).
- Questionari ed esercizi di vario tipo ( True/False, Matching, Fill in exercises,ecc.)
- Libro di testo e altro materiale di lettura.
- Lavagna
- LIM
- Sussidi audio-visivi e materiale autentico di vario genere.
- Mappe concettuali - Tabelle
- Dizionario
- Cartine geografiche
- Verifiche in classe e controlli frequenti dei compiti assegnati.
- Visite di istruzione guidate.

**VERIFICHE****TIPOLOGIE**

Prove scritte n.1/2 per trimestre  
 Prove orali n. 2 per trimestre

**MODALITA'**

Prove strutturate e semi-strutturate: esercizi di completamento, tabelle, correlazioni, dialogo su traccia, descrizioni, lettere, prove di comprensione con test V/F, questionari con quesiti a risposta singola e multipla. Colloqui, discussioni guidate, role play.

**VALUTAZIONE :**

I criteri di valutazione saranno conformi alla griglia definita in sede di sottodipartimento che viene allegata alla presente programmazione.

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 , della puntualità nel rispetto delle scadenze e della cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati.

INDICATORI	PUNTI	DESCRITTORI
1. Pronuncia e intonazione	2	Pronuncia e intonazione corrette.
	1,5	Pronuncia abbastanza corretta, con tentativi di rendere la giusta intonazione.
	1	Pronuncia spesso scorretta ma comprensibile.
	0-0,5	Pronuncia incomprensibile.
2. Correttezza morfosintattica	2	Linguaggio corretto dal punto di vista sintattico e grammaticale.
	1,5	Linguaggio corretto con qualche errore e imprecisione morfosintattica.
	1	Linguaggio non sempre corretto ma comprensibile.

	0-0,5	Frasi del tutto prive di coerenza sintattica e grammaticale.
3. Padronanza dei contenuti e uso del lessico specifico	2	Buona padronanza dei contenuti, lessico specifico ricco e appropriato
	1,5	Discreta padronanza dei contenuti, lessico specifico non particolarmente ricco ma appropriato.
	1	Parziale padronanza dei contenuti, lessico specifico essenziale.
	0-0,5	Scarsa padronanza degli argomenti, lessico inappropriato.
4. Esposizione dei contenuti	2	E' completamente autonomo nell'esposizione e interagisce col docente senza bisogno di aiuto
	1,5	Parzialmente autonomo nell'esposizione, interagisce col docente grazie a qualche suggerimento
	1	Poco autonomo nell'esposizione, compone le frasi con qualche difficoltà e quasi sempre con lo stimolo dell'insegnante.
	0-0,5	Gravi difficoltà espositive nonostante lo stimolo dell'insegnante.
5. Rielaborazione	2	Buona
	1,5	Discreta
	1	Soddisfacente
	0-0,5	Assente o scarsa

Nelle verifiche orali del secondo biennio si prenderanno in considerazione:

- Pronuncia e intonazione
- Correttezza morfosintattica e lessicale
- Padronanza dei contenuti
- Esposizione dei contenuti
- Rielaborazione personale

(vedi griglia allegata)

Per le verifiche scritte non strutturate si terrà essenzialmente conto di:

- Conoscenza grammaticale: rispetto dell'ortografia, della punteggiatura e delle regole morfo- sintattiche.
- Proprietà lessicale: utilizzo di lessico appropriato e vario.
- Adeguatezza del registro linguistico
- Aderenza alla traccia, efficacia e pertinenza
- Conoscenza dell'argomento: proprietà e ricchezza delle informazioni e rielaborazione critica.
- Capacità logico-argomentativa: chiarezza, linearità, organicità del pensiero.

Gli indicatori varieranno a seconda della tipologia di prova assegnata.

Milazzo 11/10/2023

la docente  
Prof.ssa Alessandra Papalia