

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 E
disciplina	INGLESE
settore	PROFESSIONALE - SERVIZI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
indirizzo	MONOENNIO
Ore settimanali	2
Ore annuali	66
Docente	ARIOSTO MARIA GRAZIA

PROFILO IN USCITA (PECUP)

Al termine del percorso scolastico lo studente dovrà :

- 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*
- Attivare modalità di apprendimento autonomo
- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

FINALITÀ EDUCATIVE

Ai fini del raggiungimento dei risultati di apprendimento a conclusione del 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/B2 (QCER);
- integrare le competenze professionali con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali.

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.

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.

ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA (profilo generale della classe)

La classe 5E, affidatami quest'anno, si mostra disponibile al recupero di argomenti e di lacune pregresse, appare inoltre interessata ai lavori proposti in classe. Dall'analisi delle prove orali ed esercitazioni scritte si evince che il livello di preparazione è eterogeneo: sette alunni attestano un livello alto, altri sette medio/alto, due sufficiente e tre alunni un livello mediocre. Per la preparazione agli esami di stato gli argomenti verranno trattati in modo ripetitivo e si approfondiranno argomenti teorici, essenziali per il colloquio, coinvolgendo attivamente gli studenti, anche con lavori a coppia e di gruppo, al fine di simulare situazioni di vita professionale. A tal fine, gli alunni verranno spronati a seguire con attenzione e a riascoltare ripetutamente gli argomenti trattati in classe, al fine di poterli assimilare. La maggior parte degli alunni partecipa alle attività proposte anche se, per alcuni alunni il lavoro a casa sembra a volte scostante. Il comportamento è corretto e nonostante le distrazioni di qualche alunno, tutti rispondono positivamente alle sollecitazioni dell'insegnante all'attenzione.

LIVELLI DI PARTENZA

LIV. BASE NON RAGGIUNTO < 6	LIVELLO BASE 6	LIVELLO INTERMEDIO 7 – 8	LIVELLO AVANZATO 9 – 10
n. 3	n. 2	n. 7	n. 7

COMPETENZE – ABILITÀ – CONOSCENZE

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

1. COMPETENZE DI CITTADINANZA

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

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.
X	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 testoriali 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.
X	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.

SAPERI

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

OBIETTIVI SPECIFICI MINIMI

ABILITA'	CONOSCENZE
<u>Comprensione della lingua orale e scritta:</u> ➤ saper comprendere semplici dialoghi o conversazioni di carattere generale e/o relativi all'ambito professionale.	<u>Conoscenza ed uso delle strutture e funzioni linguistiche:</u> ➤ saper riconoscere ed utilizzare le strutture grammaticali e le funzioni linguistiche.
<u>Produzione della lingua orale e scritta:</u> ➤ sapersi esprimere in forma semplice e corretta su argomenti relativi all'ambito professionale (conversazioni che riguardano il linguaggio base della cucina, diete alimentari, sicurezza, richieste di informazioni, HACCP ecc.) ➤ saper produrre semplici testi in modo corretto di	<u>Conoscenza della civiltà straniera:</u> ➤ assumere consapevolezza delle diversità culturali e sociali dei popoli che utilizzano la L2.

carattere generale e/o relativi all'ambito professionale (diete, sicurezza, ricette, liste di ingredienti, HACCP ecc.)

PIANO DELLE UNITÀ DI APPRENDIMENTO

UdA 0	ACCERTAMENTO LIVELLI DI PARTENZA	PRIMO TRIMESTRE
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
C 2, 5 L 4 G 2a	Verifica delle abilità linguistiche comunicative possedute dagli allievi. Recupero, consolidamento e/o potenziamento delle strutture e funzioni linguistiche al fine di una comunicazione orale semplice e corretta.	Accertamento dei livelli di partenza. Somministrazione del test d'ingresso e osservazioni in classe. Esercitazioni orali e scritte riguardanti le WHquestions and revision of grammar.
UdA C	HEALTH & SAFETY PROCEDURES	PRIMO TRIMESTRE
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
C 2,5 L 4 G 2a	Saper individuare e spiegare i principi di base dell'HACCP. Essere consapevoli dell'importanza e del rispetto delle norme di igiene e sicurezza in cucina. Individuare comportamenti che infrangono i principi dell'HACCP.	Topics : ➤ Food Safety and Food Quality ➤ The origin of HACCP and its principles ➤ Food Contamination ➤ Risks and Preventive Measures ➤ Food Preservation ➤ Hygiene and Safety Rules at Work ➤ Workplace Safety ➤ A Chef's Uniform as a part of safety at work
UdA 2	DIET & NUTRITION	PRIMO/SECONDO TRIMESTRE
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
C 2,4,5,6 L 1,2,3,4,5,6 G1,2a,2b,3,4a,4b,5	Essere consapevoli della necessità di una alimentazione corretta e conoscerne i principi basilari. Saper spiegare i principi di base di una corretta alimentazione basandosi sulla piramide alimentare. Elencare le diete alternative, considerando anche le scelte religiose, le intolleranze e le allergie.	Topics : ➤ Healthy Eating ➤ The Mediterranean Diet and the Healthy Eating Pyramid ➤ Alternative Diets ➤ Religious Dietary Choices ➤ Special Diets for Food Allergies and Intolerances
UdA 3	GASTRONOMY & TRADITIONS	SECONDO/TERZO TRIMESTRE

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
C 2,4,5,6 L 1,2,3,4,5,6 G1,2a,2b,3,4a,4b,5	Saper redigere e spiegare le portate di un menù completo. Saper elencare gli ingredienti dei principali piatti della tradizione italiana e saperli presentare. Saper riconoscere i principali prodotti di enogastronomia del "Made in Italy".	Topics : ➤ Menus : the courses of a typical menu and food and wine pairing ➤ A typical Sicilian dessert ➤ The most famous old and modern chefs : G. A. Escoffier and G. Ramsay

UNITA' DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI

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

UDA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	PRODOTTO	TEMPI
Qualità alimentare e salute	Competenze chiave europee Competenza multi linguistica. Competenze degli assi culturali Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. Padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire semplici interazioni comunicative nella LS. Competenze di cittadinanza Imparare ad imparare. Comunicare, collaborare e partecipare.	-Riconoscere e comprendere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale. -Produrre oralmente e per iscritto brevi testi e/o dialoghi semplici su tematiche trattate. -Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi e testi. - Utilizzare i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali.	-Funzioni linguistico-comunicative riferite al livello B1/B2 (QCER). -Aspetti comunicativi socio-linguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori. -Conoscere e valorizzare i prodotti tipici del territorio e i dolci locali.	Power Point	4 h

UNITA' DI APPRENDIMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

UDA	TEMATICA	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI
Lo sviluppo sostenibile ambientale	"Defend the planet!"	Competenze chiave europee Competenza multi	Adoperarsi per il turismo eco-sostenibile delle	Conoscere l'importanza della salvaguardia del	Secondo Trimestre 4 h

		<p>linguistica</p> <p>Competenze degli assi culturali</p> <p>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <p>Competenze trasversali</p> <p>Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, assumendo il principio di responsabilità, adottando i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente.</p> <p>Perseguire il principio di legalità e di solidarietà, promuovendo principi, valori e ambiti di contrasto ai comportamenti che non rispettano l'ambiente.</p>	<p>nuove tendenze eno-gastronomiche.</p> <p>Partecipare alla vita pubblica e di cittadinanza utilizzando le conoscenze acquisite in materia di eco-sostenibilità per perseguire la salute del pianeta.</p> <p>Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile per la tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese.</p>	<p>nostro ambiente e suggerire soluzioni</p> <p>Descrivere in modo semplice la tematica trattata e il significato della "particolare" espressione "Defend the Planet!"</p>	
--	--	--	---	--	--

NODI CONCETTUALI	
Igiene e sicurezza in laboratorio	Per immergersi nel mondo del lavoro e svolgere al meglio un mestiere in ambito enogastronomico è necessario possedere una conoscenza approfondita del sistema HACCP e dei meccanismi di controllo in materia di sicurezza alimentare, nonché degli accorgimenti utili per evitare la contaminazione degli alimenti, delle regole fondamentali nell'utilizzo dell'attrezzatura di laboratorio.
Le nuove tendenze alimentari	Anche in ambito enogastronomico si parla sempre più spesso di mode alimentari e di filosofie nutrizionali. Per alcuni un'attrazione irresistibile. Dalla cucina crudista, a quella vegana o vegetariana, alla cucina sana: un viaggio e diverse mete, attraverso il gusto e i fattori che influenzano consumi e nuovi orientamenti alimentari.
Evoluzione della cucina nel tempo	La storia del cibo e della gastronomia come percorso strettamente legato agli avvenimenti che hanno scandito il comportamento dell'uomo nel corso dei secoli, dalla preistoria ai giorni nostri. Un'evoluzione che ha interessato la scoperta di nuovi e stuzzicanti ingredienti, la sperimentazione di metodi di

	conservazione e di cottura innovativi, e che ha toccato persino il modo di servire le pietanze a tavola.
Una dieta per tutti	Un excursus tra i principi nutritivi fondamentali per creare una dieta adatta alle esigenze di ciascuno e stilare menù equilibrati che si basino sui principi della piramide alimentare. Riscoprire il piacere di mangiar sano per privilegiare i prodotti locali e a km 0, per adottare duraturi corretti stili di vita e contrastare al tempo stesso la dannosa globalizzazione alimentare.
A tavola con le religioni	Il cibo è per certi versi un profondo credo. Oltre ad essere nutrimento indispensabile per la nostra sopravvivenza, rispecchia culture diverse e diventa segno di condivisione e di festa. In diverse tradizioni religiose è anche assunto con valore rituale e simbolico perché, ieri come oggi, i fedeli danno al mangiare e al bere, o all'astensione, un forte significato religioso. A tavola come nella vita, il rispetto delle altrui convinzioni consente di evitare possibili fenomeni di discriminazione e contribuisce a realizzare migliori processi di integrazione e inclusione sociale.

METODOLOGIE

Si indicano sinteticamente le metodologie di lavoro più frequentemente utilizzate:

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

STRUMENTI

Le risorse generalmente impiegate includono:

<input checked="" type="checkbox"/> libro di testo: C.E. Morris “ Mastering Cooking ”, ELI	<input checked="" type="checkbox"/> risorse didattiche online
<input type="checkbox"/> lezioni registrate	<input checked="" type="checkbox"/> visite didattiche
<input checked="" type="checkbox"/> aule multimediali	<input type="checkbox"/> attività integrative <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/> laboratori	interventi di esperti
<input type="checkbox"/> sussidi didattici	<input checked="" type="checkbox"/> materiale prodotto dall'insegnante
<input checked="" type="checkbox"/> strumenti digitali	<input type="checkbox"/> altro:

MODALITÀ DI VALUTAZIONE E DI RECUPERO	
TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA	NUMERO E SCANSIONE TEMPORALE
<input checked="" type="checkbox"/> prove scritte strutturate <input checked="" type="checkbox"/> prove scritte semi-strutturate <input checked="" type="checkbox"/> prove scritte non strutturate <input checked="" type="checkbox"/> interrogazioni orali <input checked="" type="checkbox"/> prove pratiche	- Prove scritte n. 2 per ciascun trimestre - Prove orali n. 1/2 per ciascun trimestre Il recupero si effettuerà 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	
[x] Riproposizione dei contenuti in forma diversificata; [x] Attività guidate a crescente livello di difficoltà; [x] Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro; [x] Recupero in itinere attraverso studio autonomo; [x] Recupero durante la pausa didattica; [x] Sportello didattico; [x] Corsi di recupero pomeridiani	

Milazzo, 28/ 10 / 2023

IL DOCENTE

Prof.ssa Ariosto Maria-Grazia

Griglia di valutazione DDI

CRITERI	INDICATORI	DESCRIPTORI	FASCE DI LIVELLO E PUNTEGGIO
Partecipazione assiduità	- Visualizzazione del registro elettronico per le comunicazioni, i compiti assegnati e gli impegni di videolezione, con consultazione della bacheca. - Accesso alle piattaforme per la didattica a distanza (in particolare G Suite) (*) - Visualizzazione delle attività o, in presenza di problemi tecnici, segnalazione al docente.	NULLA/SCARSA	BASE NON RAGGIUNTO 3-4
		SALTUARIA	BASE 5-6
		REGOLARE	INTERMEDIO 7-8
		ASSIDUA	AVANZATO 9-10
Impegno e puntualità	- Partecipazione a tutte le attività	NULLO/SCARSO	BASE NON RAGGIUNTO 3-4

	- Svolgimento accurato e completo dei compiti. (**)	SALTUARIO	BASE 5-6
		REGOLARE	INTERMEDIO 7-8
		ASSIDUO	AVANZATO 9-10
Rispetto della consegna e senso di responsabilità	- Rispetto delle scadenze e/o segnalazione al docente di difficoltà. - Verifica delle correzioni.	NULLO/SCARSO	BASE NON RAGGIUNTO 3-4
		SALTUARIO	BASE 5-6
		REGOLARE	INTERMEDIO 7-8
		ASSIDUO	AVANZATO 9-10
Prodotto	-Completezza, pertinenza, organizzazione - Correttezza	INCOMPLETO E SCORRETTO	BASE NON RAGGIUNTO 3-4
		PARZIALMENTE COMPLETO E CORRETTO	BASE 5-6
		COMPLETO, CORRETTO E PERTINENTE	INTERMEDIO 7-8
		COMPLETO, CORRETTO, PERTINENTE E BEN ORGANIZZATO	AVANZATO 9-10

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

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

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

