



Regione Sicilia

Repubblica Italiana M.P.I

Unione Europea

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “Renato Guttuso” - MILAZZO

PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno Scolastico 2025 – 2026

ISTITUTO PROFESSIONALE - SEDE DI MILAZZO - VIA RISORGIMENTO

Classe 2 Sez. C

INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

QUADRO ORARIO: n.32 ore settimanali - COORDINATRICE: Prof.ssa Caterina Parisi

ORE SETT.LI N.	DISCIPLINE	DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE
4	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Caterina Parisi
1	STORIA	Carmela Berbiglia
1	GEOGRAFIA	Carlo La Fauci
2	LINGUA INGLESE	Maria Grazia Ariosto
1	LINGUA FRANCESE	Gianluca Cirino
4	MATEMATICA	Emilio La Rosa
2	TEC. DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	Emanuela Valenti
2	SC. INTEGRATE – BIOLOGIA	Federica Bucolo
1	SCIENZA DEGLI ALIMENTI	Massimo Antonio Arena
2	DIRITTO ED ECONOMIA	Antonino Furnari
2	SCIENZE MOTORIE	Michela Mazzeo
1	RELIGIONE CATTOLICA	Elisa Ilacqua
1 Compresenza	LAB. SALA E VENDITA LINGUA INGLESE	Salvatore Cusma Maria Grazia Ariosto
1 Compresenza	LAB. ACCOGLIENZA TURISTICA LAB. CUCINA	Manuela Sgrò Gaetano Previti
1 Compresenza	LAB. ACCOGLIENZA TURISTICA LAB. SALA E VENDITA	Manuela Sgrò Salvatore Cusmà
1 Compresenza	LAB. CUCINA SC. DEGLI ALIMENTI	Gaetano Previti MassimoAntonio Arena
1 Compresenza	LAB. CUCINA LINGUA FRANCESE	Gaetano Previti Gianluca Cirino
4 Compresenza	LAB. CUCINA LAB. SALA E VENDITA	Gaetano Previti Salvatore Cusmà

18	SOSTEGNO	Maria Luisa Anania
18	SOSTEGNO	Andreana Famà
1	MATERIA ALTERNATIVA	Claudia Lombardo

PROFILO IN USCITA (PECUP)

L'attività formativa svolta dall'Istituto Professionale di Milazzo si inserisce perfettamente nella spiccata vocazione turistica del territorio della cittadina e del suo hinterland, in particolar modo delle Isole Eolie. A conclusione del percorso quinquennale, la preparazione che acquisiranno gli allievi del primo biennio dell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" consentirà loro di acquisire quelle competenze tecniche, imprenditoriali e normative tipiche delle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, per potersi inserire proficuamente nel tessuto produttivo locale e promuovere la tipicità delle tradizioni della loro terra d'origine all'interno del sistema turistico ricettivo nazionale ed internazionale.

FINALITÀ

Riferite al:	☒ 1° biennio	☐ 2° biennio	☐ 5° anno
Le finalità educative che si vogliono perseguire alla fine del biennio sono: - Fare acquisire agli studenti conoscenza e consapevolezza di sé - Promuovere la partecipazione consapevole, responsabile e autonoma degli studenti alle attività comuni - Accompagnare e rendere effettiva la maturazione degli studenti attraverso le conoscenze fondamentali acquisite nei vari contesti disciplinari - Prevenire, individuare e rimuovere situazioni di particolare disagio e fenomeni di dispersione - Usare le conoscenze e le competenze per riflettere sulla realtà - Fare acquisire comportamenti volti al rispetto ed alla solidarietà verso l'altro nella comunità scolastica e nella società multiculturale.			

OBIETTIVI SPECIFICI DELL'INDIRIZZO

ASSE DEI LINGUAGGI

Padronanza della lingua italiana, come capacità di gestire la comunicazione orale, di leggere, comprendere ed interpretare testi di vario tipo e di produrre lavori scritti con molteplici finalità

Conoscenza di almeno una lingua straniera

Capacità di fruire delle tecnologie della comunicazione e dell'informazione

ASSE MATEMATICO

Capacità di utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico

Di confrontare e analizzare figure geometriche

Di individuare e risolvere problemi e di analizzare i dati e interpretarli, sviluppando deduzioni e ragionamenti.

ASSE SCIENTIFICO – TECNOLOGICO

Acquisire metodi, concetti e atteggiamenti indispensabili per porsi domande, osservare e comprendere il mondo naturale e quello delle attività umane e contribuire al loro sviluppo nel rispetto dell'ambiente e della persona

Apprendimento incentrato sull'esperienza e l'attività di laboratorio

ASSE STORICO – SOCIALE

Capacità di percepire gli eventi storici a livello locale, nazionale, europeo e mondiale, cogliendone le connessioni con i fenomeni sociali ed economici

Esercizio della partecipazione responsabile alla vita sociale nel rispetto dei valori dell'inclusione e dell'integrazione

ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA

n. tot. alu nni	Numero maschi	Numero femmine	Pendolari	Ripet.	disabili	BES / DSA /NAI	Valutazione Classe di provenienza	
							Insufficiente < M < 6	3
19	14	5	13	1	2	5	Sufficiente < M < 7	6
							Buono < M < 8	7
							Ottimo < M < 10	8
								11
								5

ELENCO ALUNNI

N.	COGNOME	NOME
1	Annunziata	Davide
2	Bibaj	Arsida
3	Boudhiba	Rayen
4	D'Allura	Andrea

5	Dampha	Muhammed
6	El Jani	Ziad
7	Ferrara	Riccardo
8	Formica	Mikael Ronald
9	Genovese	Aurora
10	Hasaj	Klevis
11	Hu	Kevin
12	Maimone	Nicole
13	Maurilio	Tindaro
14	Miloro	Angela
15	Minniti	Marta
16	Mosé	Filippo Antonino
17	Rinxhi	Bryan
18	Smiroldo	Francesco Pio
19	Triolo	Giuseppe
20		
21		

PROFILO GENERALE DELLA CLASSE

La classe ad oggi é composta da 19 alunni, 14 ragazzi e 5 studentesse, tutti frequentanti eccetto due studenti. Nella classe sono presenti n. 2 alunni in situazione di disabilità, seguono una programmazione curriculare con obiettivi minimi riconducibili agli obiettivi di classe e sono seguiti da docenti di sostegno. Sono, inoltre presenti due studenti con Disturbi Specifici dell'Apprendimento, due studenti con Bisogni educativi Speciali e uno studente Neo Arrivato in Italia.

Per un primo bilancio della situazione di partenza si è preso atto delle valutazioni risultanti dai test di ingresso delle varie discipline, colloqui con gli alunni, tecniche di osservazione. Dalla valutazione dei test d'ingresso e dall'osservazione in classe, il livello di partenza della classe si presenta eterogeneo, e in parecchi casi con un livello di conoscenze, abilità e di competenze medio. Alcuni degli alunni mostrano capacità logico-riflessive e motivazione adeguate, diversi sono, invece, ancora deboli nelle motivazioni e nel metodo di studio da consolidare, anche se emerge una preferenza verso alcuni ambiti disciplinari.

Si porranno in essere, quindi, attività di rinforzo, perché gli alunni possano affrontare in maniera proficua e serena l'anno scolastico. Nel complesso la classe appare abbastanza vivace e talvolta si rende necessario richiamare alcuni alunni al rispetto delle norme della vita scolastica. Una parte della classe segue con interesse le spiegazioni, si dimostra partecipativa della vita scolastica e disponibile verso le attività didattiche proposte, rispetta le consegne e i tempi di attenzione appaiono, complessivamente, adeguati; la rimanente parte, invece, ha bisogno, spesso, di essere sollecitata nel prestare attenzione e stimolata alla partecipazione. L'impegno individuale a casa appare differenziato: alcuni si applicano con continuità, altri in modo non ancora costante. Non tutti gli alunni posseggono un metodo di studio efficace: il lavoro in aula sarà, quindi, volto all'acquisizione di una metodologia di apprendimento dei contenuti didattici adeguata e al potenziamento delle competenze nella produzione orale e scritta.

DISCIPLINA	CONTENUTI ESSENZIALI
ITALIANO	Lettura consapevole Sapere ascoltare e comprendere testi orali e scritti individuandone almeno i messaggi e i nuclei fondamentali Esporre in modo semplice ma sufficientemente corretto e chiaro Capacità di riassumere nelle linee essenziali il contenuto di un testo Stesura di un semplice testo Principali strutture grammaticali e sintattiche della lingua italiana Caratteristiche essenziali di un testo narrativo e poetico.
STORIA	Esporre in forma chiara e coerente, fatti e problemi riguardanti gli eventi storici studiati. Confrontare gli usi alimentari e i costumi delle antiche civiltà con la civiltà contemporanea. Distinguere in esse fatti, ragioni, opinioni e pregiudizi. Riconoscere e usare con proprietà alcuni fondamentali termini e concetti specifici del linguaggio storiografico. Riconoscere in eventi storici dati le appropriate coordinate spazio-tempo.
GEOGRAFIA	Utilizzare strumenti semplici di rappresentazione dello spazio, analizzare nelle linee essenziali, il rapporto uomo-ambiente; nel sistema territoriale individuare gli elementi basilari, utilizzare un linguaggio specifico semplificato. Strumenti di rappresentazione degli aspetti spaziali; aspetti fisico- ambientali ed economici delle aree esaminate; lessico di base.
INGLESE	Comprensione della lingua orale e scritta: a) saper comprendere semplici frasi e brevi messaggi o dialoghi registrati. b) saper comprendere il significato globale di un semplice brano o dialogo letto. Produzione della lingua scritta orale e scritta: a) sapersi esprimere in forma semplice e scorrevole. b) saper produrre semplici testi in modo corretto utilizzando le funzioni e le strutture grammaticali essenziali delle unità didattiche trattate. Conoscenza ed uso delle strutture e funzioni linguistiche: saper riconoscere e utilizzare le strutture grammaticali e le funzioni linguistiche di base. Conoscenza della civiltà straniera: assumere consapevolezza delle diversità culturali e sociali dei popoli che utilizzano la L2.
FRANCESE	Comprensione della lingua orale e scritta: a) comprendere i contenuti essenziali di brevi messaggi pronunciati in modo chiaro e scandito. b) comprendere le informazioni essenziali e il significato globale di un testo. – Produzione della lingua scritta orale e scritta: a) interagire in una conversazione producendo frasi semplici, anche se non sempre corrette nella forma, su argomenti noti, usando lessico ad alta frequenza. b) scrivere frasi semplici su argomenti di carattere personale e riguardanti la vita quotidiana, anche con errori purché non compromettano del tutto la comprensione del messaggio. – Conoscenza ed uso delle strutture e funzioni linguistiche: riconoscere e utilizzare le funzioni comunicativo/linguistiche e le strutture grammaticali essenziali delle unità didattiche trattate. – Riflessione sulla lingua: a) riconoscere i principali aspetti e le diversità socio-culturali dei popoli francofoni.

MATEMATICA	Padroneggiare l'uso della lettera come mero simbolo e come variabile; eseguire le operazioni con i polinomi; fattorizzare un polinomio. Geometria Eseguiere costruzioni geometriche elementari utilizzando la riga e il compasso e/o strumenti informatici. Polinomi. Operazioni con i polinomi; scomposizione di polinomi. Frazioni algebriche e espressioni. Equazioni di primo grado intere e fratte. Disequazioni di primo grado. Sistemi lineari e metodi risolutivi. Equazione della retta e piano cartesiano. I numeri irrazionali. Concetto di numero reale e di radicale aritmetico. Proprietà invariantiva dei radicali. Operazioni nell'insieme dei numeri irrazionali. Equazioni di secondo grado. Metodi risolutivi. Cenni di Statistica. Cenni di calcolo delle probabilità. Geometria. Dagli assiomi ai teoremi. Gli enti primitivi e relativi assiomi. Teorema di Talete. Equivalenza delle figure piane. Teorema di Euclide e teorema di Pitagora
T.I.C. / Lab. TIC	Utilizzare il linguaggio specifico di base della tecnologia dell'informazione. Saper spiegare il principio di funzionamento e la struttura dei principali dispositivi fisici e software di un computer. Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate. Utilizzare le funzioni base dei software più comuni per produrre testi con formattazioni semplici e comunicazioni multimediali, calcolare e rappresentare dati: Microsoft Word, Excel e PowerPoint. Conoscere i servizi base delle reti e di internet. Cercare informazioni e comunicare in rete. Essere consapevole dei rischi connessi al web e ai social
SCIENZE INTEGRATE BIOLOGIA	-Acquisizione di una adeguata anche se semplice terminologia scientifica; Interpretazione logica di mappe, schemi e grafici; -Conoscenza essenziale dei nuclei tematici della disciplina: la cellula, elementi di genetica, i principali apparati del corpo umano, l'impatto dell'uomo sul pianeta, sviluppo sostenibile; -Regole di igiene; -Regole e principi di salvaguardia della salute.
SCIENZA DELGLI ALIMENTI	Individuare le nuove tendenze nei consumi alimentari -Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari e agli stati fisiologici -Applicare il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa vigente. -Descrivere differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale -Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute -Classificare gli alimenti e le bevande -Scegliere i metodi di conservazione e di cottura più adatti alle diverse tipologie di alimenti -Saper leggere le etichette alimentari Classificazione degli alimenti in base alla funzione prevalente. -Anatomia e fisiologia dell'apparato digerente -Metabolismo e bioenergetica -Alimentazione equilibrata e malattie correlate all'alimentazione -La filiera alimentare Classificazione degli alimenti e delle bevande -Tecniche di conservazione e di cottura degli alimenti.
DIRITTO ED ECONOMIA	Distinguere la differenza tra libertà e anarchia; essere in grado di utilizzare le informazioni quotidiane nello spirito democratico; capire l'importanza del ruolo delle banche e i vantaggi e gli svantaggi della globalizzazione. Concetto di libertà e limiti; le principali funzioni degli organi Costituzionali; il ruolo delle autonomie locali e delle organizzazioni internazionali; conoscere i mercati, il ruolo delle banche e le funzioni della moneta

LAB. ACCOGLIENZA TURISTICA	Riconoscere i reparti dell'albergo e i relativi responsabili. Saper svolgere le operazioni elementari delle fasi operative al front office. Sapersi orientare e riconoscere la modulistica dei reparti del front office. Sapersi presentare in modo adeguato al proprio ruolo. Sapersi esprimere verbalmente in maniera corretta e formale. Conoscere la terminologia tecnica di base del settore. Conoscere i reparti dell'albergo e il relativo personale. Conoscere le operazioni relative al front-desk e back office. Conoscere le operazioni relative alla fase booking, check in, live in, check out e post check out. Conoscere le principali funzioni di un'agenzia di viaggi. Conoscere i servizi che un albergo può mettere a disposizione della clientela durante il soggiorno in hotel. Conoscere la corretta terminologia tecnica del settore turistico alberghiero. Conoscere la modulistica di base dei reparti del front office
LAB. SALA E VENDITA	Riconoscere i reparti del ristorante e le figure professionali che vi operano. Saper svolgere le operazioni elementari delle fasi organizzative ed operative in sala ristorante. Conoscere le regole e le misure di igiene e sicurezza ed HACCP. Sapersi presentare in modo adeguato al proprio ruolo. Sapersi esprimere verbalmente in maniera corretta e formale. Conoscere la terminologia tecnica di base del settore. Conoscere i reparti del ristorante il relativo personale • Conoscere attrezzature ed utensili del sala ristorante e del Bar. Conoscere le varie tipologie di menù e le regole per poterlo redigere. Conoscere le principali tipologie di ristorazione. Conoscere i servizi che un ristorante ed un bar può mettere a disposizione della clientela. Conoscere la corretta terminologia tecnica
LAB. CUCINA	Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale. Identificare attrezzature e utensili di uso comune. Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature. Rispettare le « buone pratiche » di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio. Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni. Ruoli e gerarchia della brigata di cucina. Elementi di deontologia professionale. Il laboratorio di cucina: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili. Igiene professionale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente. Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso. Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime.
SCIENZE MOTORIE	Conoscere le elementari nozioni dell'anatomia del corpo umano e del primo soccorso nei più comuni casi di incidente; • Conoscere, anche se con qualche imprecisione, le principali qualità motorie di base (coordinazione, equilibrio, velocità, resistenza); • Conoscere ed applicare norme igienico-sanitarie e alimentari; • Conoscere in modo sommario le regole e i fondamentali individuali di almeno uno sport di squadra; • Socializzare, interagire, partecipare alla vita di gruppo; • Eseguire un corretto riscaldamento anche se talvolta guidato dall'insegnante.

RELIGIONE CATTOLICA	Essere consapevoli della propria identità in riferimento agli interrogativi di fondo sul senso della vita. Essere in grado di accostarsi in modo generale al testo biblico. Essere consapevoli del valore del rispetto di sé stessi e degli altri. Conoscere genericamente il fenomeno religioso nel dispiegarsi delle varie culture. Conoscere in modo globale il testo biblico e i temi essenziali della disciplina.
----------------------------	--

UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE n.1 – Un evento a scuola

	DISCIPLINA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	PRODOTTO	MONTE ORE
	DIRITTO ED ECONOMIA	Essere a conoscenza degli strumenti di pagamento e delle possibilità di credito	Saper eseguire le principali operazioni bancarie. Essere in grado di utilizzare assegni, cambiali, carte di debito e credito	Tipi e funzioni di moneta	Libero	3h
	ITALIANO	Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo. Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi	Comprendere le finalità dei registri linguistici. Riconoscere i diversi registri linguistici. Mettere in relazione il registro stilistico con il testo da produrre. Applicare al contesto l'adeguato registro	I registri linguistici: parlare in pubblico	Creazione di un'infografica sull'evento	3h
	LAB. ACC. TURISTICA	Competenza imprenditoriale Competenza Digitale. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. Imparare a imparare Comunicare. Progettare. Collaborare e partecipare. Risolvere problemi	Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.	I servizi del front office: Conoscere il cliente; assistenza ai clienti; la sicurezza dei clienti	Brochure di presentazione evento	3h

	LAB. CUCINA	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-	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	3h	
			gastronomici.				
	LAB. SALA	Competenze a livello base sia riguardo alla mise en place, che al corretto metodo di servizio da utilizzare in sala. Valorizzare le tradizioni enogastronomiche nazionali e internazionali, (anche utilizzando a livello basico, termini in lingua straniera: inglese e o francese)	Effettuare una corretta mise en place in base ai piatti preparati dal settore cucina, abbinando un adeguato metodo di servizio e sapendo compilare correttamente la presa della comanda.	Le tecniche base di servizio al tavolo (Inglese, Francese, Italiana, Russa, Buffet. Le principali tipologie di mise en place del coperto. La presa della comanda, anche in lingua straniera. Lessico specifico di settore	Proporre e realizzare un brunch anche in laboratorio, elaborare una brochure dedicata all'evento soffermandosi soprattutto sui metodi di servizio e sulla mise en place, anche in maniera particolare e originale nuove metodologie ed attrezzature.	3h	
	SCIENZA DEGLI ALIMENTI	Predisporre prodotti e servizi coerenti con il contesto	Eseguire le fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menu nella corretta sequenza	Linee guida per una sana alimentazione. I principi nutritivi. La conservazione nei buffet	Presentazione in ppt della organizzazione del lavoro in cucina e delle procedure operative per la produzione e conservazione di piatti per un buffet in concomitanza dell'evento "Scuola aperta"	3h	

SCIENZE MOTORIE	Ideare e proporre attività sportive per consentire la partecipazione di tutti i compagni ed eventuali diversamente abili.	Adattarsi a regole e spazi differenti per consentire la partecipazione di tutti.	Collaborare all'interno del gruppo: comunicare efficacemente e cooperare per produrre soluzioni collettive.	Cartaceo	4h	
T.I.C.	Essere in grado di usare software per eseguire marketing d'impresa	Saper realizzare flyer e depliant	Marketing d'impresa attraverso un software (es. MS Publisher)	Creazione di un volantino pubblicitario per mezzo di un software.	3h	
TOTALE ORE					25	

UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE n.2 – Alla scoperta del nostro territorio

DISCIPLINA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	PRODOTTO	MONTE ORE
BIOLOGIA	Osservare, descrivere ed	Conoscere le principali specie presenti nel	L'Area Marina Protetta di Capo	Cartellone o PowerPoint	2h

	analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale ed artificiale. Riconoscere nelle sue varie forme, i concetti di sistema e di complessità. Saper riconoscere una grandezza fisica e la sua unità di misura. Saper utilizzare simboli. Acquisire un linguaggio rigoroso e specifico. Saper utilizzare grafici, classificazioni e generalizzazioni. Individuare collegamenti e relazioni. Comunicare.	territorio assumendo il principio di responsabilità per la tutela dello stesso	Milazzo		
--	---	--	---------	--	--

DIRITTO ED ECONOMIA	Saper riconoscere i principali organi e le funzioni degli Enti territoriali	Cogliere l'importanza delle istituzioni quali fondamento dell'assetto statale. Comprendere l'importanza istituzionale degli enti locali.	Gli enti territoriali: Regioni, Comuni, Città Metropolitane.	Libero	3h
FRANCESE	Competenza multi linguistica. Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. Padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire semplici interazioni comunicative nella LS. Padroneggiare le lingue straniere per interagire in diversi ambiti e contesti e per comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in prospettiva interculturale.	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 e coerenti su tematiche note di interesse personale, quotidiano, professionale appropriati nelle scelte lessicali e sintattiche. Interagire in modo semplice ma efficace per porre domande e rispondere. Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in	Funzioni linguisticocomunicative riferite al livello A2 del CEFR. Aspetti comunicativi socio-linguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori. - Chiedere e dare indicazioni in merito al territorio e ai vini locali. -Principali funzioni linguisticocomunicative relative alla richiesta di	Itinerario turistico culturale e gastronomico	3h
	Utilizzare e produrre elaborati multimediali. Imparare ad imparare Comunicare Collaborare e partecipare	messaggi chiari, di breve estensione, scritti e orali, su argomenti di natura professionale. Cogliere il carattere interculturale della lingua straniera, anche in relazione alla sua dimensione globale e alle varietà geografiche. Creare una guida ad uso turistico. Utilizzare i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali.	informazioni. Chiedere e dare indicazioni stradali. <i>Itinéraire/plan d'une ville; À la découverte de Milazzo</i>		

INGLESE	Competenze chiave europee Competenza multilinguistica 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. Utilizzare e produrre elaborati multimediali 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 su tematiche note di interesse personale, quotidiano, professionale appropriati nelle scelte lessicali e sintattiche. - Interagire in modo semplice ma efficace per porre domande e rispondere.	Funzioni linguistiche comunicative riferite al livello A2 del CEFR. - Chiedere e dare indicazioni in merito al territorio e ai vini locali. Principali funzioni linguistiche comunicative relative alla richiesta di informazioni.	Itinerario turistico culturale e gastronomico	3h
LAB. ACC. TURISTICA	Competenza imprenditoriale. Competenza Digitale. Progettare anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in	Individuare i prodotti tipici di una località identificandone le diverse caratteristiche	L'offerta turistica: la promozione del prodotto turistico e le tipicità territoriali	Presentazione Multimediale	3h

	contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. Imparare a imparare Comunicare Progettare. Collaborare e partecipare. Risolvere problemi				
LAB. CUCINA	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.	2h
LAB. SALA	Riconoscere, individuare e valorizzare le risorse enogastronomiche comprese le bevande alcoliche e non alcoliche, proponendo anche drink di tendenza. (anche in ambito interdisciplinare con accoglienza turistica) anche utilizzando terminologia in lingua straniera.	Distinguere le caratteristiche e le peculiarità dei vari prodotti alimentari, soffermandosi soprattutto sulla produzione di vino e birra e bevande alcoliche proponendo anche drink di tendenza o con prodotti tipici.	La produzione del vino, della birra e di altre bevande alcoliche e non. Le attrezzature principali da utilizzare al bar per poter preparare e servire drink.	Creare una carta geografica o un itinerario del cibo (in formato multimediale), anche con termini in lingua inglese, dove riuscire ad individuare in maniera semplice e veloce i vari prodotti tipici che contraddistinguono un territorio	3h
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	Valorizzazione della elaborazione e presentazione di prodotti locali, utilizzando tecniche tradizionali ed innovative	Scegliere i metodi di conservazione e cottura più idonei alle diverse tipologie di alimenti. Saper leggere le etichette alimentari	La filiera alimentare. Principi base di scienze e tecnologie alimentari	Realizzazione di un PPT	3h

SCIENZE MOTORIE	Assumere e portare a termine ruoli e compiti. Aiutare i compagni in	Acquisire una maggiore consapevolezza di se stessi attraverso la conoscenza dell'ambiente-territorio	Conoscere antiche tradizioni locali. Conoscere il territorio nei suoi	Cartaceo	5h
	difficoltà. Riconoscere e valutare situazioni e problemi di diversa natura.	in cui si vive.	aspetti artistici e culturali.		
ITALIANO	Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali (Costituzione art.9)	Saper leggere gli elementi essenziali di un'opera d'arte per comprenderne il significato storico artistico	Leggere un'opera d'arte	Creare un itinerario dei beni artistici e ambientali di Milazzo	3h
STORIA	Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali	Saper collocare le principali espressioni storico-artistiche del proprio territorio nel loro contesto culturale	L'Impero di Giustiniano. Il dominio Longobardo. Il Medioevo. La rinascita bizantina. Sulle tracce degli antichi: il patrimonio artistico dagli antichi romani agli arabi	Creare un itinerario dei beni artistici e ambientali di Milazzo	2h
T.I.C.	Essere in grado di cercare tramite i motori di ricerca internet i siti di maggior interesse storico, artistico, culturale, naturalistico e i prodotti tipici locali del proprio territorio per realizzare un prodotto informatico per promuoverli.	Usare nel modo più opportuno i motori di ricerca per effettuare ricerche mirate. Collocare immagini nei documenti. Formattazione di un testo Frontespizio, colonne e impaginazione.	Conoscere il territorio, i luoghi di interesse storico, culturale, naturalistico e i prodotti tipici enogastronomici.	Costruzione di un tour attraverso un opuscolo e/o un sito web.	4h

MATEMATICA	Analizzare dati e fatti della realtà. Utilizzare le conoscenze matematiche scientifiche e tecnologiche per trovare soluzioni a semplici problemi della vita quotidiana. Costruire ragionamenti formulando ipotesi.	Saper effettuare semplici rilevazioni in ambiti di esperienza. Saper organizzare, rappresentare i dati raccolti utilizzando grafici e tabelle. Saper leggere tabelle e grafici con lo scopo di formulare giudizi e interpretazioni. Saper usare Excel per creare un istogramma e/o un aerogramma.	I dati statistici. La frequenza assoluta e relativa. Media aritmetica semplice, ponderata, mediana e moda.	Creare un grafico/tabella a discrezione dell'alunno che descriva fatti o eventi relativi al territorio di provenienza.	3h
TOTALE ORE					39

UNITÀ TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

L'informazione

NUCLEO TEMATICO	COMPETENZE	ABILITÀ	DISCIPLINA	CONTENUTI	TEMPI
	Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul riconoscimento del diritto all'informazione previsto dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico. Essere consapevoli dell'importanza che il ruolo dei mass-media riveste in materia di diffusione delle notizie. Comprendere l'importanza del pluralismo dell'informazione.	Saper andare alla ricerca di informazioni. Saper districarsi tra le varie fonti di informazione per cogliere quanto risponde al vero	DIRITTO ED ECONOMIA Prof. Furnari Antonino	Art.21 Cost.: libertà di manifestazione del pensiero	PRIMO TRIMESTRE (4 ore)
			SECONDA LINGUA STRANIERA Prof. Cirino Gianluca	L'informazione come strumento decisionale	SECONDO TRIMESTRE (4 ore)
			STORIA Prof. ssa Berbiglia Carmen	L'evoluzione dei mass-media	TERZO TRIMESTRE (3 ore)
	Essere in grado di utilizzare adeguatamente le fonti di ricerca dalla rete.	Acquisire e promuovere comportamenti consapevoli in rete. Sapere utilizzare la rete per	T.I.C. Prof.ssa Valenti Emanuela	Tutela dei dati	PRIMO TRIMESTRE (3 ore)

		ricercare fonti e dati.	INGLESE Prof.ssa Ariosto Maria Grazia	Advertising in the digital age	SECONDO TRIMESTRE (4ore)
			MATEMATICA Prof. La Rosa Emilio	La Matematica smaschera le fake news: social-network, testi autogenerati e fake news.	TERZO TRIMESTRE (4 ore)
	Essere consapevoli che una corretta informazione può indirizzare a comportamenti orientati a favore dello sviluppo ecosostenibile.	Utilizzare le informazioni per adottare comportamenti eco-sostenibili.	BIOLOGIA Prof.ssa Bucolo Federica	L'impatto dell'uomo sul pianeta	PRIMO TRIMESTRE (3 ore)
		Predisporre il menù completo delle informazioni necessarie al consumatore.	LAB. SALA E VENDITA Prof. Cusmà Salvatore	Il menù	SECONDO TRIMESTRE (4 ore)
		Utilizzare gli strumenti con equilibrio. Trovare soluzioni ad eventuali problemi legati alla globalizzazione.	GEOGRAFIA Prof. La Fauci Carlo	La globalizzazione	TERZO TRIMESTRE (4 ore)

ATTIVITÀ COMPLEMENTARI ED INTEGRATIVE

La classe parteciperà a tutte le attività complementari ed integrative proposte nel PTOF, quali:

- Partecipazione ai giochi sportivi studenteschi
- Partecipazione a gare, eventi, manifestazioni sia sportive che laboratoriali
- Partecipazione al Gruppo sportivo: "Sport e Para-Sport al Guttuso 9"
- Partecipazione ad eventi in seno ai progetti promossi per l'educazione alla legalità, all'ambiente e alla salute
- Collaborazione nelle attività di orientamento in ingresso
- Giornalino scolastico
- Eventuali visite guidate, viaggi d'istruzione e visite aziendali
- Eventi letterari (Libriamoci, ecc.)
- Giornate a tema
- Giornata dello Sport
- Settimana creativa
- Spettacoli teatrali anche in lingua

VIAGGI DI ISTRUZIONE E VISITE GUIDATE

- Si svolgeranno visite guidate e i viaggi di istruzione

METODOLOGIE DIDATTICHE

IN PRESENZA	A DISTANZA (eventuale)
Lezione frontale Metodo esperienziale Scoperta guidata Metodo induttivo Ricerca individuale e/o di gruppo Lezione dialogata Metodo scientifico Lavoro di gruppo Problem solving Metodo deduttivo Brainstorming	• Videolezioni sincrone e asincrone • Audio lezione, chat • Ricerche individuali • Discussione guidata in modalità telematica • Restituzione di elaborati tramite Email e classi virtuali • Fruizione autonoma in differita di contenuti per l'approfondimento e lo studio • Flipped Classroom

STRATEGIE DIDATTICHE (in presenza e a distanza)

- Attività simulata
- Attività di gruppo
- Risoluzione di problemi
- Attività laboratoriali
- Studio autonomo
- E-learning
- Role playing
- Lezione-dibattito
- Lezione multimediale
- Learning by doing

ATTREZZATURE E STRUMENTI DIDATTICI

- Libro/i di testo

IN PRESENZA

- Riviste e quotidiani
- Testi di consultazione
- Sussidi multimediali
- Fotocopie
- LIM
- Laboratori
- Esempi tratti dalla realtà esperienziale dei ragazzi
- Computer
- Videocamera
- Monitor interattivo

A DISTANZA (eventuale)

- Google Apps e tools digitali
- Classe virtuale

- Strumenti di Videoconferenza
- Whatsapp
- Registro elettronico Argo

MODALITÀ DI VALUTAZIONE E DI RECUPERO	
TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA	MODALITÀ DI VALUTAZIONE NUMERO E SCANSIONE TEMPORALE
<u>IN PRESENZA</u> Test Questionari Relazioni Temi Sviluppo di progetti Esercitazioni Prove strutturate e semistrutturate Analisi testuale Interrogazioni Prove grafiche Prove pratiche Traduzioni Test motori <u>A DISTANZA</u> (eventuale) Test a tempo, prove strutturate e semistrutturate online consegnate tramite classi virtuali, email e simili Discussioni guidate in video lezione Interrogazioni/colloqui in video lezione	Prove scritte n.2 per ciascun trimestre Prove orali n.1/2 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 in DDI, della puntualità nel rispetto delle scadenze e della cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati.
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	

Nota: I criteri di valutazione saranno conformi alla griglia disciplinare definita in sede di sotto dipartimento allegata alla presente programmazione.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

voto in decimi	asse culturale	descrittori del rendimento
3 scarso	Asse dei Linguaggi	Partecipazione passiva. Impegno scarso Conoscenze frammentarie. Inadeguata applicazione delle conoscenze. Espressione scorretta. Elaborazione di testi non rispondenti al tema proposto.

	Asse Matematico	Partecipazione passiva. Impegno scarso Conoscenze frammentarie. Applicazione difficoltosa delle conoscenze con gravi errori. Assenza di autonomia di valutazione.
	Asse ScientificoTecnologico	Partecipazione passiva – Impegno scarso – Conoscenze: gravemente lacunose. Competenze: insignificanti competenze esecutive; insignificanti abilità grafiche; incontra gravi difficoltà nell'applicare le tecniche e le procedure; ha gravi difficoltà nell'uso degli strumenti tecnico- grafici. Capacità: espressione con gravi scorrettezze e con scarsa applicazione dei codici specifici.
	Asse Storico-sociale	Partecipazione passiva. Impegno scarso. Conoscenze frammentarie. Notevole difficoltà di orientamento storico-sociale. Gravi difficoltà espressive. Interpretazione errata di problemi ed eventi storico-sociali.
4 insufficiente	Asse dei Linguaggi	Partecipazione superficiale. Impegno discontinuo. Conoscenze lacunose. Applicazione disorganica delle conoscenze in compiti semplici. Articolazione disorganica dei contenuti. Analisi e sintesi parziali. Espressione imprecisa e stentata. Elaborazione confusa e forma scorretta.
	Asse Matematico	Partecipazione superficiale. Impegno discontinuo Conoscenze lacunose. Applicazione delle conoscenze in compiti semplici con errori gravi nell'esecuzione. Competenza insufficiente nelle applicazioni di concetti e procedure.
	Asse ScientificoTecnologico	Partecipazione superficiale. Impegno discontinuo. Conoscenze: lacunose. Scarse competenze esecutive, incoerenti abilità grafiche. Applicazione difficoltosa delle tecniche, delle regole e delle procedure. Scarsa padronanza nell'utilizzo degli strumenti tecnico-scientifici. Espressione scorretta con difficoltà di applicazione dei codici specifici.
	Asse Storico-sociale	Partecipazione superficiale. Impegno discontinuo. Conoscenze lacunose. Difficoltà di individuazione delle problematiche proposte e di formulazione di giudizi. Esposizione incerta, mnemonica, analisi stentata.
5 mediocre	Asse dei Linguaggi	Partecipazione limitata. Impegno modesto. Conoscenze generiche, superficiali e/o incomplete. Applicazione generica ed incerta delle conoscenze. Espressione incompleta. Lessico generico ed inadeguato. Analisi parziali ed imprecise. Elaborazione scarna e forma poco lineare.
	Asse Matematico	Partecipazione limitata. Impegno modesto. Conoscenze frammentarie e superficiali. Esecuzione incerta di compiti piuttosto semplici. Analisi e sintesi molto parziali ed imprecise.
	Asse ScientificoTecnologico	Partecipazione ed impegno modesti. Conoscenze frammentarie. Incerte competenze tecnico-esecutive, limitate abilità grafiche. Applicazione incerta delle tecniche, delle regole e delle procedure. Poca padronanza degli strumenti tecnico- scientifici. Espressione debole con limitata applicazione dei codici specifici.
	Asse Storico-sociale	Partecipazione limitata. Impegno modesto. Conoscenze approssimative. Comprensione non del tutto adeguata delle problematiche storico-sociali. Esposizione semplice, strutturalmente non del tutto corretta. Analisi superficiale.
6 sufficiente	Asse dei Linguaggi	Partecipazione ed impegno adeguati. Conoscenze di base. Applicazione pertinente delle conoscenze acquisite ed esecuzione di compiti semplici, anche se talvolta con qualche errore. Organizzazione delle conoscenze in funzione del tema proposto. Analisi semplice e sintetica. Espressione semplice con incertezza dei codici specifici. Elaborazione pertinente ma poco approfondita e la forma lineare.
	Asse Matematico	Partecipazione ed impegno adeguati. Conoscenze elementari. Applicazione elementare delle conoscenze ed esecuzione di compiti semplici senza gravi errori. Analisi e sintesi non complete. Valutazione semplice e guidata.

	Asse ScientificoTecnologico	Partecipazione ed impegno adeguato. Conoscenze elementari. Competenze esecutive di base; fondamentali abilità tecniche. Applicazione incerta delle tecniche, delle regole e delle procedure. Padronanza accettabile degli strumenti tecnico- scientifici. Espressione semplice con incerta applicazione dei codici specifici.
	Asse Storico-sociale	Partecipazione ed impegno adeguati. Conoscenze essenziali. Corretta interpretazione dei dati culturali indispensabili. Esposizione e lettura corretta di problemi, fenomeni ed eventi storico-sociali.
7 discreto	Asse dei Linguaggi	Partecipazione interessata. Impegno sistematico. Conoscenze essenziali parzialmente approfondite. Applicazione delle conoscenze in ambiti specifici. Analisi ed espressione corretta con utilizzo dei codici specifici nelle componenti essenziali. Elaborazione pertinente e forma complessiva corretta.
	Asse Matematico	Partecipazione interessata. Impegno costante. Conoscenze esaurienti. Esecuzione di compiti di media complessità e applicazione discreta dei contenuti e delle procedure con qualche errore non determinante. Analisi e sintesi non complete. Valutazioni autonome parziali e non approfondite.
	Asse ScientificoTecnologico	Partecipazione interessata. Impegno continuo. Conoscenze essenziali. Fondamentali competenze esecutive. Significative abilità tecnico-operative. Applicazione corretta delle tecniche, delle regole e delle procedure. Utilizzo disinvolto degli strumenti tecnico-scientifici. Espressione corretta con utilizzo dei codici specifici nelle componenti essenziali.
	Asse Storico-sociale	Partecipazione interessata, impegno sistematico. Conoscenza sostanziale dei contenuti. Adeguate contestualizzazione e storicizzazione di fatti, idee ed eventi. Esposizione appropriata alla specifica tematica. Analisi e sintesi coerenti.
8 buono	Asse dei Linguaggi	Partecipazione attiva. Impegno proficuo. Conoscenze ampie. Applicazione delle conoscenze, delle regole e delle procedure su linguaggi diversi. Analisi significativa e valutazione coerente; Espressione controllata con vario utilizzo dei codici specifici. Elaborazione equilibrata e forma corretta e scorrevole.
	Asse Matematico	Partecipazione attiva. Impegno proficuo. Conoscenze complete, approfondite e coordinate. Svolgimento di compiti complessi, applicazione delle conoscenze e delle procedure in nuovi contesti. Analisi e sintesi complete ed approfondite. Valutazione autonoma.
	Asse ScientificoTecnologico	Partecipazione attiva. Impegno proficuo. Conoscenze ampie. Appropriate competenze esecutive. Accurate abilità tecnico-operative. Applicazione appropriata delle tecniche, delle regole e delle procedure Buona padronanza degli strumenti tecnico- scientifici. Espressione controllata ed appropriata con utilizzo dei codici specifici.
	Asse Storico-sociale	Partecipazione attiva. Impegno proficuo. Conoscenza ampia dei contenuti. Riflessione personale e correlazione dei contenuti in senso pluridisciplinare. Correttezza espressiva e pertinenza di argomentazioni. Analisi corretta delle tematiche storicosociali.
9 distinto	Asse dei Linguaggi	Partecipazione costruttiva. Impegno assiduo Conoscenze complete, approfondite. Applicazione delle conoscenze su più linguaggi e su più moduli interpretativi. Analisi accurate e valutazioni coerenti e personali. Espressione controllata ed appropriata con disinvolto utilizzo dei codici specifici. Elaborazione organica e forma corretta e fluida.
	Asse Matematico	Partecipazione costruttiva. Impegno assiduo. Conoscenze complete, approfondite, coordinate e ampie. Esecuzione di compiti complessi, applicazione delle conoscenze e delle procedure in nuovi contesti. Capacità di cogliere gli elementi di un insieme, stabilire relazioni, organizzare autonomamente e completamente le conoscenze e le procedure acquisite. Valutazioni autonome, complete ed approfondite.

	Asse ScientificoTecnologico	Partecipazione attiva e critica. Impegno assiduo. Conoscenze complete. Valide competenze esecutive. Spiccate abilità tecnico-operative. Autonomia nell'applicazione delle tecniche, delle regole e delle procedure. Singolare padronanza gli strumenti tecnico- grafici. Espressione controllata ed appropriata con disinvolto utilizzo dei codici specifici
	Asse Storico-sociale	Partecipazione attiva e critica. Impegno assiduo. Conoscenze complete, approfondite e strutturate in senso trasversale. Correlazioni complesse ed originali. Personale formulazione di ipotesi in relazione a quadri storico-sociali problematici complessi. Esposizione coerente ed originale. Individuazione ed analisi delle tematiche trasversali.
10 ottimo	Asse dei Linguaggi	Partecipazione costruttiva e ricca di interventi. Impegno ammirevole Conoscenze complete, approfondite e ben coordinate. Applicazione delle conoscenze e delle competenze in altri contesti, operando collegamenti interdisciplinari variamente articolati e complessi. Autonomia di lavoro, originalità di pensiero e capacità critiche. Espressione controllata ed appropriata con flessibile ed originale utilizzo dei codici specifici. Elaborazione ricca ed originale e forma ricercata e personale.
	Asse Matematico	Partecipazione costruttiva e propositiva. Impegno lodevole. Conoscenze complete, approfondite, coordinate, ampliate e personalizzate. Esecuzione di compiti complessi, applicazione delle conoscenze e delle procedure in nuovi contesti con originalità. Capacità di cogliere gli elementi di un insieme, stabilire relazioni, organizzare autonomamente e completamente le conoscenze e le procedure acquisite. Valutazioni autonome, complete, approfondite e personali.
	Asse ScientificoTecnologico	Partecipazione attiva e critica. Impegno ammirevole. Conoscenze complete. Valide ed autonome competenze esecutive. Eccellenti abilità tecnico-operative. Applicazione personale ed esplicativa delle tecniche, delle regole e delle procedure. Espressione controllata, appropriata e creativa con flessibile ed originale utilizzo dei codici specifici.
	Asse Storico-sociale	Partecipazione attiva e critica. Impegno ammirevole. Conoscenze organiche, sviluppate con ricerche personali e strutturate secondo un'ottica progettuale multidisciplinare. Completa autonomia di giudizio. Sviluppo valido di inferenze. Costruzione sintetica di prospettive storico-sociali. Padronanza completa dei linguaggi specifici. Corretta ed efficace astrazione concettuale.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DDI (eventuale)

	CRITERI	INDICATORI	DESCRITTORI	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 Svolgimento accurato e completo dei compiti. (**)	NULLO/SCARSO	BASE NON RAGGIUNTO 3-4
			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:

(*) I docenti terranno sempre conto dei problemi tecnici e/o delle risorse strumentali degli studenti. (**)

I docenti controlleranno i compiti restituiti e daranno puntuale feedback all'alunno.

Milazzo, 24 ottobre 2025

La Coordinatrice

FIRMA 