

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI		
1	Materia	ENOGASTRONOMIA SETT. CUCINA
2	Docente	VELLA ALESSANDRO
3	Libri di testo adottati	SARO' CHEF 2
4	Ore di lezione effettuate nell'a.s. 2020/2021	N° ore 41 su n° ore 66 previste nel piano di studi alla data del termine delle lezioni
5	Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	<p>Conoscenze: conoscere la classificazione degli alimenti, le loro caratteristiche organolettiche le attrezzature e i metodi di cottura, il sistema HACCP, il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico nutrizionale e gastronomico degli alimenti.</p> <p>Competenze: Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera, Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti, Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza-alberghiera</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Capacità: realizzare piatti con prodotti del territorio, progettare menu per ogni tipologia di eventi, applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute, simulare un piano HACCP.</p>
6	Contenuti Tempi	<p>Alternati in aula e in DaD</p> <p>Unità didattica n° 1: prodotti del territorio nella cucina dei localismi e dell'alimentazione Ore 6</p> <p>Unità didattica n° 2: la sicurezza nel processo produttivo dei piatti Ore 12</p> <p>Unità didattica n° 3: Il menu e la successione delle portate Ore 10</p> <p>Unità didattica n° 4: l'arte del banqueting all'interno del catering Ore 8</p> <p>Unità didattica n° 5: la dieta equilibrata Ore 5</p>
7	Metodi di insegnamento (Lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, esercitazione pratica ecc.)	Lezione guidata. Lavori di gruppo e individuali. Esercitazioni pratiche. Lezione frontale. Lezioni sincrone e asincrone.
8	Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.)	Libro di testo, fotocopie, altri testi di di cucina Video lezioni.
9	Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)	Aula. Laboratori di cucina
10	Strumenti di verifica	Prove semistrutturate, prove tradizionali, interrogazioni orali e scritte sia in presenza che tramite la DaD.

Griglie di valutazione

Verifiche pratiche e orali

VOTO	CONOSCENZA	COMPETENZE/ APPLICAZIONE	ABILITA' ESPRESSIVE	IMPEGNO E PARTECIPAZIONE
2-3 Molto scarso	Ha acquisito una conoscenza stentata e molto scadente su tutti i punti delle unità didattiche trattate.	Non riesce ad applicare le poche conoscenze acquisite dell'unità didattica.	Si esprime in maniera molto limitata, quasi incomprensibile.	Non partecipa al dialogo educativo, non svolge i compiti assegnatigli.
4 Scarso	Ha acquisito una conoscenza frammentaria, lacunosa e approssimativa su alcuni argomenti.	Riesce ad applicare con difficoltà le conoscenze degli argomenti trattati e commette errori gravi anche in compiti semplici.	Si esprime in maniera stentata sui termini trattati, confusa e scorretta.	Partecipa al dialogo educativo in modo incostante, non sempre svolge i compiti assegnatigli.
5 Mediocre	Ha acquisito una conoscenza non completa e superficiale dei contenuti minimi di base.	Sa applicare meccanicamente le conoscenze ma non in situazioni nuove, commettendo errori non gravi.	Si esprime in maniera comprensibile ma impacciata e non appropriata.	Partecipa al dialogo educativo in modo incostante, non sempre svolge i compiti assegnatigli.
6 Sufficiente	Ha acquisito una conoscenza essenziale dei contenuti minimi di base delle varie unità didattiche trattate.	Riesce ad applicare le conoscenze acquisite a semplici situazioni nuove degli argomenti trattati.	Si esprime in maniera lineare e appropriata ma elementare.	Partecipa regolarmente al dialogo educativo, svolge i compiti assegnatigli.
7 Discreto	Ha acquisito una conoscenza completa, pertinente e abbastanza approfondita di tutti gli argomenti trattati.	Riesce ad applicare le conoscenze acquisite, con pochi errori anche in situazioni nuove.	Si applica e si esprime con chiarezza, usando un vocabolario adeguato.	Partecipa regolarmente al dialogo educativo, svolge sempre i compiti assegnatigli.
8 Buono	Ha acquisito una conoscenza completa, approfondita e coordinata di tutte le unità didattiche trattate.	Applica le conoscenze acquisite, senza commettere errori anche in situazioni nuove.	Si applica e si esprime con chiarezza, usando un vocabolario ricco e appropriato.	Partecipa al dialogo educativo in modo costante, svolge sempre in modo preciso i compiti assegnatigli.
9-10 Ottimo	Ha acquisito una conoscenza ampia, completa, strutturata, integrata e molto approfondita di tutte le unità didattiche trattate.	Applica le conoscenze in maniera autonoma, scientifica, creativa e senza errori, anche in situazioni nuove e complesse.	Si esprime in maniera fluida, accurata e arricchita da concetti e termini specifici multidisciplinari.	Partecipa al dialogo educativo in modo propositivo, svolge sempre in modo preciso i compiti assegnatigli.

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI		
1	Materia	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
2	Docente	Falletta Maria Rita
3	Libri di testo adottati	Gestire le imprese ricettive 3 Ed. Tramontana Stefano Rascione, Fabio Ferrelli
4	Ore di lezione effettuate nell'A.S.2019/2020	N°ore125 svolte fino al 15 maggio su n° ore 165 previste nel piano di studi
5	Obiettivi realizzati (in Termini di conoscenze, competenze capacità)	<ul style="list-style-type: none"> -Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. -Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio. -Applicare le normative vigenti, nazionali, internazionali, in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti. -Attuare le strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione dei beni e servizi in relazione al contesto. -Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. - Individuare i principali interventi della politica europea del turismo. -Individuare norme e procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto. -Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti. -Individuare fase e procedure di redazione di un Business plan. -Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.

6	Contenuti Tempi	<p>Alternati in aula e in DaD</p> <p>UNITA'DIDATTICA N° 1 ore 15</p> <p>Il mercato turistico</p> <p>Il mercato turistico internazionale Gli organismi e le fonti normative Internazionali Il mercato turistico nazionale Gli organismi e le fonti normative interne</p> <p>UNITA'DIDATTICA N°2 ore 45</p> <p>Marketing</p> <p>Aspetti generali del marketing Il marketing strategico Il marketing operativo Il web marketing Il marketing plan</p> <p>UNITA'DIDATTICA N°3 ore 60</p> <p>Pianificazione, programmazione e controllo di gestione</p> <p>La pianificazione e la programmazione Il budget Il business plan</p> <p>UNITA'DIDATTICA N°4 ore 25</p> <p>La normativa del settore turistico-ristorativo</p> <p>Le norme sulla costituzione dell' impresa Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore I contratti delle imprese ristorative e ricettive</p> <p>UNITA'DIDATTICA N°5 ore 10</p> <p>Le abitudini alimentari e l'economia del territorio</p> <p>Le abitudini alimentari I marchi di qualità alimentare</p>
7	Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, problem- solving, simulazioni, ecc.)	Lezione frontale, problem-solving, discussioni guidate, simulazioni di casi aziendali, esercitazioni in classe, questionari, lavoro di gruppo per il sostegno degli alunni più deboli, recupero in itinere.
8	Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.)	Libro di testo, lavagna, powerpoint, internet
9	Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)	Aula in presenza, laboratori, aula virtuale
10	Strumenti di verifica(con Riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo esame di stato)	Verifiche orali, colloqui, prove strutturate a risposta multipla e aperta, studio di casi.

GRIGLIA DI CORREZIONE DI DIRITTO E TEC. AMMIN. DELLE STRUTTURE RICETTIVE

ALLIEVA/O:	CLASSE: 5[^]	DATA
-------------------	------------------------------	-------------

INDICATORE	DESCRITTORE	PUNTEGGIO
1. Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline.	Eccellente conoscenza dei nuclei fondanti delle discipline e corretta analisi, identificazione e interpretazione dei dati.	3
	Buona conoscenza dei nuclei fondanti delle discipline e corretta analisi, identificazione e interpretazione dei dati.	2,75
	Discreta conoscenza dei nuclei fondanti delle discipline e corretta analisi, identificazione e interpretazione dei dati.	2,5
	Più che sufficiente conoscenza dei nuclei fondanti delle discipline e quasi corretta analisi, identificazione e interpretazione dei dati.	2,25
	Sufficiente conoscenza dei nuclei fondanti delle discipline e analisi, identificazione e interpretazione dei dati con qualche incertezza	2
	Conoscenza lievemente insufficiente dei nuclei fondanti delle discipline e modesta analisi, identificazione e interpretazione dei dati	1,75
	Conoscenza insufficiente dei nuclei fondanti delle discipline con analisi, identificazione e interpretazione dei dati insufficiente	1,25
	Conoscenza gravemente insufficiente dei nuclei fondanti delle discipline con analisi, identificazione e interpretazione dei dati gravemente insufficiente	0,75
	Conoscenza completamente sbagliata dei nuclei fondanti delle discipline	0,50
	Conoscenza inesistente dei nuclei fondanti delle discipline	0,25
2. Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	Elabora i punti sviluppati in modo analitico e approfondito apportando contributi personali pertinenti e dimostrando un'ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo	4
	Elabora i punti sviluppati in modo analitico e approfondito apportando contributi personali pertinenti e dimostrando una distinta padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo	3,5
	Sviluppa l'elaborato in maniera corretta e completa rispettando tutte le richieste della traccia e apportando limitati contributi personali	3
	Elabora i punti sviluppati in modo non sempre corretto senza l'apporto di contributi personali dimostrando una sufficiente padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo.	2,5
	Elabora i punti sviluppati in modo non sufficiente senza l'apporto di contributi personali e dimostrando una mediocre padronanza delle competenze tecnico-professionali.	2
	Elabora i punti sviluppati in modo insufficiente senza l'apporto di contributi personali e dimostrando una non padronanza delle competenze tecnico-professionali.	1,5
	Elabora i punti sviluppati in modo gravemente insufficiente senza l'apporto di contributi personali e dimostrando l'assenza delle competenze tecnico-professionali.	1
	Lavoro non svolto	0,5

3. Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	Comprende in modo eccellente e completo le informazioni tratte dai materiali proposti	1,5
	Comprende in modo corretto e abbastanza completo le informazioni tratte dai materiali proposti	1,25
	Discreta comprensione dei materiali proposti	1
	Sufficiente comprensione dei materiali proposti	0,75
	Insufficiente comprensione delle informazioni tratte dai materiali proposti	0,5
	Lavoro non svolto	0,25
4. Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Eccellente correttezza nell'uso del linguaggio tecnico-professionale ed eccellente capacità di argomentazione e di sintesi e pure con buona originalità	1,5
	Buona correttezza del linguaggio tecnico-professionale ed buona capacità di argomentazione e di sintesi e pure con apprezzabile originalità	1,25
	Discreta uso del linguaggio specifico e apprezzabile capacità di argomentazione e di sintesi. A tratti originale	1
	Nei limiti della sufficienza l'uso del linguaggio specifico così pure la capacità di argomentazione e collegamento	0,75
	Insufficiente uso del linguaggio specifico con argomentazioni minime o approssimative	0,5
	Gravemente insufficiente l'uso del linguaggio specifico e privo pure di capacità di argomentazione	0,25
		PUNTEGGIO*

- *Arrotondamento per eccesso Punteggio ≥ 0.5*

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI CLASSE E5A-IPSEOA**A. S. 2020/2021**

Materia	LINGUA E CIVILTA' STRANIERA – INGLESE
Docente	GIUSEPPA MARTINA LANZALACO
Libri di testo	DRINK & THINK-SKILLS, DUTIES AND CULTURE IN THE RESTAURANT AND BAR-HOELPI
Ore di lezione effettuate	N° ore previste: 99 N° ore effettuate: 84 (al 07/05/2021)
Obiettivi realizzati	<p>Competenza linguistico – comunicativa</p> <ul style="list-style-type: none">❖ comprendere una varietà di messaggi orali di carattere generale a velocità normale cogliendo la situazione, l'argomento e gli elementi del discorso❖ esprimersi su argomenti di carattere generale in modo appropriato, adeguato al contesto e alla situazione, pur se non sempre corretto dal punto di vista formale❖ produrre testi orali di tipo descrittivo ed espositivo con proprietà lessicale <p>Competenza nella microlingua</p> <ul style="list-style-type: none">❖ comprendere, riassumere, parafrasare e analizzare su contenuti disciplinari necessari per affrontare l'esercizio della professione❖ riconoscere e approfondire alcuni aspetti della cultura enogastronomica dei paesi anglofoni e delle regioni d'Italia❖ comprendere contenuti esposti teoricamente attraverso attività e pre-conoscenze di discipline affini. <p>Competenze di Cittadinanza e Costituzione</p> <ul style="list-style-type: none">❖ Imparare ad imparare: organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo e utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione❖ Collaborare e partecipare: con l'insegnante e i compagni nello svolgimento della lezione offrendo il proprio contributo❖ Agire in modo autonomo e responsabile: provare con tentativi successivi ad affrontare una situazione nuova.
Contenuti	<p>ALTERNATI IN PRESENZA E IN DAD</p> <p>UNIT 1: WELCOME (Modulo di raccordo-REVISION).</p> <p>UNIT 2: THE CATERING INDUSTRY-The bar, Types of bar, bar equipment and tools, coffee drinking, alcoholic drinks: spirits and liqueurs, Cocktails, Spanish tapas and "apericena".</p> <p>UNIT 3: Menu types, British meals, Menu planning, Types of restaurants.</p> <p>UNIT 4: Safety procedures: food safety and food quality, HACCP System, HACCP principles.</p> <p>UNIT 5: Healthy eating: The Mediterranean Diet.</p>

Metodi di insegnamento	<p>Grande rilievo è stato dato ad un percorso metodologico di tipo eclettico, che ha fuso ed integrato armonicamente gli apporti più significativi del metodo funzionale, strutturale e comunicativo.</p> <p>Nel raggiungimento di quanto detto sopra si sono utilizzate tecniche operative, attraverso attività guidate, di gruppo e individuali, che hanno aiutato gli alunni a porsi in modo più consapevole di fronte ad un testo di settore e professionalizzante.</p> <p>L'attività di produzione orale è stata privilegiata rispetto alle altre considerato il basso livello di competenza linguistica della classe registrato all'inizio dell'anno.</p>
Mezzi e strumenti di lavoro	<p>Libri di testo</p> <p>Materiale audiovisivo</p> <p>Fotocopie per integrazioni e approfondimenti</p> <p>Elaborazione di appunti personali</p> <p>Schede integrative a cura dell'insegnante su argomenti letterari</p> <p>Laboratorio multimediale</p>
Tipologie di verifica	<p style="text-align: center;">Verifica scritta</p> <p><u>Prove strutturate</u> che contengono:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Quesiti a risposta univoca ◆ Quesiti a scelta multipla ◆ Esercizi vero/falso ◆ Quesiti a risposta chiusa ◆ Esercizi di completamento <p><u>Prove semi-strutturate</u> che contengono:</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Quesiti a risposta libera o semi-libera <p style="text-align: center;">Verifica orale</p> <p>Discussioni su argomenti di specifico interesse letterario riguardanti gli argomenti studiati</p>
Griglia di valutazione	<i>Cfr. Allegato</i>

GRIGLIA DI VALUTAZIONE INGLESE
CONOSCENZE – COMPETENZE – CAPACITÀ

Totalmente insufficiente – 1/3		
Conoscenze	Competenze	Capacità
Nessuna conoscenza o Poche/pochissime conoscenze	Non riesce ad applicare le sue conoscenze e commette gravi errori	Non è capace di effettuare alcuna analisi ed a sintetizzare le conoscenze acquisite. Non è capace di autonomia di giudizio e di valutazione
Gravemente insufficiente - 4		
Conoscenze	Competenze	Capacità
Frammentarie e lacunose	Riesce ad applicare le conoscenze in compiti molto semplici, ma commette errori anche gravi nell'esecuzione	Effettua analisi e sintesi solo parziali ed imprecise. Sollecitato e guidato effettua valutazioni non approfondite
Insufficiente - 5		
Conoscenze	Competenze	Capacità
Superficiali e non del tutto complete	Commette qualche errore non grave nell'esecuzione di compiti piuttosto semplici	Effettua analisi e sintesi ma non complete ed approfondite. Guidato e sollecitato sintetizza le conoscenze acquisite e sulla loro base effettua semplici valutazioni
Sufficiente - 6		
Conoscenze	Competenze	Capacità
Complete ma non approfondite	Applica le conoscenze acquisite ed esegue compiti semplici senza fare errori	Effettua analisi e sintesi complete, ma non approfondite. Guidato e sollecitato riesce ad effettuare valutazioni anche approfondite
Discreto - 7		
Conoscenze	Competenze	Capacità
Complete ed approfondite	Esegue compiti complessi e sa applicare i contenuti e le procedure, ma commette qualche errore non grave	Effettua analisi e sintesi Complete ed approfondite con qualche incertezza se aiutato. Effettua valutazioni autonome parziali e non approfondite
Buono - 8		
Conoscenze	Competenze	Capacità
Complete, approfondite e coordinate	Esegue compiti complessi e sa applicare i contenuti e le procedure, ma commette qualche imprecisione	Effettua analisi e sintesi complete ed approfondite. Valuta autonomamente anche se con qualche incertezza
Ottimo/eccellente – 9/10		
Conoscenze	Competenze	Capacità
Complete, approfondite, coordinate, ampliate, personalizzate	Esegue compiti complessi, applica le conoscenze e le procedure in nuovi contesti e non commette errori	Coglie gli elementi di un insieme, stabilisce relazioni, organizza autonomamente e completamente le conoscenze e le procedure acquisite. Effettua valutazioni autonome, complete, approfondite e personali.

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

1	Materia	Insegnamento della Religione Cattolica
2	Docente	Prof. Quatra Miguel Marcello
3	Libri di testo adottati	AA.VV., <i>iReligione pro. L'ora di Religione al tempo della rete</i> , EDB, Bologna 2014
4	Ore di lezione effettuate nell'A.S.2020/2021	N° 24 ore svolte fino al 08 maggio su N° 33 ore previste nel piano di studi, di cui N° 5 ore in Didattica Mista e N° 16 ore in DAD
5	Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze capacità)	<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La persona, il messaggio e l'opera di Gesù di Nazareth nei Vangeli in quanto documenti storici, e nella tradizione della Chiesa. - Centralità dell'amore nella vita personale e nella comprensione cristiana di Dio. - Visione cristiana della corporeità. - Proposta cristiana sulla sessualità come espressione di amore e di bellezza interiore. - Il matrimonio nella fede cristiana. - Amore e dono della vita. <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le fonti bibliche e altre fonti documentali nella comprensione della vita e dell'opera di Gesù di Nazareth. - Acquisire consapevolezza dell'importanza di amare in maniera sana e autentica. - Acquisire consapevolezza dell'importanza di divenire padri/madri in maniera responsabile e matura. <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Valutare la dimensione religiosa della vita umana a partire dalla conoscenza della Bibbia e della persona di Gesù di Nazareth, riconoscendo il senso e il significato del linguaggio religioso cristiano. - Cogliere l'attualità della figura di Cristo e del suo messaggio per la vita dei giovani. - Imparare a fare delle scelte chiare nella propria vita, sull'esempio di Gesù. - Distinguere le forme autentiche dell'amore dalle sue distorsioni. - Operare scelte consapevoli, responsabili e mature riguardanti la sfera affettiva e sessuale.

<p>6</p>	<p>Contenuti e Tempi</p>	<p>UDA N°1 – TITOLO: Gesù: il volto dell’Amore N. ore 14</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gesù è veramente esistito? Testimonianze romane, greche e giudaiche riguardanti l'esistenza storica di Gesù. Attendibilità storica dei vangeli. - Ricostruzione di alcuni dati storico-biografici di Gesù di Nazareth. - Contesto geografico e politico di Gesù di Nazareth. - Contesto socio-economico. I contadini, i pastori, i pescatori, gli artigiani, i commercianti. - Contesto sociale. Le donne, i samaritani, gli stranieri, i pubblicani. - Contesto socio-religioso. Scribi e farisei. La casta sacerdotale, i sadducei, gli zeloti, gli esseni di Qumran. - Accanto ai deboli, ai peccatori e agli emarginati. La prassi non-discriminatoria, inclusiva, anti-conformista e riconciliatoria di Gesù. - Le parole non bastano. I miracoli: segni della vicinanza di Dio all’uomo in difficoltà. - Un Padre misericordioso. Gesù rivela il vero volto di Dio. - Fino alla fine. La morte e la risurrezione di Gesù manifestano l’Amore incondizionato di Dio per l’umanità. - Interpretazioni antiche e nuove della morte salvifica di Gesù di Nazareth. - Gesù di Nazareth: incarnazione-rivelazione dell'Amore divino/umano. - Da Gesù di Nazareth al Dio-Amore (Trinità). <p>UDA N°2 – TITOLO: Un uomo, quando non è amato, scappa N. ore 3</p> <ul style="list-style-type: none"> - La centralità dell’amore nella vita umana. - La persona come immagine di Dio-Amore. <p>UDA N°3 – TITOLO: Amore e corporeità N. ore 3</p> <ul style="list-style-type: none"> - Persona, corporeità e immagine di Dio nella Bibbia. - Relazione, corporeità, sessualità come espressioni dell'immagine di Dio nella persona umana. <p>UDA N°4 – TITOLO: I due saranno una sola carne N. ore 4</p> <ul style="list-style-type: none"> - Infatuazione, innamoramento, amore. - Éros, philía, agápe. - Le caratteristiche essenziali del vero amore nella visione cristiana. - La convivenza coniugale tra idealismo e realtà. - L’Inno all’Amore (1 Cor 13,1-13). - Sacralità dell’amore umano e matrimonio cristiano. - Gli elementi essenziali del matrimonio cattolico. - Genitorialità responsabile. - Questioni di bioetica. <p>ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cristianesimo e identità europea (N° 4 ore). - Messaggio cristiano e Dichiarazione universale dei diritti fondamentali. Uno sguardo comparativo (N° 1 ora).
-----------------	---------------------------------	---

		<p>Altre tematiche affrontate:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contrasto alla violenza sulle donne.
7	Metodi di insegnamento	<ul style="list-style-type: none"> - Lezione frontale - Lezione interattiva - Lavoro di gruppo - Analisi di documenti - Lettura di cartine geografiche - Ricerche su internet - Confronto tra passato e presente - <i>Brainstorming</i> - <i>Problem solving</i> - <i>Question time</i> - Visione di filmati
8	Mezzi e strumenti di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo (versione cartacea e visione digitale) - Presentazioni in PowerPoint elaborate dall’Insegnante - Video e filmati. - Cartine storico-geografiche - Bachecca del registro elettronico “Argo” - Piattaforma Microsoft Teams e Microsoft Edu - <i>E-mail</i>
9	Spazi	<ul style="list-style-type: none"> - Aula fisica - Aula virtuale sulla piattaforma Microsoft Teams
10	Strumenti di verifica	<ul style="list-style-type: none"> - Dialogo guidato in classe - Colloquio individuale - Test a risposte multiple, vero/falso, aperte - Ricerca personale

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE
INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA**

Giudizio sintetico	Valutazione in decimi	Descrittori del giudizio sintetico
Insufficiente	5	Partecipazione frammentaria. Limitata comprensioni dei contenuti. Non coglie a pieno la complessità dei problemi affrontati. Solo guidato affronta situazioni nuove con prestazioni non adeguate alle richieste.
Sufficiente	6	Partecipazione accettabile. L'alunno conosce gli elementi essenziali degli argomenti affrontati. Usa un linguaggio quasi corretto. Utilizza, tuttavia, le competenze apprese in maniera elementare.
Discreto	7	Partecipazione adeguata. L'alunno mostra una discreta conoscenza degli argomenti e dei contenuti esaminati.
Buono	8	Partecipazione buona. L'alunno conosce comprende i contenuti esaminati e sa utilizzare in maniera adeguata il linguaggio specifico della disciplina.
Distinto	9	Partecipazione attiva. L'alunno presenta padronanza degli argomenti trattati e utilizza un linguaggio specifico appropriato e corretto.
Ottimo	10	Partecipazione molto attiva. L'alunno è in grado di organizzare le sue conoscenze in maniera autonoma individuando i collegamenti interdisciplinari, utilizzando un linguaggio specifico accurato.

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI		
1	Materia	Lingua e letteratura Italiana
2	Docente	Tona Concetta
3	Libri di testo adottati	La mia letteratura vol:3° autori: Roncoroni A. -Cappellini M.M. -Dendi A.. E- Sada- O.TRibulato casa editrice : C. Signorelli Scuola
4	Ore di lezione effettuate nell'A.S. 2020/2021	N°ore 95 sun°ore 132 previste nel piano di studi
5	Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze capacità)	<p>Gli alunni, hanno conseguito i seguenti obiettivi:</p> <p>Conoscenze: Conoscono le condizioni socio-politico-economiche in cui l'autore vive ed opera, la sua ideologia e il suo stile</p> <p>Competenze:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Sanno presentare oralmente e per iscritto quanto appreso, in modo organico, con forma chiara e con lessico appropriato 2) Sanno applicare le conoscenze acquisite <p>Capacità:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Riconoscono le scelte linguistiche e le eventuali innovazioni operate dall'autore 2) Sanno analizzare e valutare un testo 3) Sanno cogliere il rapporto tra opera e poetica e tra queste e il contesto storico <p>Alcuni hanno acquisito una conoscenza chiara, organica e concisa. Riescono a rielaborare i contenuti in forma autonoma e personale riuscendo a dare il meglio se stessi. Altri, invece, si esprimono in forma non sempre chiara e corretta. Evidenziano, talvolta, anche mancanza di autonomia e di giudizio. Riescono, comunque ad applicare le conoscenze acquisite.</p>

Unità di Apprendimento n°1

IL VERISMO E GIOVANNI VERGA (15 ORE)

- Caratteri generali
- La genesi del Verismo
- G. Verga
- La vita, il pensiero, le opere.
- Le Novelle: Rosso Malpelo, la lupa, la roba
- I Malavoglia: l'addio di 'Ntoni, il naufragio della Provvidenza.

Unità di Apprendimento n°2

La Scapigliatura (3 ORE)

- G. Carducci, tra classicismo e sensibilità decadente
- Pianto antico

Unità di Apprendimento n°3

IL DECADENTISMO (22 ORE)

- La genesi del Decadentismo
- La poetica
- Simbolismo
- Estetismo
- GIOVANNI PASCOLI
- la vita e le opere
- La poesia come "improvvisa rivelazione"
- La poetica del "Fanciullino"
- Da Myricae: Lavandare; X Agosto
- Da Canti di Castelvecchio: La mia sera
- Da Canti di Castelvecchio: Nebbia

Unità di Apprendimento n°4

G. D'Annunzio (10 ORE)

- La vita e le opere
- Il panismo
- Il poeta-vate
- Il dannunzianesimo
- Da Alcyone: La pioggia nel pineto
- Da Il piacere. "L'attesa dell'amante"

Unità di Apprendimento n°5

L'ERMETISMO (6 ORE)

GIUSEPPE UNGARETTI

- La vita e le opere
- L'Allegria
- Veglia,
- Fratelli,
- San Martino del Carso,
- Soldati

Unità di Apprendimento n°6

- Il Futurismo (4 ore)
- Il romanzo della crisi in Europa e in Italia (5 ore)

		<p>Italo Svevo (12 ore) La vita e le opere Marginalità ed Europeismo La coscienza di Zeno: la trama Da la coscienza di Zeno:” Il vizio del fumo” Unità di Apprendimento n°7</p> <p>L.Pirandello. la vita e le opere (14 ORE)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lettura dei brani antologici • Da Novelle per un anno: La patente, Il treno ha fischiato • I romanzi: Il fu Mattia pascal: la trama • Da Uno, nessuno, centomila: “Davanti allo specchio” • L’umorismo <p>Unità di Apprendimento n°8 Raccontare la shoah</p> <p>Primo Levi (4 ore) Dal romanzo Se questo è un uomo: “Questo è l’inferno”</p> <p>Unità di Apprendimento n°9</p> <p>E.Montale: la vita e le opere (4 ore)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il poeta del “Male di vivere” • La divina indifferenza e il correlativo oggettivo • Da Ossi di seppia: “Merigiare pallido e assorto” • “ “ :” Spesso il male di vivere ho incontrato”
7	Metodi di insegnamento	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale; • Problem solving; • Cooperative learning; • Flipped classroom. • WhatsApp/email: per messaggistica istantanea con il gruppo classe; • Classe virtuale attraverso l’utilizzo di Teams • Registrazione audio lezioni • Discussione guidate
8	Mezzi e strumenti di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • PC • Device personali • lavagna • Mappe concettuali riassuntive • Video lezioni • Slide ,power point. • Utilizzo di materiali, esercizi, link in formato elettronico su piattaforma web, con funzioni didattiche, di comunicazione interattiva, di informazione • Esercitazione in classe e questionari
9	Spazi	<p>Aula in presenza Classe virtuale</p>
10	Strumenti di verifica (con riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo esame distato)	<p>Verifiche effettuate attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> • elaborati scritti in modalità sincrona ed asincrona; • accertamenti orali, anche tramite videoconferenza; • esercitazioni scritte . • correzioni collettive

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO ORALE DI ITALIANO

Conoscenze: conosce i temi proposti	Punteggio
Nessuna conoscenza	0
Conoscenze molto parziali	1
Conoscenze parziali	2
Non sempre in maniera adeguata e limitate al libro di testo	3
Ampie e approfondite	4
Espressione: si esprime con linguaggio specifico	
Nessun tipo di linguaggio	0
Notevolmente inappropriato	1
Non sempre corretto ed approfondito	2
Corretto ed adeguato	3
Sintesi e valutazioni personali	
Non sa esprimere alcun giudizio personale	0
Esprime giudizi superficiali con scelte inappropriate	1
Esprime giudizi e scelte personali con motivazioni sufficienti	2
Esprime giudizi personali e scelte ampiamente e criticamente motivati	3
VOTO	/10

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI		
1	Materia	MATEMATICA
2	Docente	PARDI ANTONINO GIUSEPPE
3	Libri di testo adottati	MATEMATICA.BIANCO (Bergamini, Trifone, Barozzi)
4	Ore di lezione effettuate nell'a.s. 2020/2021	N° ore 75 su n° ore 99 previste nel piano di studi alla data del termine delle lezioni
5	Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	Conoscenze: acquisizione dei contenuti. Competenze: applicazione in contesti nuovi delle conoscenze acquisite. Capacità: riesaminare criticamente ciò che viene studiato, individuare collegamenti disciplinari. Trasferire sullo studio delle funzioni tutti i contenuti. Riconoscere una funzione, studiare una funzione dalla sua identificazione fino alla sua rappresentazione grafica.
6	Contenuti Tempi	Alternati in aula e in DaD Unità didattica n° 1: Richiami e approfondimenti sulle equazioni e disequazioni algebriche Ore 16 Unità didattica n° 2: Le funzioni di una variabile Ore 14 Unità didattica n° 3: I limiti Ore 12 Unità didattica n° 4: Continuità delle funzioni Ore 8 Unità didattica n° 5: Il concetto di derivata Ore 8 Unità didattica n° 6: Calcolo della derivata di una funzione di una variabile e teoremi fondamentali sul calcolo differenziale Ore 12 Unità didattica n° 7: Studio del grafico di una funzione Ore 12
7	Metodi di insegnamento (Lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, problem solving, simulazioni, ecc.)	Lezione guidata. Lavori di gruppo e individuali. Esercitazioni guidate. Simulate. Illustrazioni grafiche. Esempi introduttivi. Lezione frontale affiancata da quella problematica e discussa a seconda delle esigenze degli alunni. Lezioni sincrone e asincrone.
8	Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.)	Libro di testo, fotocopie, altri testi di matematica e supporto informatico per la rappresentazione grafica di una funzione. Video lezioni.
9	Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)	Aula.
10	Strumenti di verifica	Prove semistrutturate, prove tradizionali, interrogazioni orali e scritte sia in presenza che tramite la DaD.

Per il punto puoi mettere nella riga Matematica media di interrogazioni per ogni alunno n° 4 e prove strutturate o prove scritte n° 4.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA SCRITTA DI MATEMATICA

Indicatori	Descrittori	Giudizio	Voto/10
<p>Conoscenze: Concetti, Regole, Procedure</p> <p>Competenze: Comprensione del testo Completezza risolutiva Correttezza calcolo algebrico Uso corretto linguaggio simbolico Ordine e chiarezza espositiva</p> <p>Capacità: Selezione dei percorsi risolutivi Motivazione procedure Originalità nelle risoluzioni</p>	Assenza totale, o quasi, degli indicatori di valutazione	Gravemente insufficiente	$1 \leq V \leq 3$
	Rilevanti carenze nei procedimenti risolutivi; ampie lacune nelle conoscenze; numerosi errori di calcolo; esposizione molto disordinata; risoluzione incompleta e/o mancante	Scarso	$3 < V < 5$
	Comprensione frammentaria o confusa del testo; conoscenze deboli; procedimenti risolutivi prevalentemente imprecisi e inefficienti; risoluzione incompleta	Mediocre	$5 \leq V < 6$
	Presenza di alcuni errori e imprecisioni nel calcolo; comprensione delle tematiche proposte nelle linee fondamentali; accettabile l'ordine espositivo	Sufficiente	$6 \leq V < 7$
	Procedimenti risolutivi con esiti in prevalenza corretti; limitati errori di calcolo e fraintendimenti non particolarmente gravi; esposizione ordinata e uso sostanzialmente pertinente del linguaggio specifico	Discreto	$7 \leq V < 8$
	Procedimenti risolutivi efficaci; lievi imprecisioni di calcolo; esposizione ordinata ed adeguatamente motivata; uso pertinente del linguaggio specifico	Buono	$8 \leq V < 9$
	Comprensione piena del testo; procedimenti corretti ed ampiamente motivati; presenza di risoluzioni originali; apprezzabile uso del lessico disciplinare	Eccellente	$9 \leq V < 10$

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE (PROVE ORALI) DI MATEMATICA
SECONDO BIENNIO E CLASSI QUINTE**

COMPETENZE		CONOSCENZE	CAPACITA'/ ABILITA'	GIUDIZIO	VOTO
NON ACQUISITE	Nessuna trattazione o rifiuto di sottoporsi a verifiche scritte o orali	Conoscenze nulle dei contenuti di base	Incapacità di applicare qualsiasi procedimento risolutivo Incapacità nell'esposizione orale	Gravemente insufficiente	1 - 2
	Trattazione lacunosa e confusa Errori logici gravi nell'applicazione delle conoscenze	Conoscenze lacunose sui contenuti di base.	Incapacità di cogliere relazioni tra concetti di base Gravi errori di procedimento su parti essenziali	Scarso	3 - 4
LIVELLO BASE	Trattazione incompleta che evidenzia una parziale comprensione dei concetti essenziali	Conoscenza incompleta e superficiale, difficoltà di collegamento tra i concetti	Svolgimento incompleto e/o con errori non gravi, Esposizione incompleta e/o mnemonica con una parziale conoscenza del linguaggio specifico	Mediocre	5
	Possesso di conoscenze e abilità essenziali. Risoluzione di problemi in situazioni note	Conoscenza e comprensione dei nuclei concettuali della disciplina, formulati in modo corretto anche se poco approfondito	Applicazione corretta di regole e procedure. Esposizione con un uso di un linguaggio corretto anche se non sempre appropriato	Sufficiente	6
LIVELLO INTERMEDIO	Risoluzione corretta di problemi complessi in situazioni note utilizzando consapevolmente le conoscenze e le abilità acquisite e valutando l'attendibilità dei risultati	Conoscenza ampia e/o approfondita Comprensione completa dei contenuti Sufficienti capacità di rielaborazione personale	Applicazione corretta e consapevole di regole e procedure anche in problemi più complessi. Esposizione con un uso di un linguaggio appropriato	Discreto/Buono	7 - 8
LIVELLO AVANZATO	Svolgimento autonomo di problemi complessi in situazioni anche non note. Padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità.	Conoscenza completa dei contenuti, rielaborata e approfondita in modo personale	Capacità di applicare correttamente le conoscenze anche in situazioni nuove. Buone capacità espositive, utilizzo di un linguaggio chiaro e rigoroso nell'esposizione	Eccellente	9 - 10

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI		
1	Materia	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
2	Docente	VICARI GRAZIELLA AUSILIA
3	Libro di testo adottato	Scienza e cultura dell'alimentazione (L. La Fauci, Markes)
4	Ore di lezione effettuate nell'a.s. 2020/2021	N° ore 63 svolte fino al 13 maggio 2021 su n° ore 99 previste nel piano di studi.
5	Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	<p>Conoscenze: Acquisizione dei contenuti.</p> <p>Competenze: Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Capacità: Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti e i rischi di altre malattie di origine alimentare. Redigere un piano di HACCP. Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche e/o patologiche della clientela. Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale.</p>
6	Contenuti Tempi	<p>Alternati in aula e in DaD</p> <p>Unità didattica n° 1: Contaminanti nella catena alimentare e malattie correlate:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contaminanti chimico-fisici - Contaminanti biologici <p style="text-align: right;">Ore 14</p> <p>Unità didattica n° 2: Igiene, sicurezza e qualità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Igiene del personale, dei locali e delle attrezzature - Sicurezza alimentare e sistema HACCP <p style="text-align: right;">Ore 15</p> <p>Unità didattica n° 3: Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Principi di dietetica e modelli alimentari di riferimento - Dietetica applicata a condizioni fisiologiche e sport <p style="text-align: right;">Ore 7</p> <p>Unità didattica n° 4: Dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dietoterapia ed obesità - Malattie cardiovascolari, diabete e sindrome metabolica - Tumori - Allergie e intolleranze alimentari <p style="text-align: right;">Ore 18</p> <p>Unità didattica n° 5: Alimentazione come espressione di cultura e innovazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alimentazione, cultura e tradizioni religiose - Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari <p style="text-align: right;">Ore 9</p>

7	Metodi di insegnamento (Lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, problem solving, simulazioni, ecc.)	<ul style="list-style-type: none"> - Lezione frontale - Lezione interattiva - Lezione multimediale - Cooperative Learning
8	Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.)	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo - Materiali multimediali - Internet - Dispense - Schemi - Piattaforma Microsoft Edu 365
9	Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)	<p>Spazio classe.</p> <p>Aula virtuale: Teams su Piattaforma Microsoft Edu 365</p>
10	Strumenti di verifica	<p>Interrogazioni orali e scritte sia in presenza che tramite la DaD</p>

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE (PROVE ORALI) DI
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE – CLASSE E5A

Obiettivi verificati	Indicatori	Punteggi				
		Scarso	Frammentario	Sufficiente	Buono	ottimo
Conoscenze	<i>Conoscenza dei contenuti</i>	0-1	1,5	2	3	4
	<i>Conoscenza del linguaggio specifico</i>					
Abilità	<i>Comprensione degli argomenti trattati</i>	0-1	1,5	2	2,5	3
	<i>Capacità di collegamenti intradisciplinari</i>					
	<i>Chiarezza e completezza dell'esposizione orale</i>					
	<i>Uso appropriato della terminologia specifica</i>					
Competenze	<i>Riflessione sui contenuti</i>	0-1	1,5	2	2,5	3

ATTIVITA' DISCIPLINARI		
1	Materia	Scienze Motorie
2	Docente	Prof.ssa Kirby Karima Fadila Bentivegna
3	Libri di testo adottati	Più Movimento G. Fiorini, S. Bocchi, S. Coretti, E. Chiesa Dea Scuola
4	Ore di lezione effettuate nell'A.S.2020/2021	N° ore 57, di cui 7 di Ed. Civica, svolte fino al 10 Maggio su n°ore 66 previste nel piano di studi
5	Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze capacità)	<p>Conoscenze: Conoscere i regolamenti, relativi agli sport proposti. Conoscere i miglioramenti per la mente e per il corpo, conseguibili a tutte le età, derivanti dalla pratica regolare delle attività motorie e sportive e i benefici legati ai percorsi di preparazione fisica specifici. Conoscere le regole alimentari per un sano stile di vita e per praticare efficacemente le attività motorie e sportive.</p> <p>Competenze: Sviluppare un'attività motoria complessa, adeguata ad una completa maturazione personale. Controllare la postura e l'azione in relazione alle proprie percezioni. Utilizzare autonomamente le principali tecniche di distensione muscolare. Controllare l'entità dello sforzo in relazione al compito, al contesto e alle attitudini personali. Considerare e controllare i propri stati emotivi. Saper valutare il proprio stato di efficienza fisica e sapersi orientare tra le metodologie e le tecniche più utili al suo sviluppo.</p> <p>Capacità: Praticare, collaborando con i compagni, varie attività motorie e sportive sia di squadra che individuali in ambienti diversi. Utilizzare i vantaggi derivanti dalla pratica delle attività motorie e sportive nella vita quotidiana. Utilizzare le regole alimentari più idonee per il mantenimento di uno stile di vita sano e attivo e per la pratica delle attività motorie e sportive. Tenere un atteggiamento volto a conservare una buona salute e a prevenire gli infortuni.</p>

<p style="text-align: center;">6</p>	<p style="text-align: center;">Contenuti Tempi</p>	<p>UNITA'DIDATTICA N°1 ORE 11 LA PERCEZIONE DEL SÉ ED IL COMPLETAMENTO DELLO SVILUPPO FUNZIONALE DELLE CAPACITÀ MOTORIE ED ESPRESSIVE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Esercitazioni sullo sviluppo delle capacità condizionali. - Esercizi di coordinazione, mobilizzazione e di allungamento muscolare. - Esercizi a corpo libero, con grandi e piccoli attrezzi codificati e non, circuiti, giochi, gesti tecnici tratti dalle varie discipline sportive. <p>UNITA'DIDATTICA N°2 ORE 14 LO SPORT, LE REGOLE E IL FAIR PLAY</p> <ul style="list-style-type: none"> - Attività ludico-motorie: giochi individuali e di squadra utili al consolidamento del carattere, allo sviluppo della socialità e dei fattori di esecuzione del movimento - Atletica leggera: il Salto in lungo - Pallavolo: potenziamento dei fondamentali individuali (palleggio, bagher, battuta, schiacciata) e dei fondamentali di squadra (ruoli e posizioni in campo).
---	---	---

	<p>Contenuti e tempi</p>	<p>UNITA'DIDATTICAN°3 ORE 25 SALUTE, BENESSERE, SICUREZZA E PREVENZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il concetto di salute, educazione alla salute, rischi della sedentarietà, movimento come prevenzione - Cenni su una sana alimentazione e alimentazione dello sportivo. - Le dipendenze, differenza tra abuso e dipendenza. Tabacco, alcol, droghe e loro effetti. - Nozioni essenziali sul doping. Sostanze sempre proibite, proibite in competizione. Sostanze non soggette a restrizione, gli integratori <p><u>ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA: 7 ore</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Organizzazioni Sportive Nazionali ed Internazionali - Lo sport al servizio dell'umanità - Il diritto a fare sport
<p>7</p>	<p>Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, problem- posing, simulazioni,ecc.)</p>	<p>Lezione frontale; Lezione dialogata; Scoperta guidata; Dimostrazione pratica degli argomenti previsti; Problem solving; Lavoro di gruppo e individuali;</p> <p>L'attività didattica si è svolta secondo la modalità in presenza, didattica digitale integrata e modalità mista, in funzione dell'andamento della pandemia.</p> <p>Sistema digitale utilizzato per la DAD Microsoft Teams</p>

8	Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.) DAD - Sistemi digitali utilizzati: Argonext (bacheca)- OFFICE TEAMS 365.	Libro di testo adottato; Video-lezione, dibattiti e confronti; Uso di materiali digitali (audio/video); Fotocopie e materiale fornito dal docente; Mappe concettuali; Attrezzature sportive; Materiale multimediale, filmati e documentari presenti in rete.
9	Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)	Aula, palestra.
10	Strumenti di verifica (con Riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo esame di stato)	<ul style="list-style-type: none"> -Verifiche orali; -Questionari a risposta multipla (teams e Kahoot); -Osservazioni sul comportamento di lavoro; (partecipazione, impegno, metodo di studio e di lavoro, etc.); -Prove pratiche; -Test motori; <p>Per la DAD:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Consegna degli elaborati da parte degli studenti su Microsoft Teams; -Restituzione delle consegne assegnate; -Rispetto dei tempi di consegna da considerarsi distesi e poco perentori; -Presenza e fattiva partecipazione alle lezioni online; -Partecipazione alle nuove modalità didattiche con senso di responsabilità.

Voto	Giudizio	Competenze relazionali	Partecipazione	Rispetto delle regole	Conoscenza (attività pratiche e teoriche)	Possesso Competenze <u>Indicatori/segnali di competenza</u> 1. Grado di personalizzazione /originalità/senso/ motivazione/ all'agire/attitudine 2. Grado di conoscenze e abilità presenti nel compito svolto 3. Grado di adeguatezza alla situazione (efficacia dell'agire; comprensione di tutti i fattori del problema) 4. Grado di responsabilità personale nell'assumersi il compito 5. Grado di autonomia nel risolvere i problemi, nel prendere decisioni adeguate e autovalutazione
10	Ottimo	Attivo Propositivo	Costruttiva	Condivisione Autocontrollo	Completa, dettagliata, ampia, approfondita,	COMPLETO, ADEGUATO, PIENAMENTE CONSAPEVOLE
9	Distinto	Collaborativo	Efficace	Applicazione sicura costante	Completa, approfondita.	
8	Buono	Disponibile	Attiva Pertinente	Conoscenza applicazione	Completa, precisa.	QUASI COMPLETO, ABBASTANZA ADEGUATO, CONSAPEVOLE
7	Discreto	Selettivo	Attiva	Conoscenza regole principali	Globale	
6	Sufficiente	Dipendente	Dispersiva Settoriale	Guidata Essenziale	Essenziale	ESSENZIALE / PARZIALE, NON SEMPRE ADEGUATO
5	Mediocr e	Scarsamente Corretto	Superficiale	Guidata Parziale	Superficiale, parziale.	PARZIALE, SUPERFICIALE
4	Insufficiente	Conflittuale Passivo	Superficiale Discontinua	Inadeguata	Inadeguata, frammentaria.	INADEGUATO, ASSENTE
03/02/01	Grave Insuff.	Conflittuale Aggressivo	Oppositiva Passiva	Rifiuto Insofferenza	Del tutto frammentaria. Assente	

ATTIVITA' DISCIPLINARI		
1	Materia	Lingua Straniera - Spagnolo
2	Docente	Prof.ssa Floriana Peritore
3	Libri di testo adottati	S. Orozco Gonzáles, G. Riccobono - <i>Nuevo ¡En su punto! El español en cocina, restaurantes y bares</i> - Ed. Hoepli. Sono state fornite dal docente, durante la sospensione delle lezioni a mezzo DAD, delle dispense e materiali caricati sulla Piattaforma Teams Edu 365.
4	Ore di lezione effettuate nell'A.S.2020/2021	N° ore 71 svolte fino al 13 Maggio 2021 su n°ore 99 previste nel piano di studi.
5	Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze capacità)	<p>Conoscenze: strutture morfosintattiche e funzioni linguistiche basilari per una semplice e breve produzione orale e scritta; elementi lessicali più frequenti della micro lingua relativa al settore enogastronomico; argomenti generali, specifici e relativi all'indirizzo di studio; principali aspetti di vita e di civiltà spagnola.</p> <p>Capacità: comprendere il senso di una semplice comunicazione; esprimersi in un linguaggio base ed usare la terminologia tecnica pertinente ai contesti professionali; comprendere il significato di un testo legato alla civiltà del paese di cui si studia la lingua; produrre semplici e brevi risposte diversificate rispondenti alle funzioni richieste; saper completare una mappa concettuale; identificare le parti rilevanti di un testo.</p> <p>Competenze: utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi (livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento – QCER); padroneggiare il linguaggio settoriale relativo al percorso di studi; interpretare immagini e foto; utilizzare testi multimediali; utilizzare Internet per acquisire informazioni su argomenti dati; elaborare prodotti multimediali; individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</p>

6	Contenuti Tempi	<p><u>UNITA'DIDATTICA N°1</u> TITOLO: ESTABLECIMIENTOS DE BEBIDAS De tapas y bocadillos El pan Gramática: adjetivos y pronombres demostrativos Gramática: adjetivos y pronombres posesivos Comunicación: disculparse con el cliente en el comedor El servicio de snack El Día Mundial de la Alimentación Ore: 15</p>
		<p><u>UNITA'DIDATTICA N°2</u> TITOLO: EN LA MESA CON CARNES Y PESCADOS Joyas del mar: pescado, mariscos, moluscos y crustáceos El <i>percebeiro</i> Formas de cortar el pescado Asados y más: tipos de carnes El punto de la carne Cómo servir la carne en el comedor La hamburguesa y la comida rápida La caza Cuchillos y utensilios especiales Gramática: el Pretérito perfecto compuesto y simple Ore: 24</p> <p><u>UNITA'DIDATTICA N°3</u> TITOLO: EN LA MESA CON EL VINO Blancos, claretos y tintos: el vino El sumiller y el servicio del vino en la mesa Instrumentos para el servicio del vino El <i>cava</i> Ore: 12</p> <p><u>UNITA'DIDATTICA N°4</u> TITOLO: ENDULZA LA VIDA Frutas y zumos Los frutos secos y las frutas desecadas Frutas tropicales: sabores de otras tierras Cómo pelar y cortar la fruta en el comedor (Da trattare entro la fine dell'anno scolastico) La sangría (Da trattare entro la fine dell'anno scolastico) Dulce tentación: tartas y pasteles (Da trattare entro la fine dell'anno scolastico) Ore: 10</p>

	Contenuti Tempi	<p><u>ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA:</u></p> <p>PRIMO QUADRIMESTRE La Unión Europea: historia, geografía, instituciones y organismos. Ore: 6</p> <p>SECONDO QUADRIMESTRE La Guerra Civil española y el franquismo; violación de los derechos humanos durante la Guerra Civil y la dictadura franquista. Ore: 4</p>
7	Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, problem- posing, simulazioni, ecc.)	<ul style="list-style-type: none"> - Metodo comunicativo - Lezione frontale - Cooperative learning - Role play - Creazione di video-ricette in lingua spagnola - Analisi e revisione grammaticale - Consolidamento concettuale, lessicale e morfosintattico.
8	Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.)	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo in formato cartaceo e digitale - Materiali audiovisivi - Siti Internet didattici - Appunti e dispense in formato digitale - Mappe concettuali - Cd- rom - Manuali e dizionari on-line - Piattaforma Microsoft Edu 365
9	Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)	<p>Spazio classe</p> <p>Aula virtuale: Teams su Piattaforma Microsoft Edu 365</p>
10	Strumenti di verifica (con Riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo Esame di Stato)	<p>Per la verifica della competenza linguistica scritta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - questionari a risposta aperta o prove scritte semi-strutturate. <p>Per la verifica della competenza comunicativa orale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - verifiche orali sui contenuti a conclusione di ciascun modulo. - conversazione in situazioni professionali simulate.

LINGUA STRANIERA (SPAGNOLO)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE – PROVA ORALE

INDICATORI	LIVELLI DI VALORE	SCALA TASSONOMICA	VALUTAZIONE
<p>1) COMPETENZE DISCIPLINARI</p> <p>Comprensione/Conoscenza/Padronanza dei contenuti specifici</p> <p>Correttezza e pertinenza dei contenuti rispetto alla richiesta</p>	<p>- Comprende la situazione e le informazioni richieste. Possiede conoscenze dettagliate e puntuali.</p>	<p>Ottimo/Eccellente</p>	<p>9/10</p>
	<p>- Comprende la situazione e la maggior parte delle informazioni. Possiede conoscenze complete.</p>	<p>Buono/Discreto</p>	<p>8/7</p>
	<p>- Comprende la situazione e alcuni elementi significativi. Possiede le conoscenze disciplinari essenziali.</p>	<p>Sufficiente</p>	<p>6</p>
	<p>- Comprende solo qualche informazione. Possiede conoscenze incomplete e settoriali.</p>	<p>Mediocre</p>	<p>5</p>
	<p>- Non comprende il messaggio. Possiede conoscenze frammentarie e superficiali.</p>	<p>Insufficiente/Grav. insuff.</p>	<p>4/3</p>
<p>2) COMPETENZE OPERATIVE E LOGICHE</p> <p>Capacità di analisi</p> <p>Sviluppo, coerenza e coesione delle argomentazioni</p>	<p>- Corretta l'organizzazione logica del discorso e lo sviluppo delle argomentazioni. Opera approfondimenti e collegamenti tra discipline.</p>	<p>Ottimo/eccellente</p>	<p>9/10</p>
	<p>- Adeguata e abbastanza corretta l'organizzazione logica del discorso e lo sviluppo delle argomentazioni. Tratta gli argomenti in modo pertinente ed autonomo.</p>	<p>Buono/discreto</p>	<p>8/7</p>
	<p>- Non del tutto corretta l'organizzazione logica del discorso e lo svolgimento delle argomentazioni. Tratta gli argomenti con alcune incertezze e qualche imprecisione.</p>	<p>Sufficiente</p>	<p>6</p>
	<p>- Non corretto lo svolgimento delle argomentazioni e l'organizzazione logica del discorso. Tratta gli argomenti in modo approssimativo.</p>	<p>Mediocre</p>	<p>5</p>
	<p>- Gravemente scorretta l'organizzazione del discorso. Tratta gli argomenti in modo poco pertinente e poco appropriato.</p>	<p>Insufficiente/ Grav.insuff</p>	<p>4/3</p>

3) COMPETENZE LINGUISTICHE Correttezza, chiarezza espositiva ed efficacia espressiva nel rispetto delle norme grammaticali e nell'uso del lessico specifico	- Corretto e funzionale l'uso del lessico e della sintassi. Si esprime senza esitazione e con pronuncia sicura	Ottimo/eccellente	9/10
	- Corretto l'uso della sintassi, qualche imprecisione nell'uso del lessico. Si esprime con poche esitazioni e pronuncia accettabile.	Buono/discreto	8/7
	- Non del tutto adeguato e corretto l'uso del lessico e della sintassi. Si esprime in forma comprensibile e quasi sempre chiara.	Sufficiente	6
	- Non sempre adeguato e corretto l'uso del lessico e della sintassi. Si esprime con esitazione ed alcuni errori di pronuncia	Mediocre	5
	- Scorretto ed inadeguato l'uso del lessico e della sintassi. Si esprime in modo stentato e con pronuncia spesso incomprensibile	Insufficiente/ Grav.insuff	4/3
		Voto finale	

GRIGLIA VALUTAZIONE – PRODUZIONE SCRITTA/QUESITI A RISPOSTA SINGOLA

INDICATORI	LIVELLI DI VALORE	SCALA TASSONOMICA	VALUTAZIONE
1) COMPETENZE DISCIPLINARI Comprensione/Conoscenza/Padronanza dei contenuti specifici Correttezza e pertinenza dei contenuti rispetto alla richiesta	- Comprende tutte le informazioni del testo. Conoscenze complete, ampliate e personali.	- Ottimo/Eccellente	9/10
	- Individua l'intenzione comunicativa. Conoscenze complete e approfondite.	- Buono/Discreto	8/7
	- Comprende e riferisce correttamente le informazioni. Conoscenze complete ma non approfondite.	- Sufficiente	6
	- Comprende solo qualche informazione. Conoscenze incomplete e settoriali.	- Mediocre	5
	- Non comprende le principali informazioni. Conoscenze lacunose e frammentarie.	- Insufficiente/Grav. insuff.	4/3
2) COMPETENZE OPERATIVE E LOGICHE Capacità di analisi, sintesi e rielaborazione (quesiti a risposta singola) Sviluppo, coerenza e coesione delle argomentazioni (produzione)	- Corretta l'organizzazione logica del discorso e lo sviluppo delle argomentazioni. Opera approfondimenti e collegamenti tra discipline.	Ottimo/eccellente	9/10
	- Adeguata e abbastanza corretta l'organizzazione logica del discorso e lo sviluppo delle argomentazioni. Tratta gli argomenti in modo pertinente ed autonomo.	Buono/discreto	8/7
	- Non del tutto corretta l'organizzazione logica del discorso e lo svolgimento delle argomentazioni. Tratta gli argomenti con alcune incertezze e qualche imprecisione.	Sufficiente	6
	- Non corretto lo svolgimento delle argomentazioni e l'organizzazione logica del discorso. Tratta gli argomenti in modo approssimativo.	Mediocre	5
	- Gravemente scorretta l'organizzazione del discorso. Tratta gli	Insufficiente/ Grav.insuff	4/3

	argomenti in modo poco pertinente e poco appropriato.		
3) COMPETENZE LINGUISTICHE Correttezza, chiarezza espositiva ed efficacia espressiva nel rispetto delle norme grammaticali e nell'uso del lessico specifico	<ul style="list-style-type: none"> - Corretto e funzionale l'uso del lessico e della sintassi. Espressione chiara, ricca e articolata. - Corretto e adeguato l'uso della sintassi. Espressione chiara e precisa. - Non del tutto adeguato e corretto l'uso del lessico e della sintassi. Espressione abbastanza comprensibile. - Non sempre adeguato e corretto l'uso del lessico e della sintassi. Espressione nel complesso frammentaria. - Scorretto ed inadeguato l'uso del lessico e della sintassi. Espressione confusa, frammentaria e talvolta incomprensibile 	<ul style="list-style-type: none"> Ottimo/eccellente Buono/discreto Sufficiente Mediocre Insufficiente/ Grav.insuff 	<ul style="list-style-type: none"> 9/10 8/7 6 5 4/3
		Voto finale	

Per i quesiti a risposta multipla

- + 1 per ogni risposta esatta
- 0 per ogni risposta non data
- 0 per ogni risposta errata

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI		
1	Materia	STORIA
2	Docente	Tona Concetta
3	Libri di testo adottati	Storia aperta vol.3, A. Rosa Leone-G. Casalegno Casa editrice: Sansoni per la Scuola
4	Ore di lezione effettuate nell'A.S. 2020/2021	N°ore 66 sun°ore 66 previste nel piano di studi
5	Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze capacità)	<p>Gli alunni, hanno conseguito i seguenti obiettivi:</p> <p>Conoscenze: Conoscenze degli avvenimenti presi in esame</p> <p>Competenze: Esporre con chiarezza, utilizzando un linguaggio storiografico</p> <p>Capacità'</p> <p>1) Capacità di tematizzare un fatto storico riconoscendo soggetti, fatti luoghi, periodi che lo costituiscono;</p> <p>2) Analizzare le soluzioni che gli uomini di tutti i tempi hanno dato ai loro problemi e valutarli criticamente</p> <p>3) Cogliere negli avvenimenti il rapporto di causa-effetto;</p> <p>Alcuni hanno acquisito una conoscenza chiara, organica e concisa. Riescono a rielaborare i contenuti in forma autonoma e personale riuscendo a dare il meglio se stessi. Altri, invece, si esprimono in forma non sempre chiara e corretta. Evidenziano, talvolta, anche mancanza di autonomia e di giudizio. Riescono, comunque ad applicare le conoscenze acquisite.</p>

6

Contenuti Tempi

In parte svolto con modalità didattiche a distanza , oltre le 44 ore indicate

Unità di Apprendimento n°1

**LA GRANDE GUERRA COME SVOLTA STORICA
(20 ore)**

- L'età giolittiana
- La prima guerra mondiale
- I trattati di pace
- L'eredità della guerra
- La rivoluzione russa
- La crisi del 1929

Unità di Apprendimento n°2

L'ETA' DEI TOTALITARISMI (24 ore)

- Il Fascismo
- Il nazismo
- Lo Stalinismo (Sintesi)
- Il New Deal americano

Unità di Apprendimento n°3(22 ore)

LA SECONDA GUERRA MONDIALE

- Comprendere le cause del secondo conflitto mondiale
- Ricostruire le dinamiche fondamentali
- Conoscere le motivazioni della Resistenza italiana

7	Metodi di insegnamento	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale; • Problem solving; • Cooperative learning; • Flipped classroom. • WhatsApp/email: per messaggistica istantanea con il gruppo classe; • Classe virtuale attraverso l'utilizzo di Teams • Registrazione audio lezioni • Discussione guidate
8	Mezzi e strumenti di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • PC • Device personali • lavagna • Mappe concettuali riassuntive • Video lezioni • Slide ,power point. • Utilizzo di materiali, esercizi, link in formato elettronico su piattaforma web, con funzioni didattiche, di comunicazione interattiva, di informazione • Esercitazione in classe e questionari
9	Spazi	Aula in presenza Classe virtuale
10	Strumenti di verifica (con riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo esame distato)	<p>Verifiche effettuate attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> • elaborati scritti in modalità sincrona ed asincrona; • accertamenti orali, anche tramite videoconferenza; • esercitazioni scritte . • correzioni collettive

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO DI STORIA

Conoscenze: conosce i temi proposti	Punteggio
Nessuna conoscenza	0
Conoscenze molto parziali	1
Conoscenze parziali	2
Non sempre in maniera adeguata e limitate al libro di testo	3
Ampie e a approfondite	4
Espressione: si esprime con linguaggio specifico	
Nessun tipo di linguaggio	0
Notevolmente inappropriato	1
Non sempre corretto ed approfondito	2
Corretto ed adeguato	3
Sintesi e valutazioni personali	
Non sa esprimere alcun giudizio personale , analizzare e problematizzare i fatti storici	0
Esprime giudizi superficiali con scelte inappropriate e cogliendo i rapporti di causa-effetto	1
Esprime giudizi e scelte personali con motivazioni sufficienti, collocando gli avvenimenti nel tempo e nello spazio in modo adeguato	2
Esprime giudizi personali e scelte ampiamente e criticamente motivati, sa analizzare e valutare un fatto storico	3
VOTO	/10

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI		
1	Materia	Sala e vendita
2	Docente	Salvatore Bisaccia
3	Libri di testo adottati	ALMA-PLAN • PLAN Tecniche di sala-bar e vendita volume C (QUINTO ANNO)
4	Ore di lezione effettuate nell'A.S.2020/2021	N° ore 130
5	Obiettivi realizzati (in Termini di conoscenze, competenze capacità)	<ul style="list-style-type: none"> • Il menù e le carte. Pag 2 • La carta dei vini e i criteri di abbinamento cibo-vino. Pag 10 • Enografia e viticoltura nel mondo. Pag 14 • La cultura alimentare Italiana, L'Italianità come eccellenza. Pag 52 • La cucina Regione: Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia, Veneto, Liguria, Emilia Romagna, Toscana, Marche, Umbria, Lazio, Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Basilicata, Calabria. pag 54 a 117. • Esercitazione pratica: La cucina flambè i piatti di tendenza flambè, Cocktail Iba alcolici e analcolici, caffetteria, e i vari tipi di servizio, preparazione di buffet.

6	Contenuti Tempi	<ul style="list-style-type: none"> • Qualità degli alimenti . • La produzione del vino, il vino in Italia e nel mondo, Analisi sensoriale e degustazione dei vini. • Operare davanti al cliente: la cucina di sala. • I cocktails • Eventi speciali: il banqueting, il catering • Igiene, sicurezza e qualità: Igiene del personale, dei locali, e delle attrezzature • La cucina Regionale ; Sicilia e Sardegna. Pag 117 a 125. • Qualità e tipicità, la certificazione ISO, i Marchi di Qualità, prodotti biologici. Pag 146 a 156
7	Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato,problem-posing,simulazioni,ecc.)	<ul style="list-style-type: none"> • lezioni frontali; • lezioni in laboratorio; • lezioni dialogate; • lavori di gruppo; • metodo induttivo e deduttivo; • problem solving; • brainstorming:
8	Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.)	Libro di testo e materiale fornito dal docente
9	Spazi (biblioteca, palestra, laboratori,ecc.)	
10	Strumenti di verifica (con Riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo esame di stato)	Prove orali, prove strutturate, simulazioni scritte di prove di esami

Griglie di valutazione

Verifiche pratiche e orali

VOTO	CONOSCENZA	COMPETENZE/ APPLICAZIONE	ABILITA' ESPRESSIVE	IMPEGNO E PARTECIPAZIONE
2-3 Molto scarso	Ha acquisito una conoscenza stentata e molto scadente su tutti i punti delle unità didattiche trattate.	Non riesce ad applicare le poche conoscenze acquisite dell'unità didattica.	Si esprime in maniera molto limitata, quasi incomprensibile.	Non partecipa al dialogo educativo, non svolge i compiti assegnatigli.
4 Scarso	Ha acquisito una conoscenza frammentaria, lacunosa e approssimativa su alcuni argomenti.	Riesce ad applicare con difficoltà le conoscenze degli argomenti trattati e commette errori gravi anche in compiti semplici.	Si esprime in maniera stentata sui termini trattati, confusa e scorretta.	Partecipa al dialogo educativo in modo incostante, non sempre svolge i compiti assegnatigli.
5 Mediocre	Ha acquisito una conoscenza non completa e superficiale dei contenuti minimi di base.	Sa applicare meccanicamente le conoscenze ma non in situazioni nuove, commettendo errori non gravi.	Si esprime in maniera comprensibile ma impacciata e non appropriata.	Partecipa al dialogo educativo in modo incostante, non sempre svolge i compiti assegnatigli.
6 Sufficiente	Ha acquisito una conoscenza essenziale dei contenuti minimi di base delle varie unità didattiche trattate.	Riesce ad applicare le conoscenze acquisite a semplici situazioni nuove degli argomenti trattati.	Si esprime in maniera lineare e appropriata ma elementare.	Partecipa regolarmente al dialogo educativo, svolge i compiti assegnatigli.
7 Discreto	Ha acquisito una conoscenza completa, pertinente e abbastanza approfondita di tutti gli argomenti trattati.	Riesce ad applicare le conoscenze acquisite, con pochi errori anche in situazioni nuove.	Si applica e si esprime con chiarezza, usando un vocabolario adeguato.	Partecipa regolarmente al dialogo educativo, svolge sempre i compiti assegnatigli.
8 Buono	Ha acquisito una conoscenza completa, approfondita e coordinata di tutte le unità didattiche trattate.	Applica le conoscenze acquisite, senza commettere errori anche in situazioni nuove.	Si applica e si esprime con chiarezza, usando un vocabolario ricco e appropriato.	Partecipa al dialogo educativo in modo costante, svolge sempre in modo preciso i compiti assegnatigli.
9-10 Ottimo	Ha acquisito una conoscenza ampia, completa, strutturata integrata e molto approfondita di tutte le unità didattiche trattate.	Applica le conoscenze in maniera autonoma scientifica, creativa e senza errori, anche in situazioni nuove e complesse.	Si esprime in maniera fluida, accurata e arricchita da concetti e termini specifici multidisciplinari.	Partecipa al dialogo educativo in modo propositivo, svolge sempre in modo preciso i compiti assegnatigli.