

CURRICULO D'ISTITUTO

Sommario

CURRICULO D'ISTITUTO.....	1
PROFILO IN USCITA	4
PROFILI FINALI SPECIFICI	4
CORSO SERALE.....	6
OBIETTIVI EDUCATIVO-FORMATIVI.....	10
PARTECIPAZIONE:.....	10
VALUTAZIONE.....	15
CRITERI DI VALUTAZIONE DISCIPLINARE.....	15
*Tabella conversione indicatori/voti	17
VALUTAZIONE BES.....	18
STRUMENTI DI VERIFICA.....	19
GRIGLIA di valutazione del compito di realtà.....	20
CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA	21
GRIGLIA VOTO DI CONDOTTA	24
INTERVENTI DIDATTICI DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO	26
LA VALUTAZIONE DELLE ASSENZE	27
LIMITI FREQUENZA CLASSI I – III – IV – V.....	27
LIMITI FREQUENZA CLASSI II.....	27
CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE	28
Certificazione COMPETENZE ALTERNANZA SCUOLA LAVORO.....	28
PROVE INVALSI	31
CRITERI DI VALUTAZIONE IN RELAZIONE ALLA PROMOZIONE O NON PROMOZIONE.....	31
ESAME DI STATO NEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE	32
CRITERI DI AMMISSIONE ALL'ESAME DI STATO (D. Lgs. 62/17 art.12).	32
Attribuzione del credito scolastico	33
Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi – PRIMA PROVA Esame di Stato.....	34
(D.M. 769 del 26 novembre 2018)	34
GRIGLIA di Valutazione per l'attribuzione dei punteggi - SECONDA PROVA Esame di Stato.....	36
(D.M. 769 del 26 novembre 2018)	36
PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE.....	37
Programmazione Asse dei Linguaggi ITALIANO STORIA.....	38
PROGRAMMAZIONE INGLESE	40
PROGRAMMAZIONE DI LINGUA FRANCESE	44
PROGRAMMAZIONE DI GEOGRAFIA	50
DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA – IRC	53
Programmazione didattica di Diritto ed Economia	60
PROGRAMMAZIONE DI MATEMATICA	67
PROGRAMMAZIONE PER CLASSI PARALLELE ASSE CULTURALE SCIENTIFICO – TECNOLOGICO	
MATERIA SCIENZE INTEGRATE FISICA	69
PROGRAMMAZIONE DI SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE	71

PROGRAMMAZIONE DI LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA.....	74
PROGRAMMAZIONE DI LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – settore CUCINA.....	78
PROGRAMMAZIONE SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	86
Programmazione Laboratorio di Sala e Vendita	88

Il percorso dell'Istituto professionale alberghiero è definito dal D.lgs. 61/17 che a partire dall'a.s. 2018/19 con le classi prime rinnoverà l'intero assetto organizzativo.

Per le classi II, III, IV e V, al contrario, vige ancora l'art.64, comma 3, del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133; DPR 87/2010.

Il curriculum si articola in:

- un primo biennio che comprende 2112 ore complessive, articolate in 1188 ore di attività e insegnamenti di istruzione generale e in 924 ore di attività e insegnamenti di indirizzo, comprensive del tempo da destinare al potenziamento dei laboratori. Le attività e gli insegnamenti di istruzione generale e di indirizzo sono aggregate in assi culturali. Le istituzioni scolastiche che offrono percorsi di istruzione professionale, nell'esercizio della propria autonomia organizzativa e didattica e, con riferimento al Progetto formativo individuale, possono organizzare le azioni didattiche, formative ed educative in periodi didattici;
- un successivo triennio articolato in un terzo, quarto e quinto anno. Per ciascun anno del triennio, l'orario scolastico è articolato in ore di attività e insegnamenti di istruzione generale e in ore di attività e insegnamenti di indirizzo, al fine di consentire alla studentessa e allo studente di:
 - a) consolidare e innalzare progressivamente, soprattutto in contesti di laboratorio e di lavoro, i livelli di istruzione generale acquisiti nel biennio, anche attraverso spazi orari riservati nell'ambito della quota di autonomia;
 - b) acquisire e approfondire, specializzandole progressivamente, le competenze, le abilità e le conoscenze di indirizzo in funzione di un rapido accesso al lavoro;
 - c) partecipare alle attività di alternanza scuola-lavoro;
 - d) costruire il curriculum della studentessa e dello studente in coerenza con il Progetto formativo individuale;
 - e) effettuare i passaggi tra i percorsi di istruzione professionale e quelli di istruzione e formazione professionale e viceversa.

PROFILO IN USCITA

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al Territorio.

PROFILI FINALI SPECIFICI

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, nei settori di seguito indicati, sono in grado di:

"Enogastronomia" e "Servizi di sala e vendita"

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

"Enogastronomia" OPZIONE – Prodotti dolciari artigianali e industriali

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno.
- Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno.

"Accoglienza turistica"

- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
- Adeguare la produzione e vendita dei servizi di accoglienza in relazione ai mercati

e alla clientela.

- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche.
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

CORSO SERALE

Al corso può accedere qualsiasi persona, in possesso del diploma di terza media, anche se sia impegnata in attività lavorativa. La finalità è quella di agevolare, in qualsiasi momento, il passaggio dal lavoro alla scuola e per lo studente lavoratore, dal lavoro alla scuola.

Il percorso è finalizzato all'acquisizione del Diploma professionale dei Servizi per l'Enogastronomia.

Il percorso dell'Istruzione degli adulti è articolato in 3 PERIODI:

1° primo periodo (1° anno + 2° anno) finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria all'ammissione al secondo biennio;

2° periodo (3° anno + 4° anno) finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria all'ammissione all'ultimo anno;

3° periodo (5°anno) finalizzato all'acquisizione del Diploma di Istruzione Professionale.

I Periodi sono strutturati in rapporto a due direttive generali:

-la **“valorizzazione del patrimonio culturale e professionale della persona”**: una Commissione/Consiglio di classe dovrà ricostruire la storia degli apprendimenti formali, non formali e informali allegando la documentazione specifica ~~e compilando il~~ **Patto Formativo Individuale**, dal quale discende il **Percorso di Studio Personalizzato** (PSP).

La personalizzazione dei percorsi va realizzata attraverso:

- la valorizzazione degli apprendimenti acquisiti
- la valorizzazione di stage, tirocini, alternanza scuola – lavoro, esperienze di apprendimento in azienda;
- un'organizzazione flessibile per gruppi di livello.

-la **“costruzione e gestione del quadro orario personalizzato”**:

il quadro orario complessivo obbligatorio deve essere:

- pari al 70% di quello previsto dagli Ordinamenti con riferimento all'Area Generale e a quella di Indirizzo;
- da esso può essere sottratto il 20% del monte ore complessivo del Periodo, da fruire con insegnamento– apprendimento a distanza on line;
- dal piano personalizzato va sottratto il 10% per le attività di accoglienza – accertamento – valutazione e attestazione delle competenze formali, non formali e informali.

- può essere utilizzata la quota del 20% per la valorizzazione delle attività e degli insegnamenti di Laboratorio professionalizzante.

Articolazione insegnamenti

L'insegnamento va articolato in **Unità di apprendimento** a partire dall'a.s. 2018/019, in modo da poter monitorare e valutare gli apprendimenti nel corso del PERIODO, che può anche non coincidere con l'anno scolastico.

In particolare, per definire la corrispondenza fra conoscenze ed abilità- in relazione a ciascuna competenza- è indispensabile:

- tenere conto di tutte le competenze, conoscenze e abilità, previste per il periodo di riferimento indicando quelle funzionali al raggiungimento dei singoli risultati di apprendimento
- stabilire la quota oraria relativa a ciascuna competenza (quota parte del monte ore complessivo previsto per ciascun periodo)
- individuare la competenza o le competenze da poter acquisire attraverso modalità di fruizione a distanza - in tutto o in parte- in misura di regola non superiore al 20% del monte ore complessivo del periodo di riferimento.

Finalità dell'Istituto

Le finalità dell'Istituto mirano alla formazione completa dell'individuo considerandone i molteplici aspetti umani, culturali e professionali.

Ispirandosi alla Costituzione italiana e in quanto scuola pubblica, l'Ipseo Tor Carbone nell'erogazione dei servizi scolastici garantisce

Libertà d'insegnamento	uguaglianza	pari dignità
obiettività	imparzialità	integrazione
laicità	multiculturalità	trasparenza
efficacia	efficienza	flessibilità

Con la finalità di:

Promuovere una formazione integrale umana, culturale e professionale tenendo presente la centralità dello studente come soggetto responsabile del suo apprendimento.

Promuovere la centralità dello studente come soggetto responsabile del suo apprendimento.

Favorire la formazione di un positivo concetto di sé come persona, la maturazione dell'interiorità per una progressiva evoluzione personale di un sistema di valori.

Incoraggiare la strutturazione delle relazioni interpersonali sollecitando l'educazione all'ascolto e all'accettazione dell'altro nel dialogo e nel confronto indispensabile premessa per un atteggiamento collaborativo

Supportare gli alunni alla comprensione e alla tutela dei valori democratici, al rispetto delle istituzioni e della legalità

Favorire la formazione di una coscienza del lavoro, inteso come strumento di autorealizzazione e di crescita del benessere sociale

Sostenere una cultura incentrata sul rispetto e sulla tutela dell'ambiente

Sviluppare le capacità cognitive e critiche, favorendo l'acquisizione delle conoscenze, delle abilità e dei comportamenti relativi alle discipline

Fornire un metodo di studio autonomo e proficuo, attraverso un uso corretto degli strumenti

Facilitare la formazione di soggetti attivi e propositivi nel mondo del lavoro

Per raggiungere tali obiettivi, il contesto di apprendimento e le discipline concorrono alla costruzione delle necessarie competenze chiave, perciò, grazie all'innovazione didattica, in aggiornamento e formazione permanente, la scuola nella sua programmazione didattica generale e specifica delle singole discipline, assicura che i saperi, i contenuti dell'insegnamento siano collegati efficacemente con le diverse esperienze degli studenti.

Le Linee guida e la Legge 107 delineano una prospettiva formativa e didattica articolata in Obiettivi specifici di apprendimento e Competenze, cui l'istituto fa riferimento per *“costruire, attraverso il*

dialogo tra le discipline, un profilo coerente e unitario dei processi culturali”.

Tutti gli indirizzi di studio attivati si muovono in tale ottica, integrandosi su conoscenze chiave irrinunciabili e realizzando percorsi di insegnamento/apprendimento che portano le programmazioni disciplinari nella direzione di un sapere volto al raggiungimento delle competenze generali delle discipline, in relazione agli assi culturali e alle competenze chiave.

OBIETTIVI EDUCATIVO-FORMATIVI

Gli obiettivi si distinguono in obiettivi socio-affettivi e cognitivi con strategie da mettere in atto per il conseguimento degli stessi.

BIENNIO COMUNE (CLASSE PRIMA - SECONDA)

Obiettivi **socio-affettivi** delle aree di intervento “partecipazione”, “impegno” e “metodo di studio”:

PARTECIPAZIONE:

- rispettare se stessi, gli altri e l'ambiente
- imparare ad ascoltare e a comunicare
- acquisire e/o potenziare: la capacità di autocontrollo, senso di responsabilità, assumere impegni, graduale autonomia operativa sviluppando un maggior grado di partecipazione nell’ambito delle attività programmate
- conseguire una effettiva coesione all'interno della classe

Strategie operative per il conseguimento degli obiettivi:

- far osservare i regolamenti
- esprimere rispetto per i compagni, i docenti ed il personale della scuola
- utilizzare le strutture in modo corretto
- abituare lo studente a socializzare nell'autodisciplina e autocontrollo
- sollecitare attenzione e partecipazione
- verificare costantemente l'apprendimento e l'esecuzione dei compiti assegnati
- valorizzare gli interessi, le esperienze, le capacità, i progressi compiuti nell'autonomia
- assegnare agli studenti incarichi di responsabilità
- dare adeguato spazio in classe al dialogo e alla discussione con rispetto delle idee e diversità

IMPEGNO:

- avere una frequenza scolastica costante
- rispettare orari ed eseguire con regolarità le consegne
- prestare attenzione in classe e partecipare con interventi pertinenti
- attuare uno studio responsabile e costante
- maturare un atteggiamento positivo nei confronti della scuola e dello studio
- essere disponibili verso i compagni

Strategie operative per il conseguimento degli obiettivi:

- pretendere puntualità e precisione
- verificare costantemente l'apprendimento e l'esecuzione dei compiti assegnati
- promuovere un'attiva partecipazione all'attività didattica
- creare un clima di collaborazione
- comunicare tempestivamente alle famiglie eventuali comportamenti scorretti

METODO DI STUDIO:

- organizzare il lavoro domestico e in classe
- collaborare in modo costruttivo con i compagni nei lavori di gruppo
- acquisire una certa autonomia nella soluzione dei problemi e nel reperimento di dati e informazioni, operando delle scelte motivate
- saper organizzare il tempo e i materiali a disposizione

Strategie operative per il conseguimento degli obiettivi:

- fornire motivazioni allo studio ed indicazioni sul metodo di lavoro evidenziando l'utilità di uno studio costante e sistematico
- fornire strumenti utili per organizzare il tempo dello studio
- esplicitare gli obiettivi che ci si propone di raggiungere alla fine delle unità didattiche/moduli
- esplicitare i criteri di valutazione ed i voti assegnati nelle verifiche scritte ed orali
- dimostrare disponibilità ad apprezzare i progressi compiuti

TRIENNIO (CLASSI 3[^]- 4[^]- 5[^])

Obiettivi **socio-affettivi** delle aree di intervento “partecipazione”, “impegno” e “metodo di studio”:

PARTECIPAZIONE:

- rispettare se stessi, gli altri e l'ambiente
- saper ascoltare e comunicare
- potenziare capacità di autocontrollo, senso di responsabilità, assumere impegni
- partecipare attivamente e in modo responsabile all'attività didattica
- potenziare capacità relazionali e sociali sollecitando l'abitudine al confronto e alla collaborazione

Strategie operative per il conseguimento degli obiettivi:

- far osservare regolamenti

- esprimere rispetto per i compagni, i docenti ed il personale della scuola
- utilizzare le strutture in modo corretto
- sollecitare attenzione e partecipazione
- abituare lo studente a socializzare nell'autodisciplina e autocontrollo
- assegnare agli studenti incarichi di responsabilità
- attivare gruppi di lavoro eterogenei per attività stimolanti e coinvolgenti

IMPEGNO:

- avere una frequenza scolastica costante
- rispettare orari ed eseguire con regolarità le consegne
- prestare attenzione in classe e partecipare con interventi pertinenti
- attuare uno studio responsabile e costante
- ampliare gli orizzonti culturali e sociali tramite la conoscenza di realtà diverse
- essere sempre disponibili verso i compagni
- maturare attenzione per ciò che accade nel Paese e nel mondo e avere consapevolezza della diversità rispetto alla realtà del proprio vissuto

Strategie operative per il conseguimento degli obiettivi:

- pretendere puntualità e precisione
- verificare e controllare costantemente l'esecuzione dei compiti assegnati
- creare un clima di collaborazione e di apertura
- promuovere un'attiva partecipazione all'attività didattica
- valorizzare la maturazione dell'autonomia di ogni studente
- comunicare tempestivamente alle famiglie eventuali comportamenti scorretti
- fornire materiale per affrontare argomenti di attualità, sollecitare e verificare l'attenzione per l'informazione

METODO DI STUDIO:

- organizzare il lavoro domestico e in classe
- collaborare in modo costruttivo con i compagni nei lavori di gruppo
- acquisire e/o potenziare un buon grado di autonomia nella soluzione dei problemi e nel reperimento di dati
- sviluppare l'abitudine ad utilizzare autonomamente e criticamente strumenti di conoscenza e di studio

Strategie operative per il conseguimento degli obiettivi:

- dare precise indicazioni per rafforzare le modalità di lavoro e di studio per il

consolidamento

- guidare a riconoscere concetti e parole chiave e ad utilizzare schemi, griglie e appunti per comprendere le peculiarità metodologiche delle varie discipline
- rafforzare l'uso efficace dei testi scolastici
- esplicitare gli obiettivi che ci si propone di raggiungere alla fine delle unità didattiche/moduli
- esplicitare i criteri di valutazione ed i voti assegnati nelle verifiche scritte ed orali
- verificare costantemente l'apprendimento e l'esecuzione dei compiti assegnati

Obiettivi cognitivi (per tutte le classi):

- migliorare le competenze linguistico - comunicative scritte ed orali
- usare in modo autonomo e sicuro i linguaggi delle varie discipline
- migliorare le competenze logico-critiche
- acquisire competenze tecnico-professionali
- raggiungere un buon livello di competenza e di prestazioni richieste dalle varie discipline
- saper analizzare testi scritti e orali di vario tipo e specifici delle varie discipline
- saper effettuare collegamenti all'interno di una disciplina e tra le discipline

Strategie operative per il conseguimento degli obiettivi:

- potenziare un lessico sempre più specifico e adeguato alle varie discipline
- comprendere, analizzare e produrre testi di vario tipo
- curare il linguaggio specifico delle varie discipline
- effettuare collegamenti tra le discipline
- comprendere, attraverso la discussione e la ricerca, l'importanza e la potenzialità di tutte le discipline e delle attività scolastiche
- guidare alla soluzione di problemi, all'analisi di dati ed informazioni

Per raggiungere tali obiettivi, il contesto di apprendimento e le discipline concorrono alla costruzione delle necessarie competenze chiave, perciò, grazie all'innovazione didattica, in aggiornamento e formazione permanente, la scuola nella sua programmazione didattica generale e specifica delle singole discipline, assicura che i saperi, i contenuti dell'insegnamento siano collegati efficacemente con le diverse esperienze degli studenti.

Le Linee guida e la Legge 107 delineano una prospettiva formativa e didattica articolata in Obiettivi specifici di apprendimento e Competenze, cui l'istituto fa riferimento per “*costruire, attraverso il*

dialogo tra le discipline, un profilo coerente e unitario dei processi culturali”.

Tutti gli indirizzi di studio attivati si muovono in tale ottica, integrandosi su conoscenze chiave irrinunciabili e realizzando percorsi di insegnamento/apprendimento che portano le programmazioni disciplinari nella direzione di un sapere volto al raggiungimento delle competenze generali delle discipline, in relazione agli assi culturali e alle competenze chiave.

VALUTAZIONE

La valutazione è un processo complesso, proprio perché vengono presi in attenta considerazione i livelli di partenza dell'alunno, l'acquisizione di strategie di apprendimento, l'ampliamento del patrimonio di conoscenze e il conseguimento di competenze sia nell'ambito disciplinare che in quello professionale.

Con la valutazione quadrimestrale si fa un primo bilancio del livello di conseguimento degli obiettivi specifici di apprendimento.

Con la valutazione finale si documenta l'avvenuto o il mancato conseguimento degli obiettivi di formazione e di istruzione.

Le singole verifiche esprimono delle "misurazioni" che concorrono alla formulazione del giudizio di valutazione. Esse hanno varie funzioni:

- accertare e documentare il livello di apprendimento dell'alunno;
- stimolare nell'alunno la consapevolezza dei propri punti di forza come delle aree di debolezza; offrire al docente riferimenti per una eventuale modifica del proprio intervento didattico

CRITERI DI VALUTAZIONE DISCIPLINARE

Ogni insegnante valuta la preparazione raggiunta dagli allievi nella sua materia con una proposta di voto relativo ai seguenti INDICATORI dell'apprendimento:

- IMPEGNO (attenzione – partecipazione – interesse)
- CAPACITA' (chiarezza espositiva- coerenza – lessico)
- CONOSCENZE (acquisizione dei contenuti – comprensione)
- COMPETENZE ACQUISITE
- ELABORAZIONE CONTENUTI (applicazione, analisi, sintesi, valutazione)
- CAPACITÀ OPERATIVA (SOLO DISCIPLINE PRATICHE) (manualità, capacità organizzativa, presentazione, ecc.)

a) **conoscenza***

La conoscenza è intesa come acquisizione di contenuti, cioè principi, teorie, concetti, termini, procedure, tecniche; è l'insieme delle conoscenze teoriche afferenti ad una o più aree disciplinari;

b) **competenza***

La competenza è intesa come utilizzazione delle conoscenze acquisite per risolvere situazioni problematiche o produrre nuovi "oggetti"; è l'applicazione concreta di una o più conoscenze teoriche a

livello individuale;

c) capacità*

La capacità è intesa come utilizzazione significativa e responsabile di determinate competenze in situazioni organizzate in cui interagiscano più fattori e/o più soggetti e si debba assumere una decisione.

(*Tabella conversione indicatori/voti)

***Tabella conversione indicatori/voti**

LIVELLI	VOTI in 10'	VOTI in 20'	INDICATORI (riferiti a competenze, conoscenze ed abilità)
Totalmente Negativo	1-2/10	2-5/20	<ul style="list-style-type: none"> - Assoluta mancanza di conoscenze e di abilità - Assenza di organizzazione nel lavoro ed in laboratorio - Inesistente partecipazione ed interesse alle attività didattiche - Estrema povertà degli strumenti comunicativi - Nessuna abilità nell'utilizzo degli ausili didattici
Del tutto insufficiente	3/10	6-7/20	<ul style="list-style-type: none"> - Gravissime lacune nelle conoscenze e nelle abilità - Gravissima disorganizzazione nel lavoro ed in laboratorio - Scarsissima partecipazione ed interesse alle attività didattiche - Gravissime lacune negli strumenti comunicativi - Gravissima difficoltà ad utilizzare gli ausili didattici
Gravemente Insufficiente	4/10	8-9/20	<ul style="list-style-type: none"> - Gravi lacune nelle conoscenze e nelle abilità - Grave disorganizzazione nel lavoro ed in laboratorio - Scarsa partecipazione ed interesse alle attività didattiche - Gravi lacune negli strumenti comunicativi - Gravi difficoltà ad utilizzare gli ausili didattici
Insufficiente	5/10	10-11/20	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenze frammentarie ed abilità modeste - Mediocre organizzazione nel lavoro ed in laboratorio - Modesta partecipazione ed interesse alle attività didattiche - Strumenti comunicativi non sempre appropriati - Difficoltà nell'utilizzo degli ausili didattici
Sufficiente	6/10	12/20	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenze essenziali e sufficienti abilità - Sufficiente organizzazione nel lavoro ed in laboratorio - Normale partecipazione ed interesse alle attività didattiche - Strumenti comunicativi a livelli accettabili - Corrette abilità nell'utilizzo degli ausili didattici
Discreto	7/10	13- 14/20	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenze assimilate ed adeguate abilità - Adeguate capacità organizzative nel lavoro ed in laboratorio - Attiva partecipazione ed interesse alle attività didattiche - Strumenti comunicativi adeguati - Abilità autonomo nell'utilizzo degli ausili didattici
Buono	8/10	15- 16/20	<ul style="list-style-type: none"> - Padronanza delle conoscenze e piena acquisizione delle abilità - Buona organizzazione nel lavoro ed in laboratorio - Responsabile ed attiva partecipazione ed interesse alle attività didattiche - Buon controllo degli strumenti comunicativi - Buona autonomia nell'utilizzo degli ausili didattici
Ottimo	9/10	17-19/20	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenze ampie ed approfondite, piena e creativa acquisizione delle abilità - Ottima e precisa organizzazione nel lavoro ed in laboratorio - Costruttiva e responsabile partecipazione ed interesse alle abilità didattiche - Ricchezza e completezza degli strumenti comunicativi - Ottime abilità nell'utilizzo degli ausili didattici
Eccellente	10/10	20/20	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenze complete, ricche ed autonome; piena, profonda e critica acquisizione delle abilità - Eccellente e pienamente autonoma organizzazione nel lavoro ed in laboratorio - Partecipazione ed interesse di eccellente livello, con contributi ed iniziative di supporto per il gruppo classe - Efficaci, originali ed eccellenti strumenti comunicativi - Sicura e piena padronanza nell'utilizzo degli ausili didattici

VALUTAZIONE BES

Negli alunni con difficoltà specifiche di apprendimento DSA o più in generale BES adeguatamente certificate, la valutazione e la verifica degli apprendimenti (comprese quelle effettuate in sede d'esame conclusivo) tengono conto delle specifiche situazioni di tali alunni per i quali, nello svolgimento dell'attività didattica e delle prove d'esame, sono adottati gli strumenti compensativi e dispensativi di verifica e valutazione. La valutazione è riferita al Piano didattico Personalizzato (PDP).

La valutazione degli alunni con disabilità certificata è riferita al comportamento, alle discipline e alle attività svolte sulla base del piano educativo individualizzato (PEI).

STRUMENTI DI VERIFICA

I criteri adottati ed i relativi punteggi per le valutazioni quadrimestrali sono discussi e disposti dai Dipartimenti e poi sottoposti all'approvazione del Collegio dei Docenti. La tipologia degli strumenti utilizzati per verificare la capacità di organizzare le singole abilità acquisite dallo studente durante il percorso didattico comprendono sia prove orali, sia prove scritte, sia prove di laboratorio.

In generale, le prove scritte mirano a verificare il raggiungimento degli obiettivi di conoscenza, comprensione, applicazione, analisi, sintesi e rielaborazione attraverso le forme più idonee al riconoscimento di una delle suddette capacità. Ad esempio, per verificare apprendimenti di carattere mnemonico potranno essere presentati quesiti del tipo vero/falso, che si prestano essenzialmente all'accertamento di semplici conoscenze. Quesiti con risposta a scelta multipla potranno essere utilizzati per accertare il corretto uso delle conoscenze acquisite, ossia il livello di comprensione degli argomenti presentati.

Per accertare abilità più complesse, come la capacità di analisi, di sintesi o di rielaborazione personale si ricorre allo svolgimento di temi, testi argomentativi o alla risoluzione di problemi o quesiti a risposta aperta.

La verifica orale è un valido strumento per il controllo dei processi cognitivi più elevati (analisi, sintesi e rielaborazione), abitua lo studente al colloquio e lo stimola alla ricerca di una migliore espressione linguistica.

Dall'a.s. 2018/19 la scuola ha aderito alla riforma degli Istituti professionali, prevedendo anche due compiti di realtà interdisciplinari, come prove finali per verificare le competenze acquisite in chiave di cittadinanza. I temi scelti, per questo anno scolastico, per le classi prime sono: L'ACQUA per il primo quadrimestre ed IL VIAGGIO per il secondo quadrimestre.

Per tutte le discipline il numero di verifiche sarà tale da fornire adeguati elementi di giudizio sia in itinere sia al termine dell'anno scolastico ovvero si tratterà di

- prove diagnostiche;
- prove formative
- prove sommative.

In particolare per le verifiche si potranno utilizzare:

test o prove di tipo oggettivo (esercizi di completamento, trasformazione, scelta multipla, vero/falso, completamento di griglie, risoluzione di problemi, riordino logico);

prove di tipo soggettivo (dialoghi, relazioni, produzione di testi, lettere commerciali);

interrogazioni orali, presentazione di argomenti.

GRIGLIA di valutazione del compito di realtà

CRITERI		Livelli Punteggi Descrittori				
LIVELLI		1	2	3	4	5
		Iniziale	Ancora da sviluppare	Accettabile	Sviluppato	Esemplare
Voti in decimi		2-3	4-5	6	7-8	9-10
peso 40 %		0,8-1,5	1,6-2,3	2,4-2,7	2,8-3,5	3,6-4
1.	Conoscenza del contenuto specifico	Scarsa/carente	superficiale, imprecisa e incompleta	Generica e accettabile	Completa e adeguata	Completa, ampia e approfondita
peso 30 %		0,6-1,1	1,2-1,7	1,8-2	2,1-2,6	2,7-3
2.	Competenza: pertinenza, aderenza e completezza, originalità	Scarsa/inadeguata	Non pienamente aderente	Generica e aderente	Corretta e pertinente	Attinente, personale e ricca
peso 20 %		0,4-0,7	0,8-1,1	1,2-1,3	1,4-1,7	1,8-2
3.	Capacità tecniche e linguaggio specifico	Scorretta e impropria	Carente e poco precisa	Comprensibile e complessivamente	Discretamente precisa e varia	Rigorosa e appropriata
peso 20 %		0,4-0,7	0,8-1,1	1,2-1,3	1,4-1,7	1,8-2
4.	Contributo nel lavoro di gruppo	Assume un atteggiamento oppositivo durante il lavoro.	Raramente si dimostra interessato al lavoro del gruppo.	Partecipa al lavoro su sollecitazione e dei compagni.	Lavora in accordo con gli altri membri del gruppo. Partecipa alla discussione dell'argomento. Offre	Prende l'iniziativa nell'aiutare il gruppo ad organizzarsi. Fornisce molte idee per lo sviluppo del lavoro di gruppo. Assiste gli altri compagni di gruppo
peso 10 %		0,2-0,3	0,4-0,5	0,6	0,7-0,8	0,9-1
5.	Tempistica	I tempi di consegna del prodotto finale non sono stati rispettati	I tempi di consegna non risultano adeguatamente rispettati	I tempi di consegna del prodotto risultano nel complesso rispettati	I tempi di consegna del prodotto risultano o rispettati	I tempi di consegna risultano perfettamente rispettati

Valutazione complessiva: punteggio totale/ 12

Conversione in decimi: ____ / 10 (calcolo $X : 10 = PT : 12$)

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA

Anche la votazione sul comportamento degli studenti, attribuita collegialmente dal consiglio di classe, concorre alla valutazione complessiva dello studente e determina, se inferiore a sei decimi, la non ammissione al successivo anno di corso o all'esame conclusivo. (DECRETO-LEGGE 1 settembre 2008, n. 137 Art. 2 comma 3).

“La valutazione del comportamento si riferisce allo sviluppo delle competenze di cittadinanza. Lo Statuto delle studentesse e degli studenti, il Patto educativo di corresponsabilità e i regolamenti approvati dalle istituzioni scolastiche ne costituiscono i riferimenti essenziali. 4. Ciascuna istituzione scolastica può autonomamente determinare, anche in sede di elaborazione del piano triennale dell'offerta formativa, iniziative finalizzate alla promozione e alla valorizzazione dei comportamenti positivi delle alunne e degli alunni, delle studentesse e degli studenti, al coinvolgimento attivo dei genitori e degli studenti, in coerenza con quanto previsto dal regolamento di istituto, dal Patto educativo di corresponsabilità e dalle specifiche esigenze della comunità scolastica e del territorio.”
(D. Lgs. 62/17 art. 3 e 4).

Frequenza delle attività scolastiche

Lo Statuto delle studentesse e degli studenti della Scuola Secondaria, emanato con il D.P.R. n.249 del 24 giugno 1998, all'art.3 (doveri), recita che *“Gli studenti sono tenuti a frequentare **regolarmente** i corsi e ad assolvere **assiduamente** agli impegni di studio”*.

Questo dovere di frequentare con regolarità è stato precisato ulteriormente dal D.P.R. n.122 del 22 giugno 2009 (*“Regolamento recante coordinamento delle norme vigenti per la valutazione degli alunni ...)*) che prevede all'art.14 comma 7:

*“A decorrere dall'anno scolastico di entrata in vigore della riforma della scuola secondaria di secondo grado, ai fini della **validità dell'anno scolastico**, compreso quello relativo all'ultimo anno di corso, per procedere alla valutazione finale di ciascuno studente, è richiesta la frequenza di **almeno tre quarti dell'orario annuale** personalizzato. Le istituzioni scolastiche possono stabilire, **per casi eccezionali**, analogamente a quanto previsto per il primo ciclo, motivate e straordinarie deroghe al suddetto limite. Tale deroga è prevista **per assenze documentate e continuative**, a condizione, comunque, che tali assenze **non pregiudichino, a giudizio del consiglio di classe, la possibilità di procedere alla valutazione** degli alunni interessati. Il mancato conseguimento del limite minimo di frequenza, comprensivo delle deroghe riconosciute, comporta **l'esclusione dallo scrutinio finale e la non ammissione alla classe successiva o all'esame finale di ciclo”**.*

Riferimenti legislativi:

- DM 139/07 “Regolamento recante norme in materia di adempimento dell’obbligo d’istruzione”
- L. 169/08 art 2 “Disposizioni urgenti in materia di istruzione e università
- DPR 249/98 Statuto delle studentesse e degli studenti in riferimento come modificato dal DPR 235/07
- Nota del MIUR del 31 luglio 2008 – modifiche e integrazioni Statuto studentesse e studenti
- Decreto Ministeriale del MIUR n.5 del 16 gennaio 2009 avente come oggetto la valutazione del comportamento degli Studenti;
- Circolare Ministeriale del MIUR n.10 del 23 gennaio 2009 avente come oggetto “Valutazione degli apprendimenti e del comportamento”;
- Direttiva del 4 marzo 2009 “*Sperimentazione dell’insegnamento di Cittadinanza e Costituzione*”, introdotta dalla legge 169/08
- Regolamento sulla valutazione degli studenti del 28 maggio 2009
- DPR 122 del 22/06/09 Regolamento recante coordinamento delle norme vigenti per la valutazione degli alunni e ulteriori modalità applicative in materia, ai sensi degli articoli 2 e 3 del decreto- legge 1° settembre 2008, n. 137, convertito, con modificazioni, dalla legge 30 ottobre 2008, n. 169.
- Regolamento d’Istituto
- Finalità generali e obiettivi generali educativo-formativi del PTOF
- Patto educativo di corresponsabilità

Riferimenti scolastici:

- Registro on line dello studente
- registro online personale dei docenti
- registro online di classe
- verbali del consiglio di classe e/o Consiglio di istituto

Riferimenti educativo-formativi:

- rispetto dei doveri e degli impegni scolastici
- rispetto del ruolo del personale scolastico, del regolamento d’istituto e strutture scolastiche
- partecipazione al dialogo educativo e alle varie attività e/o di progetto
- rapporto/confronto con gli adulti e i compagni
- rispetto di persone, opinioni altrui e diversità

- capacità di motivare posizioni/scelte personali
- comportamento nei diversi contesti
- riconoscimento delle regole e dei valori di cittadinanza e convivenza civile
- infrazioni disciplinari, provvedimenti e sanzioni subiti
- risposta agli interventi di recupero educativo

GRIGLIA VOTO DI CONDOTTA

La valutazione per attribuzione del sarà effettuata secondo i seguenti criteri stabiliti dal Collegio Docenti:

10	<p>Consapevolezza del valore del rispetto delle norme che regolano la vita dell'Istituto e costituiscono la base dell'agire civile e democratico e rispetto delle medesime:</p> <ul style="list-style-type: none">√ Assiduità nella frequenza e mancanza o numero ridottissimo di entrate e/o uscite fuori orario; puntualità nell'entrata in classe dopo l'intervallo√ Partecipazione motivata e propositiva (l'alunno prende parte alle discussioni, partecipa alla vita della classe anche senza essere sollecitato, dimostra il desiderio di rafforzare le proprie conoscenze, etc)√ Assolvimento regolare e costante dei doveri scolastici; impegno di studio serio e costante <p>Comportamento corretto e collaborativo nei confronti del gruppo classe, dei docenti e dell'intera comunità scolastica.</p>
9	<p>Rispetto delle norme che regolano la vita e l'attività dell'Istituto:</p> <ul style="list-style-type: none">√ Frequenza regolare e numero ridotto di entrate e/o uscite fuori orario√ Puntualità piuttosto costante nell'entrata in classe all'inizio delle lezioni e dopo l'intervallo√ Partecipazione attiva e motivata alle lezioni della maggior parte delle discipline√ Comportamento corretto nei confronti del gruppo classe, dei docenti e dell'intera comunità scolastica
8	<p>Rari episodi di inosservanza delle norme che regolano la vita e l'attività dell'Istituto:</p> <ul style="list-style-type: none">√ Frequenza regolare ma con episodi saltuari di entrate e/o uscite fuori orario√ Puntualità poco costante nell'entrata in classe all'inizio delle lezioni e dopo l'intervallo√ Partecipazione alle lezioni moderatamente propositiva√ Comportamento sufficientemente improntato a correttezza nei confronti del gruppo classe, dei docenti e dell'intera comunità scolastica
7	<p>Inosservanze delle norme che regolano la vita e l'attività dell'Istituto scolastico:</p> <ul style="list-style-type: none">√ Frequenza non regolare, con reiterati episodi di entrate e/o uscite fuori orario√ Scarsa puntualità nell'entrata in classe all'inizio delle lezioni e dopo l'intervallo

- √ Partecipazione alle lezioni scarsamente propositiva, talvolta poco interessata e motivata
- √ Comportamento non costantemente corretto nei confronti del gruppo classe, dei docenti e dell'intera comunità scolastica (si riscontrano rapporti saltuariamente polemici con docenti e compagni)
- √ Episodici comportamenti di disturbo dell'attività scolastica

6

Scarsa e discontinua osservanza delle norme che regolano la vita e l'attività dell'Istituto:

- √ - Frequenza non regolare e riscontro di numerosi episodi di entrate e/o uscite fuori orario
 - Puntualità saltuaria nell'entrata in classe all'inizio delle lezioni e dopo l'intervallo
- Mancanza di una qualsiasi forma di partecipazione o interesse alle lezioni (l'alunno interviene e partecipa alla vita della classe solo se sollecitato dall'insegnante, impegnandosi al minimo delle proprie possibilità)
- Inadempienza o assolvimento irregolare dei doveri scolastici
- √ Numerosi episodi di entrate e/o uscite fuori orario all'inizio delle lezioni e dopo l'intervallo
- √ Comportamento tendenzialmente refrattario al rispetto delle regole, dei docenti e dei compagni, ma disponibile al miglioramento se continuamente stimolato e/o ripreso dai docenti
- √ Continui episodi di disturbo delle lezioni
- √ Sanzioni disciplinari dall'ammonizione all'allontanamento dalle lezioni per periodi non superiori ai 15 gg. che tuttavia abbiano dato luogo a rivisitazione dei comportamenti sanzionati

5

Comportamento gravemente scorretto e/o violento nei confronti di docenti e compagni:

- √ - gravi e reiterate inosservanze alle norme che regolano la vita e l'attività dell'Istituto che abbiano dato luogo ad allontanamento dalle lezioni per 15 gg., unitamente alla constatazione della mancanza di apprezzabili e concreti cambiamenti nel comportamento conseguenti all'irrogazione delle sanzioni di natura educativa e riparatoria.

INTERVENTI DIDATTICI DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO

Il Decreto Ministeriale n.80/2007 e la successiva Ordinanza Ministeriale n.92/2007 hanno ridisegnato la materia riguardante il recupero delle carenze delle insufficienze.

- **Dal punto di vista pedagogico – didattico si precisa che:**
 - “la valutazione è un processo che accompagna lo studente per l’intero percorso formativo”; “le attività di recupero e sostegno/consolidamento costituiscono parte ordinaria e permanente del piano dell’offerta formativa”;
 - I Consigli di classe mantengono la responsabilità didattica nell’individuare la natura delle carenze, nell’indicare gli obiettivi dell’azione di recupero e nel verificarne gli esiti.
- **Dal punto di vista organizzativo si dispone che:**
 - gli studenti “sono tenuti alla frequenza” degli interventi di recupero e a sottoporsi alle verifiche, secondo il calendario predisposto dall’Istituzione scolastica;
 - qualora i genitori o coloro che ne esercitano la relativa potestà non ritengano di avvalersi dell’iniziativa di recupero organizzata dalle scuole, debbono “darne alla scuola comunicazione formale”;
 - gli interventi di “sostegno”/consolidamento, in eventuale aggiunta alle attività di recupero, hanno lo scopo di prevenire l’insuccesso scolastico, sono finalizzati alla riduzione degli interventi di recupero e si realizzano in alcuni periodi dell’anno scolastico;

I risultati degli interventi saranno verificati formalmente, con prove documentali al termine del percorso formativo di sostegno/recupero da parte dei docenti della classe.

Modalità e tempi

Il primo periodo dell’anno scolastico sarà dedicato al recupero delle lacune non gravi evidenziate dai test d’ingresso, con una didattica mirata svolta in orario curricolare.

Al termine di detto periodo, sarà effettuato il primo accertamento dell’eventuale recupero.

Nel corso del secondo quadrimestre saranno attivati, in orario extra-scolastico, gli sportelli didattici per le discipline che hanno valutazione anche scritta: Lingue straniere, Matematica, Economia ed Alimentazione per le rimanenti discipline con valutazione orale il recupero avverrà in itinere con un’azione mirata.

Le famiglie che non intendano far frequentare gli sportelli predisposti dalla scuola, dovranno dichiarare formalmente che provvederanno in modo autonomo al recupero delle carenze individuate, fermo restando che tutti gli alunni dovranno dimostrare con prove documentali l’avvenuto recupero. Tale modalità dovrà essere applicata anche per le discipline orali per le quali l’Istituto non predispone appositi sportelli didattici.

Al termine dell'anno scolastico, per gli alunni per i quali sia stato sospeso il giudizio di ammissione, verranno organizzati corsi di recupero anche per gruppi interclasse, in orario antimeridiano e/o pomeridiano che si concluderanno, salvo diverse disposizioni ministeriali, non a luglio con prove finali documentali, valutate dai docenti della classe. La valutazione finale avverrà prima dell'inizio delle lezioni dell'anno scolastico successivo, come da norma di legge.

Anche in questo caso le famiglie che non intendano far frequentare i corsi predisposti dalla scuola, dovranno dichiarare formalmente che provvederanno in modo autonomo al recupero delle carenze individuate, fermo restando che tutti gli alunni dovranno, per poter accedere alla classe successiva, dimostrare con prove documentali l'avvenuto recupero. Tale modalità dovrà essere applicata anche per le discipline orali per le quali l'Istituto non predispone appositi corsi di recupero.

LA VALUTAZIONE DELLE ASSENZE

Ai sensi del D.P.R. n. 122 del 22 giugno 2009 art. 7 – Regolamento recante coordinamento delle norme per la valutazione degli alunni – per l'ammissione alla classe successiva e agli esami di stato, fatte salve le straordinarie deroghe previste dal collegio docenti, è necessaria la frequenza di almeno tre quarti dell'orario annual.

Si precisa che l'orario curricolare dell'ordinamento scolastico di questa Istituzione è di **32 ore settimanali** per le **classi prime, terze, quarte e quinte**, e di **33 ore settimanali** per le **classi seconde**.

Considerando che l'**anno scolastico 2018-19** comprende **34 settimane di scuola**, il calcolo dei tre quarti di frequenza per la validità dell'anno scolastico risulta il seguente:

LIMITI FREQUENZA CLASSI I – III – IV – V

monte ore annuale delle lezioni: **1088 ore** (32×34) / **1054 ore**

limite minimo di frequenza: **816 ore** (75% di 1088) / **791 ore**

numero max di assenze consentite: **272** (25% di 1088) / **263 ore**

LIMITI FREQUENZA CLASSI II

monte ore annuale delle lezioni: **1122 ore** (33×34) / **1088 ore**

limite minimo di frequenza: **842 ore** (75% di 1122) / **816 ore**

numero max di assenze consentite: **280** (25% di 1122) / **272 ore**

CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

“L’istituzione scolastica certifica l’acquisizione delle competenze progressivamente acquisite anche al fine di favorire l’orientamento per la prosecuzione degli studi” (D. lgs. 62/17 art. 6).

Tab. Competenze fine biennio

Certificazione COMPETENZE ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

Nell’ottica dell’integrazione tra scuola e mondo del lavoro, **l’alternanza scuola lavoro** ha lo scopo di contribuire alla crescita e alla formazione degli allievi, permettendo di esplorare in prima persona l’ambiente professionale da loro scelto. Considerata la necessità di rendere strutturale il percorso di alternanza scuola lavoro, quale attività obbligatoria ai sensi della legge 107 del 13 luglio 2015 e come previsto dal D.P.R. del 15 marzo 2010 (Regolamento riordino Istituti Professionali, art.8 comma 3), e dal Dlgs. 61 del 13 marzo 2017 in vigore dall’a.s. 2018-19: il Collegio Docenti si impegna a definire percorsi di formazione “on the job”, di alternanza scuola lavoro, finalizzati ad incrementare le opportunità di lavoro e le capacità di orientamento degli studenti. Detti percorsi, ai sensi del decreto legislativo 15 aprile 2005, n. 77, sono attuati, negli istituti professionali, per una durata complessiva, nel triennio del percorso di studi, di almeno 400 ore.

L’Istituto, mediante i percorsi di ASL, persegue i seguenti obiettivi:

- favorire il raccordo tra formazione in aula e l’esperienza pratica
- arricchire la formazione con l’acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro
- favorire l’orientamento dello studente
- realizzare un organico collegamento tra le istituzioni scolastiche e il mondo del lavoro.

Lo scopo dei percorsi è quello di raggiungere le seguenti competenze:

Puntualità e presenza

Interesse e impegno

Disponibilità all’ascolto e apprendimento

Capacità di svolgere correttamente i compiti

Capacità di svolgere autonomamente i compiti assegnati

Correttezza e responsabilità nella gestione delle attrezzature e macchine aziendali

Socievolezza e cordialità verso i diversi operatori aziendali incontrati



Disponibilità e attitudine a lavorare in gruppo

Possesso delle competenze tecnico professionali in seguito all’esperienza di stage

Capacità di comprendere e rispettare le regole e i ruoli nell’ambito lavorativo

Abilità nell’uso delle lingue straniere

Queste sono valutate dai tutor e **certificate dalla Dirigente Scolastico** al termine dell'intero percorso.

	ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO I.P.S.E.O.A. TOR CARBONE	
		a.s. 20..-'..

PERCORSO DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

Si attesta che lo studente _____, frequentante la classe _____ del corso _____ ha partecipato al PERCORSO di Alternanza Scuola Lavoro nel triennio 20..-20.. per un monte complessivo di _____ ore.

Si certifica il raggiungimento delle seguenti competenze:

INDICATORI	VALUTAZIONE				
	scarso	mediocre	sufficiente	buono	eccellente
Puntualità e presenza					
Interesse e impegno					
Disponibilità all'ascolto e apprendimento					
Capacità di svolgere correttamente i compiti					
Capacità di svolgere autonomamente i compiti assegnati					
Correttezza e responsabilità nella gestione delle attrezzature e macchine aziendali					
Socievolezza e cordialità verso i diversi operatori aziendali incontrati					
Disponibilità e attitudine a lavorare in gruppo					
Possesso delle competenze tecnico professionali in seguito all'esperienza di stage					
Capacità di comprendere e rispettare le regole e i ruoli nell'ambito lavorativo					
Abilità nell'uso delle lingue straniere					

Giudizio complessivo: L'alunno _____

_____ ha svolto il percorso di alternanza scuola lavoro con frequenza regolare/irregolare, conseguendo un scarso/sufficiente/ discreto/buono/ eccellente livello di apprendimento delle proprie competenze professionali.

Roma,

Il Dirigente Scolastico

PROVE INVALSI

“Le istituzioni scolastiche partecipano alle rilevazioni internazionali e nazionali dei livelli di apprendimento ai fini della valutazione del sistema nazionale di istruzione e della qualità del proprio servizio” (D. lgs. 62/17 art. 6).

In particolare, l'Istituto, dall'a.s. 2010/11, effettua nelle classi seconde, nel mese di aprile-maggio, le prove INVALSI nelle discipline di Italiano e Matematica. A partire dall'a.s. 2018/2019, le prove invalsi saranno sostenute anche dagli allievi delle classi quinte nelle discipline di Italiano, Matematica e Inglese.

CRITERI DI VALUTAZIONE IN RELAZIONE ALLA PROMOZIONE O NON PROMOZIONE.

Criteria di valutazione per la proposta di voto in sede di scrutinio finale.

1. Progressi significativi, in termini almeno di conoscenze, rispetto ai livelli di partenza.
2. Atteggiamento costruttivo (livello adeguato di attenzione; svolgimento sufficientemente continuo delle consegne; interventi dello studente, sia pur limitati, nel corso dell'attività didattica).
3. Frequenza di corsi di sostegno e/o di recupero con esito positivo o, almeno, con progressi significativi nelle verifiche successive.
4. Conseguimento degli obiettivi essenziali per la frequenza con profitto dell'anno scolastico successivo.
5. Aver mostrato impegno concreto a migliorare la quantità e la qualità degli apprendimenti (disponibilità a nuove verifiche per recuperare insufficienze).

Criteria di non promozione (deliberate annualmente dal CdD).

Una insufficienza grave (< 3).

Tre insufficienze di cui 2 gravi ($= / < 4$).

ESAME DI STATO NEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

“L'esame di Stato conclusivo dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado verifica i livelli di apprendimento conseguiti da ciascun candidato in relazione alle conoscenze, abilità e competenze proprie di ogni indirizzo di studi, con riferimento alle Indicazioni nazionali per i licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e gli istituti professionali, anche in funzione orientativa per il proseguimento degli studi di ordine superiore ovvero per l'inserimento nel mondo del lavoro. 2. In relazione al profilo educativo, culturale e professionale specifico di ogni indirizzo di studi, l'esame di Stato tiene conto anche della partecipazione alle attività di alternanza scuola-lavoro, dello sviluppo delle competenze digitali e del percorso dello studente di cui all'articolo 1, comma 28, della legge 13 luglio 2015 n. 107. 3. L'esame di Stato tiene altresì conto delle attività svolte nell'ambito di «Cittadinanza e Costituzione», fermo quanto previsto all'articolo 1 del decreto-legge 1° settembre 2008, n. 137, convertito, con modificazioni, dalla legge 30 ottobre 2008, n. 169. 4. Con ordinanza del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca sono disposte annualmente le modalità organizzative ed operative per lo svolgimento degli esami di Stato e degli esami preliminari. 5. Nell'ambito della funzione ispettiva sono assicurate verifiche e monitoraggi sul regolare funzionamento degli istituti statali e paritari e, in particolare, sulla organizzazione e la gestione degli esami di Stato, di idoneità ed integrativi, nonché sulle iniziative organizzativo-didattiche realizzate dalla istituzione scolastica per il recupero delle carenze formative” (D. Lgs. 62/17 art.12).

CRITERI DI AMMISSIONE ALL'ESAME DI STATO (D. Lgs. 62/17 art.12).

- a) frequenza per almeno tre quarti del monte ore annuale personalizzato, fermo restando quanto previsto dall'articolo 14 comma 7 del decreto del Presidente della Repubblica del 22 giugno 2009 n.122;
- b) partecipazione durante l'ultimo anno di corso, alle prove predisposte dall'INVALSI (dall'a.s. 2019/20);
- c) svolgimento dell'attività di alternanza scuola-lavoro secondo quanto previsto dall'indirizzo di studio nel triennio;
- d) votazione media non inferiore ai sei decimi compreso il voto di comportamento. Nella deliberazione, il voto espresso dall'insegnante di religione cattolica o dal docente per le attività alternative, per gli alunni che si avvalgono di detti insegnamenti, se determinante diviene un giudizio motivato iscritto a verbale.

Attribuzione del credito scolastico

“In sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino ad un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Partecipano al consiglio tutti i docenti che svolgono attività e insegnamenti per tutte le studentesse e tutti gli studenti o per gruppi degli stessi, compresi gli insegnanti di religione cattolica e per le attività alternative alla religione cattolica, limitatamente agli studenti che si avvalgono di questi insegnamenti” (D. Lgs. 62/17 ar. 15).

Tabella di corrispondenza tra la media dei voti conseguiti dalle studentesse e dagli studenti negli

TABELLA A
Attribuzione credito scolastico

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico

**Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi – PRIMA PROVA Esame di Stato
(D.M. 769 del 26 novembre 2018)**

Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)
<p>INDICATORE 1</p> <p>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.</p> <p>Coesione e coerenza testuale. INDICATORE 2</p> <p>Ricchezza e padronanza lessicale.</p> <p>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.</p> <p>INDICATORE 3</p> <p>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.</p> <p>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.</p>

Indicatori specifici per le singole tipologie di prova

Tipologia A

Elementi da valutare nello specifico (MAX 40 pt)
<p>Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).</p> <p>Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.</p> <p>Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta).</p> <p>Interpretazione corretta e articolata del testo.</p>

Tipologia B

Elementi da valutare nello specifico (MAX 40 pt)

Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.

Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.

Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.

Tipologia C

Elementi da valutare nello specifico (MAX 40 pt)

Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.

Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.

Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

GRIGLIA di Valutazione per l'attribuzione dei punteggi - SECONDA PROVA Esame di Stato

(D.M. 769 del 26 novembre 2018)

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	3
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	6
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	8
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	3

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE

Nel rispetto di quanto concordato nella programmazione educativa e didattica dei Dipartimenti, ogni docente elabora un piano didattico annuale in rapporto alle esigenze delle singole classi e sulla base delle indicazioni della Riforma della scuola secondaria di II grado

Il piano didattico comprende:

- le competenze disciplinari
- le competenze professionali
- le unità di apprendimento
- le strategie didattiche
- i mezzi didattici
- le modalità di valutazione

Programmazione per Assi Culturali Istituto dei Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità alberghiera – Classe I

Programmazione Asse dei Linguaggi ITALIANO STORIA

Classe prima

Risultati attesi	Discipline coinvolte	Contenuti singole discipline	
<p>Legge, comprende ed analizza testi narrativi brevi (novella, racconto).</p> <p>Legge comprende, analizza e produce semplici testi espositivi.</p> <p>Individua le caratteristiche del testo descrittivo.</p> <p>Produce autonomamente una tabella in cui inserisce le categorie del testo narrativo e trasforma le informazioni immesse in una sintesi (testo espositivo)</p> <p>Interpreta testi narrativi brevi formulando ipotesi sulle intenzioni comunicative dell'autore (messaggio). Definisce concetti grammaticali. Distingue struttura e scopo dell'articolo di cronaca, dell'intervista e della recensione. Produce una semplice recensione.</p>	Italiano	<p>La novella Il racconto Il testo espositivo Il testo descrittivo Le parti variabili del discorso: articolo, nome, aggettivo, pronomi</p>	I quadrimestre
		<p>Il racconto Gli articoli giornalistici: articolo di cronaca intervista recensione</p> <p>Le parti variabili del discorso: il verbo.</p> <p>Le parti invariabili: avverbio, interiezione, preposizione, congiunzione.</p>	II quadrimestre
Risultati attesi	Discipline coinvolte	Contenuti singole discipline	
<p>Legge semplici fonti iconografiche.</p> <p>Colloca gli eventi storici affrontati nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento.</p> <p>Identifica gli elementi maggiormente significativi delle principali civiltà del passato e li inserisce in una tabella</p>	Storia	<p>Avvio allo studio della Storia (Il tempo, lo spazio, le fonti, le discipline ausiliarie)</p> <p>La preistoria Le prime civiltà</p>	I Quadrimestre
<p>Colloca gli eventi storici affrontati nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento.</p> <p>Costruisce tabelle utilizzando categorie storiche per confrontare due o più civiltà</p>		<p>La civiltà greca La civiltà romana (fino alla crisi della Repubblica)</p>	II Quadrimestre

anti- che. Trasforma una tabella in testo espositivo.			
---	--	--	--

PROGRAMMAZIONE INGLESE

CLASSI PRIME

I.P.S.E.O.A. TOR CARBONE A.S. 2018-2019

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	METODOLOGIA DI APPRENDIMENTO	STRUMENTI	TEMPI	VERIFICHE E VALUTAZIONE
<p>SAPER PARLARE DI ARGOMENTI QUALI LA FAMIGLIA, LA CASA, GLI OGGETTI PERSONALI, GLI AMICI, E LE ATTIVITA' DEL TEMPO LIBERO E L' ESSERE ADOLESCENTI, RICAVARE INFORMAZIONI ESSENZIALI DA NOTIZIE E ARTICOLI DI GIORNALE, ESPRIMERE CIO' CHE PIACE O NON PIACE, CIO' CHE SI PREFERISCE FARE, ESPRIMERE ACCORDO E DISACCORDO, SUGGERIRE ALTERNATIVE, DESCRIVERE ATTIVITA' E AZIONI IN CORSO, CAPIRE I PUNTI ESSENZIALI DI UNA CONVERSAZIONE O DI UN TESTO, ACCORDARSI SULL'ORARIO, LA DATA, IL LUOGO, L'ATTIVITA', DARE LE CORRETTE INDICAZIONI STRADALI E INFORMAZIONI SU UN VIAGGIO E SULLA CITTA',AVERE CONSAPEVOLEZZA DELLA CULTURA STRANIERA E DEGLI ASPETTI SOCIOCULTURALI E</p>	<p>ASCOLTO, LETTURA, PRODUZIONE ORALE, PRODUZIONE SCRITTA, COMPRENSION E ORALE E SCRITTA</p>	<p>PRESENTARSI,PRESENTAR E GLI ALTRI, INDIRIZZO, NUMERI ORDINALI E CARDINALI, DATE COMPLEANNI E PIANI, NUMERO DI TELEFONO, NAZIONALITA', MESI, HOBBY, POSSESSO, POSIZIONE OGGETTI, TEMPO LIBERO, GUSTI E PREFERENZE, CHIEDERE E DARE OPINIONI, ESPRIMERE ACCORDO E DISACCORDO, ORARIO, FREQUENZA DELLE AZIONI, DESCRIVERE LE PERSONE E L'AMBIENTE CIRCOSTANTE, PARLARE DI AZIONI IN CORSO, FARE/ ACCETTARE/RIFIUTARE PROPOSTE, DATE, ABILITA' E LUOGHI, PRENDERE ACCORDI, CHIEDERE E DARE INDICAZIONI STRADALI, PARLARE DI CIBO, ALIMENTAZIONE E QUANTITA', DELLA CITTA', DELLE VACANZE,</p>	<p>COMUNICATIVO CON RIELABORAZIONE A SPIRALE PER IL RIPASSO, IL CONSOLIDAMENTO, LA RIELABORAZIONE E L'AMPLIAMENTO, LEZIONI FRONTALI, IN GRUPPO, NELLA CLASSE, LEZIONI DI RIPASSO, DI CHIARIMENTO, DI SVILUPPO, CONCENTRATE SULL'ALUNNO E LE SUE NECESSITA', CONSIDERANDO IL PROPRIO LIVELLO DI PARTENZA E I PROGRESSI, LA RAPIDITA' D'APPRENDIMENTO, LA CAPACITA' DI CONCENTRAZIONE, L'ORARIO IN CUI SI SVOLGE LA LEZIONE, L' IMPEGNO PROFUSO PRECEDENTEMENTE NELLA GIORNATA,</p>	<p>LIBRO DI TESTO LIBRO DI GRAMMATICA CD, PEN DRIVE, LAVAGNA, LIM, LABORATORI O INFORMATICO DIZIONARIO, REALIA, VIDEO</p>	<p>99 ore articolate tra i mesi di settembre e di maggio.</p>	<p>FORMATIVE E SOMMATIVE SCRITTE E ORALI: COSTANTE CONTROLLO DELL'USO DELLE QUATTRO ABILITA', DELLA CAPACITA' DI MEMORIZZARE, STUDIARE, IMPARARE, RIUTILIZZARE E SVILUPPARE, ESSERE ORDINATI, CORRETTI, DISCIPLINATI, METODICI, ASSIDUI, PUNTUALI NELLE CONSEGNE E NELLA PRESENZA IN CLASSE, PRESENTI, PARTECIPI E ATTENTI DURANTE LE LEZIONI. VERRANNO TESTATE L'ATTIVITA' INDIVIDUALE E QUELLA DELL' ORGANIZZAZIONE</p>

<p>MULTICULTURALI, SAPER ORDINARE CIBI E BEVANDE E RICEVERE ORDINAZIONI, PRENDERE ORDINI ANCHE TELEFONICI, SAPER PRENOTARE VIAGGI E PRENDERE SEMPLICI PRENOTAZIONI, DESCRIVERE ATTRAZIONI ED EVENTI, DESUMERE IL SIGNIFICATO DI SINGOLE PAROLE SCONOSCIUTE DAL CONTESTO. SAPER PARLARE AL PRESENTE , PARLARE DI POSSIBILITA’/IMPOSSIBILITA’ AL PRESENTE, DIRE CIO’ CHE SI SA O PUO’ FARE E VICEVERSA, FARE RICHIESTE E RISPONDERE ADEGUATAMENTE, OBBLIGARE, ESPRIMERE DIVIETI, DESCRIVERE IL CARATTERE, L’ASPETTO FISICO E L’ABBIGLIAMENTO, FARE PARAGONI ED ESPRIMERE PREFERENZE, PORRE DOMANDE, CHIEDERE PERMESSO E FARE RICHIESTE. PARLARE DEL TEMPO, SCUSARSI, ESPRIMERE LA PROPRIA OPINIONE, CHIEDERE INFORMAZIONI, SCRIVERE CARTOLINE ED E-MAIL PER PRENDERE ACCORDI E INVITARE, ACCETTARE, RIFIUTARE, DESCRIVERE UN PAESE , SAPER ACQUISTARE ED ESPRIMERE LA PROPRIA OPINIONE,</p>		<p>DEI MEDIA, DELLA TECNOLOGIA, E- MAIL, SHOPPING, LOCALI, RISTORANTI, BAR, CINEMA E TEATRO, ARTICOLI, PREPOSIZIONI DI TEMPO E DI LUOGO, WH-WORDS, HOW E COMPOSTI, AGGETTIVI, AVVERBI, PRESENT PROGRESSIVE, SIMPLE PRESENT, , CAN, MUST, FORME AFFERMATIVE, NEGATIVE, INTERROGATIVE, INTERROGATIVO-NEGATIVE ,WOULD LIKE, PREFER, I’D RATHER, LINKERS,QUESTION TAGS, PAROLE UTILI ALLE DESCRIZIONI DEL SUSSEGUIRSI TEMPORALE, LESSICO SUFFICIENTE A DISTRICARSI IN SITUAZIONI DI VITA QUOTIDIANA</p>	<p>GLI INTERESSI E GLI ALUNNI CHE POSSONO ESSERE UN PUNTO DI FORZA NELLA CLASSE. L’ATTIVITA’ VERRA’ ORGANIZZATA E CONCORDATA CON L’EVENTUALE INSEGNANTE DI MADRELINGUA. IL RENDIMENTO VERRA’ CONTROLLATO COSTANTEMENTE. LE QUATTRO ABILITA’ VERRANNO ESERCITATE E TESTATE CONTINUAMENTE, VERRA’ UTILIZZATO L’ APPRENDIMENTO COOPERATIVO AI FINI DELL’INTEGRAZIONE E DEL MIGLIORAMENTO</p>		<p>IN GRUPPO E DELLA CAPACITA’ DI TROVARE IL PROPRIO TURNO NELLA CONVERSAZIONE E LA CONDIVISIONE DEL MATERIALE E DELLE CONOSCENZE. SARANNO APPREZZATE LA DISPONIBILITA’ E L’EDUCAZIONE E IL RISPETTO DELLE REGOLE SARANNO RITENUTE FONDAMENTALI.</p>
---	--	---	---	--	--

<p> RICONOSCERE LA STRUTTURA DELLA LINGUA UTILIZZATA , FARE PROGETTI, DARE SPIEGAZIONI, SAPER PRODURRE TESTI SEMPLICI E COERENTI SU ARGOMENTI NOTI E/O D'INTERESSE COME LETTERE, BREVI DESCRIZIONI NARRATIVE, O D'ALTRO GENERE, SVILUPPO DI NARRAZIONI DA ARGOMENTI NOTI , RIFORMULAZIONE DELLO STESSO CONCETTO, IN MODI DIVERSI O SIMILI, USO DI FRASI IDIOMATICHE RICORRENTI, ESPRIMERE BISOGNI, NECESSITA', PARLARE DI QUALCHE ARGOMENTO D'ATTUALITA', COMPRENDERE MESSAGGI ORALI ANCHE DA MEZZI MULTIMEDIALI BASANDOSI SUL NOTO, SFRUTTARE LE CONOSCENZE LINGUISTICHE, PARALINGUISTICHE , GRAMMATICALI E LESSICALI PER COMPRENDERE TESTI DI TIPO VARIO E MESSAGGI, SFRUTTARE LE STRATEGIE PER LA RICERCA DELL'INFORMAZIONE, SIA NELLA LETTURA, CHE NELLA COMPrensIONE ORALE E SCRITTA, AVERE UN LESSICO APPROPRIATO IN CONTESTI DIVERSI, </p>						
---	--	--	--	--	--	--

ESPRIMERSI CON UN ACCENTO E UN'INTONAZIONE ACCETTABILE E COMPRENSIBILE, ESPRIMERSI USANDO IL RITMO CORRETTO NELLA PRODUZIONE ORALE E USANDO CORRETTAMENTE ORTOGRAFIA E PUNTEGGIATURA, USO DEL DIZIONARIO, ANCHE MULTIMEDIALE .						
--	--	--	--	--	--	--

OBIETTIVI MINIMI CLASSI PRIME

- Comprendere il significato globale di un messaggio
- Riprodurre brevi e semplici messaggi in modo comprensibile e completare semplici frasi.
- Individuare le strutture e le funzioni comunicative di base.
- Identificare e nominare aspetti culturali tipici relativi alla Gran Bretagna.

IPSEOA TOR CARBONE
PROGRAMMAZIONE DI LINGUA FRANCESE

CLASSI PRIME - A.S. 2018 - 2019

UdA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA E STRUMENTI	VERIFICHE E VALUTAZIONE	TEMPI
1: primo contatto con la lingua francese	Salutare e congedarsi Chiedere e dire come va Formule di cortesia Identificare persone e cose	<u>Comprensione orale</u> Comprendere in modo globale l'essenziale di messaggi brevi e semplici. <u>Produzione orale</u> Interagire in scambi di informazioni semplici e diretti	Grammatica : i pronomi personali soggetto l'indicativo presente dei verbi être e avoir gli articoli indeterminativi e determinativi il plurale dei nomi e degli aggettivi (1) gli aggettivi numerali cardinali da 0 a 39 Lessico: i saluti la classe (termini e frasi di utilizzo frequente) l'alfabeto Fonetica: l'accento tonico lo spelling	Metodo induttivo Lezione partecipata e dialogata Simulazione Libro di testo Testi didattici di supporto Supporti multimediali Materiali autentici Schede proposte dal docente	<u>Tipologia verifiche</u> Verifiche formative e sommative scritte e orali Prove strutturate e semi strutturate scritte	15 ore

IPSEOA TOR CARBONE - PROGRAMMAZIONE DI LINGUA FRANCESE – CLASSI PRIME - A.S. 2018 - 2019

UdA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA E STRUMENTI	VERIFICHE E VALUTAZIONE	TEMPI
2: Conoscersi	<p>Presentarsi</p> <p>Presentare qualcuno</p> <p>Chiedere e dire il nome</p> <p>Chiedere e dare informazioni personali</p>	<p><u>Comprensione orale</u> Comprendere in modo globale l'essenziale di messaggi brevi e semplici.</p> <p><u>Produzione orale</u> Interagire in scambi di informazioni semplici e diretti</p>	<p>Grammatica : l'indicativo presente dei verbi del primo gruppo e dei verbi pronominali gli aggettivi numerali cardinali da 40 a 100 la frase interrogativa diretta (1) l'aggettivo interrogativo <i>quel</i> il femminile dei nomi e degli aggettivi(1) le preposizioni articolate l'indicativo presente del verbo venir</p> <p>Lessico: le persone i mestieri e le professioni i paesi e le nazionalità i giorni della settimana i mesi e le stagioni</p> <p>Fonetica:</p>	<p>Metodo induttivo</p> <p>Lezione partecipata e dialogata</p> <p>Simulazione</p> <p>Libro di testo</p> <p>Testi didattici di supporto</p> <p>Supporti multimediali</p> <p>Materiali autentici</p> <p>Schede proposte dal docente</p> <p>Mappe concettuali e schemi di sintesi</p>	<p><u>Tipologia verifiche</u></p> <p>Verifiche formative e sommative scritte e orali</p> <p>Prove strutturate e semi strutturate scritte</p>	17 ore

			le lettere mute in fine di parola			
--	--	--	--------------------------------------	--	--	--

IPSEOA TOR CARBONE - PROGRAMMAZIONE DI LINGUA FRANCESE – CLASSI PRIME - A.S. 2018 - 2019

UdA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA E STRUMENTI	VERIFICHE E VALUTAZIONE	TEMPI
3: La famiglia e i gusti personali	<p>Parlare della propria famiglia</p> <p>Descrivere qualcuno</p> <p>Parlare dei propri gusti</p>	<p><u>Comprensione orale</u> Comprendere in modo globale l'essenziale di messaggi brevi e semplici.</p> <p><u>Comprensione scritta</u> Capire testi brevi e semplici, trovare informazioni specifiche</p> <p><u>Produzione orale</u> Interagire in scambi di informazioni semplici e diretti</p> <p><u>Produzione scritta</u> Scrivere brevi testi semplici e coerenti su argomenti familiari e di interesse personale.</p>	<p>Grammatica : la forma negativa il plurale dei nomi e degli aggettivi (2) i pronomi personali tonici gli aggettivi possessivi <i>C'est, ce sont – il/elle est, ils/elles sont</i> il femminile dei nomi e degli aggettivi (2) gli avverbi <i>très, beaucoup e beaucoup de</i> l'indicativo presente dei verbi <i>préférer, aller e faire</i></p> <p>Lessico: i nomi di famiglia l'aspetto fisico il carattere i colori gli sport e i passatempo (1)</p>	<p>Metodo induttivo</p> <p>Lezione partecipata e dialogata</p> <p>Simulazione</p> <p>Libro di testo</p> <p>Testi didattici di supporto</p> <p>Supporti multimediali</p> <p>Materiali autentici</p> <p>Schede proposte dal docente</p> <p>Mappe concettuali e schemi di sintesi</p>	<p><u>Tipologia verifiche</u></p> <p>Verifiche formative e sommative scritte e orali</p> <p>Prove strutturate e semi strutturate</p>	17 ore

		Avvio all'uso di dizionari, anche multimediali.	Fonetica: i suoni [o] e [ø] i suoni [u] e [y]			
--	--	---	---	--	--	--

IPSEO TOR CARBONE - PROGRAMMAZIONE DI LINGUA FRANCESE – CLASSI PRIME - A.S. 2018 - 2019

UdA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	METODOLOGIA E STRUMENTI	VERIFICHE E VALUTAZIONE	TEMPI
4: le attività quotidiane	Chiedere e dire l'ora Chiedere e dare informazioni sulle proprie attività quotidiane	<u>Comprensione orale</u> Comprendere in modo globale l'essenziale di messaggi brevi e semplici. <u>Comprensione scritta</u> Capire testi brevi e semplici, trovare informazioni specifiche <u>Produzione orale</u> Interagire in scambi di informazioni semplici e diretti <u>Produzione scritta</u> Scrivere brevi testi semplici e coerenti su argomenti familiari e di interesse personale. Avvio all'uso di dizionari, anche multimediali.	Grammatica : il pronome on gli aggettivi dimostrativi le preposizioni davanti ai nomi geografici <i>il y a</i> la frase interrogativa diretta (2) il <i>passé récent</i> e il <i>futur proche</i> l'indicativo presente dei verbi del primo gruppo (casi particolari) l'indicativo presente dei verbi <i>prendre</i> e <i>partir</i> Lessico: le parti del giorno le azioni quotidiani alcune espressioni di tempo gli sport e i passatempi (2) Fonetica: gli accenti grafici sulla vocale "e"	Metodo induttivo Lezione partecipata e dialogata Simulazione Libro di testo Testi didattici di supporto Supporti multimediali Materiali autentici Schede proposte dal docente Mappe concettuali e schemi di sintesi	<u>Tipologia verifiche</u> Verifiche formative e sommative scritte e orali Prove strutturate e semi strutturate <u>Criteri di valutazione</u> Raggiungimento competenze previste Livello di partenza Evoluzione processo di apprendimento Metodo di lavoro Impegno e partecipazione Rielaborazione personale.	17 ore

IPSEOA TOR CARBONE
PROGRAMMAZIONE DI GEOGRAFIA

CLASSI PRIME - A.S. 2018 - 2019

CLASSI PRIME E SECONDE

Conoscenze

Regioni e capoluoghi italiani
Province e sigle italiane
Popolazione, insediamenti e culture. Elementi base
I settori economici
Gli aspetti fisici del continente europeo
Unione europea: Stati aderenti
Europa: elenco Stati e capitali
Paesi extra-europei: appartenenza degli Stati ai diversi continenti

Competenze

Saper individuare le regioni italiane su carta muta
Saper individuare province e regioni a partire dalla loro sigla automobilistica
Saper raccogliere dati statistici in tabelle funzionali alla costruzione di grafici
Saper distinguere e presentare i settori economici
Saper differenziare correttamente i principali grafici indicatori di fenomeni
Saper sintetizzare brani scelti estratti dal libro di testo
Saper leggere la carta geografica dell'Europa
Saper geolocalizzare gli Stati delle diverse aree geografiche: Africa, Asia, Americhe, Oceania

Capacità

Geolocalizzazione le province italiane
Quotare testi di sintesi
Orientarsi su carte fisico-politiche di aree non studiate
Costruire grafici da tabelle: istogrammi, diagrammi, areogrammi

SUDDIVISIONE PER MODULI

MODULO 1

Italia

Regioni e capoluoghi
Rappresentazione cartografica delle 20 regioni
Le Regioni italiane del NORD: carta muta
Province e sigle
Geolocalizzazione delle province

MODULO 2

Popolazione, insediamenti e culture

Analisi, riconoscimento e costruzione di grafici e tabelle

MODULO 3

Italia

Le Regioni italiane del CENTRO: carta muta
Province e sigle
Geolocalizzazione delle province

MODULO 4

Le attività economiche

I settori economici
Esercizi di sintesi e quotazione testi

MODULO 5

Italia

Le Regioni italiane del SUD: carta muta
Province e sigle
Geolocalizzazione delle province

MODULO 6

Europa

Gli aspetti fisici del continente. Lettura della carta geografica.
Unione europea
Geolocalizzazione Paesi europei: Stati e Capitali - Carta muta e sito Seterra

MODULO 7

Paesi extra-europei

Planisfero mutuo
Geolocalizzazione aree geografiche: Africa, Asia, Americhe, Oceania - Carta muta e sito Seterra

Predisposizione prove per classi parallele e loro tempistica

SITUAZIONE DI PARTENZA DELLE CLASSI - settembre

In tutte le classi verrà effettuato un test di ingresso iniziale – orale e telematico – atto a verificare:

- a) numero, nome e collocazione delle regioni italiane
- b) nomi dei 20 capoluoghi regionali italiani
- c) localizzazione dei Paesi appartenenti all'Unione europea (sito Seterra),

METODOLOGIE E TECNICHE DIDATTICHE

Lezione partecipata; apprendimento cooperativo (peer education);
Esercitazioni in laboratorio: giochi geografici dal sito “Seterra”;
Esercizi in classe e a casa; discussione sugli errori e rinforzo
Lezioni frontali di sistematizzazione.

SPAZI e strumenti PER LA DIDATTICA

Aula, Laboratorio informatico
Libro di testo, contenuti digitali, mappe, schemi

VERIFICHE

FORMATIVE (finalizzate al controllo in itinere dell'apprendimento)
interrogazioni orali collettive; autoverifiche di prova al computer sul sito “Seterra”

SOMMATIVE (finalizzate alla valutazione intermedia e finale – da 1 a 10)
interrogazioni orali individuali; autoverifiche al computer sul sito “Seterra”

CRITERI DI VALUTAZIONE

Impegno nello studio a casa nelle attività svolte in classe;

partecipazione al dialogo educativo;
progresso nell'apprendimento, rispetto ai livelli di partenza;
competenze raggiunte su un compito specifico; c
comportamento nel rispetto delle persone, cose e regole.

**PROGRAMMAZIONE EDUCATIVA E DIDATTICA DI ISTITUTO
PER TUTTI GLI INDIRIZZI E CLASSI PRESENTI**

ANNO SCOLASTICO 2018 / 2019

DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA – IRC

**DEFINIZIONE DEL PERCORSO DIDATTICO E DI CRESCITA PROGRESSIVA NONCHE' DI
ACQUISIZIONE DI COMPETENZE MIRATE ALLA FORMAZIONE DELLA PERSONA.**

L'insegnamento della religione cattolica risponde all'esigenza di riconoscere nei percorsi scolastici il valore della cultura religiosa e il contributo che i principi del cattolicesimo hanno offerto e continuano ad offrire alla formazione globale della persona e al patrimonio storico, culturale e civile del popolo italiano.

Nel rispetto di tali indicazioni, derivanti dalla legislazione concordataria, l'IRC si colloca nel quadro delle finalità della scuola con una proposta formativa specifica, originale e oggettivamente fondata, offerta a tutti coloro che intendano liberamente avvalersene.

Nello specifico, l'insegnamento della religione cattolica contribuisce alla formazione globale della persona con particolare riferimento agli aspetti spirituali ed etici dell'esistenza, in vista di un inserimento responsabile nella vita sociale, nel mondo universitario e professionale.

L'IRC, con la propria identità disciplinare, assume le linee generali del profilo culturale, educativo e professionale degli istituti professionali e si colloca nell'area di istruzione generale, arricchendo la preparazione di base e lo sviluppo degli assi culturali, interagendo con essi **e riferendosi in particolare all'asse dei linguaggi per la specificità del linguaggio religioso nella lettura della realtà.**

I contenuti disciplinari, anche alla luce del quadro europeo delle qualifiche, sono declinati in competenze e obiettivi specifici di apprendimento articolati in conoscenze e abilità, come previsto per gli istituti professionali, suddivise in primo biennio, secondo biennio e quinto anno.

Facendo riferimento **al DPR 20 agosto 2012 n. 176, al DPR 15 marzo 2010 n. 87, alle Linee Guida per gli Istituti Professionali di cui alla Direttiva n.65 del 28 luglio 2010 e alla Direttiva n. 5 del 16 gennaio 2012 - Intesa tra il MIUR e la Conferenza episcopale italiana sulle indicazioni didattiche per l'insegnamento della religione cattolica nelle scuole del secondo ciclo di istruzione e nei percorsi di istruzione e formazione professionale del 28 giugno 2012, anche alla luce del riassetto degli istituti professionali delineato dalle recenti riforme in materia (D.lgs 61/2017; Decreto 92/2018)** i docenti di religione cattolica, si propongono di far acquisire allo studente, attraverso un'adeguata mediazione educativo-didattica, i seguenti risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi:

PRIMO BIENNIO

Lo studente al termine del biennio sarà messo in grado di maturare le seguenti specifiche:

COMPETENZE

- **costruire un'identità libera e responsabile, ponendosi domande di senso nel confronto con i contenuti del messaggio evangelico secondo la tradizione della Chiesa;**
- **valutare il contributo sempre attuale della tradizione cristiana allo sviluppo della civiltà umana, anche in dialogo con altre tradizioni culturali e religiose;**
- **valutare la dimensione religiosa della vita umana a partire dalla conoscenza della Bibbia e della persona di Gesù Cristo, riconoscendo il senso e il significato del linguaggio religioso cristiano.**

CONOSCENZE	ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> - Interrogativi universali dell'uomo, risposte del cristianesimo, confronto con le altre religioni; - natura e valore delle relazioni umane e sociali alla luce della rivelazione cristiana e delle istanze della società contemporanea; - le radici ebraiche del cristianesimo e la singolarità della rivelazione cristiana di Dio Uno e Trino nel confronto con altre religioni; - la Bibbia come fonte del cristianesimo: processo di formazione e criteri interpretativi; - eventi, personaggi e categorie più rilevanti dell'Antico e del Nuovo Testamento; - la persona, il messaggio e l'opera di Gesù Cristo nei Vangeli, documenti storici, e nella tradizione della Chiesa; - elementi di storia della Chiesa fino all'epoca medievale e loro effetti sulla cultura europea; - il valore della vita e la dignità della persona secondo la visione cristiana: diritti fondamentali, libertà di coscienza, responsabilità per il bene comune e per la promozione della pace, impegno per la giustizia sociale. 	<ul style="list-style-type: none"> - Formulare domande di senso a partire dalle proprie esperienze personali e di relazione; - utilizzare un linguaggio religioso appropriato per spiegare contenuti, simboli e influenza culturale del cristianesimo, distinguendo espressioni e pratiche religiose da forme di fondamentalismo, superstizione, esoterismo; - impostare un dialogo con posizioni religiose e culturali diverse dalla propria nel rispetto, nel confronto e nell'arricchimento reciproco; - riconoscere le fonti bibliche e altre fonti documentali nella comprensione della vita e dell'opera di Gesù di Nazareth; - spiegare origine e natura della Chiesa e le forme del suo agire nel mondo: annuncio, sacramenti, carità; - leggere i segni del cristianesimo nell'arte e nella tradizione culturale; - operare scelte morali, circa le esigenze dell'etica professionale, nel confronto con i valori cristiani.

PROGRAMMAZIONE MODULARE – IRC

I BIENNIO

1° MODULO LA RICERCA DI SÉ E IL PROBLEMA RELIGIOSO

OBIETTIVI DIDATTICI GENERALI

- riconoscere la valenza dell'IRC e la sua specificità
- ✓ riconoscere la particolarità del linguaggio religioso
- ✓ distinguere i concetti di religione, religiosità e fede
- ✓ comprendere le caratteristiche espressive del linguaggio religioso
- ✓ saper cogliere i diversi aspetti (umano, religioso e spirituale) dell'uomo

UD 1: IRC E SCUOLA

UD 2: L'UOMO, UN ESSERE IN RICERCA

UD 3: L'UOMO E LA RELIGIONE

UD 4: ORIGINI DEL FENOMENO RELIGIOSO

OBIETTIVI MINIMI:

- Concepire la persona come un essere che si pone delle domande esistenziali.
- Approfondire la conoscenza di sé come adolescente che vive in comunità.

2° MODULO: LE GRANDI RELIGIONI A CONFRONTO

OBIETTIVI DIDATTICI GENERALI:

- ✓ comprendere gli elementi fondamentali di una religione (testo sacro, credo, liturgia, etica)
- ✓ riconoscere gli elementi comuni tra le religioni monoteiste

- ✓ riconoscere gli elementi comuni tra le religioni dell'estremo oriente
- ✓ individuare le principali differenze tra le religioni monoteiste e le altre religioni

UD 1: EBRAISMO

UD 2: CRISTIANESIMO

UD 3: ISLAMISMO

UD 4: INDUISMO

UD 5: BUDDISMO

UD 6: LE ALTRE RELIGIONI ORIENTALI: cenni

OBIETTIVI MINIMI:

- Prendere atto della vasta tipologia di religioni esistite ed esistenti;
- Saper istituire un confronto tra le diverse religioni.

3° MODULO: IL PROBLEMA DI DIO E LA TRADIZIONE EBRAICO-CRISTIANA – I TESTI SACRI DELLE GRANDI RELIGIONI

OBIETTIVI DIDATTICI GENERALI:

- ✓ conoscere il messaggio ed il mondo biblico.
- ✓ comprendere l'origine, la struttura e la funzione del testo sacro
- ✓ individuare le differenze sulle modalità di comprensione e interpretazione del testo sacro tra le varie religioni
- ✓ riconoscere il concetto di ispirazione del testo biblico
- ✓ Conoscenza e lettura artistico-teologica di rappresentazioni grafiche-pittoriche di episodi biblici.

UD 1: DIO SI RIVELA NELLA STORIA: RIVELAZIONE DI DIO E FEDE DELLA CHIESA

UD 2: L'ALLEANZA TRA DIO E IL SUO POPOLO

UD 3: ALLA SCOPERTA DELLA BIBBIA: COMPOSIZIONE E FORMAZIONE DELLA BIBBIA ISPIRAZIONE E VERITÀ DELLA BIBBIA IL VALORE STORICO DEI VANGELI

UD 4: IL CORANO E I TESTI SACRI DELLE RELIGIONI ORIENTALI A CONFRONTO CON LA BIBBIA (CENNI)

OBIETTIVI MINIMI:

- Saper riconoscere ed utilizzare le fonti della religione cattolica.

4° MODULO: LA PERSONA, L'OPERA, IL MISTERO DI GESÙ CRISTO

OBIETTIVI GENERALI

- conoscere le fonti storiche su Gesù di Nazareth
- comprendere la differenza tra Gesù storico e Gesù della fede
- comprendere il messaggio di Gesù e la centralità del mistero della risurrezione
- individuare la differenza tra la figura di Gesù e altre figure profetiche o personaggi religiosi
- cogliere i tratti specifici della figura di Gesù Cristo, rilevare il valore della sua proposta anche per il non credente all'interno di una storia universale.

UD 1: ATTESA DEL MESSIA IL GESÙ STORICO: UN EBREO INSERITO NEL SUO POPOLO

UD 2: UN EBREO DI NOME GESÙ: IL GESÙ STORICO E IL GESÙ DELLA FEDE A CONFRONTO.

UD 3: LA VICENDA STORICA DI GESÙ DI NAZARET: LA VITA, L'ANNUNCIO DEL REGNO, IL PROCESSO E LA CONDANNA LA MORTE E LA RISURREZIONE IL MISTERO DELLA SUA PERSONA NELLA COMPrensIONE DELLA CHIESA.

OBIETTIVI MINIMI:

- Ricostruire i tratti di un profilo complessivo della persona umano-divina di Gesù.

CRITERI DI VALUTAZIONE E CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE E RELATIVI GIUDIZI

La valutazione, quale strumento di controllo che accompagna il processo di insegnamento - apprendimento, intesa sia come verifica dei risultati, sia come valutazione dei processi cognitivi, è finalizzata all'accertamento dei livelli di conoscenze, competenze e capacità raggiunti dagli allievi. La verifica dell'apprendimento degli studenti verrà proposta con modalità differenziate tenendo presente la classe ed i suoi componenti, gli eventuali bisogni educativi speciali dei singoli alunni o le situazioni di handicap, il grado di difficoltà degli argomenti, la multidisciplinarietà ed il processo di insegnamento attuato nonché:

- Gli obiettivi educativi e didattici
- la comprensione dei contenuti proposti
- la partecipazione personale al lavoro proposto
- la disponibilità all'ascolto e al dialogo in classe
- l'impegno profuso durante l'unità didattica
- la conoscenza del contenuto specifico dell'unità didattica
- la capacità di confrontarsi con altri sistemi di significato
- l'utilizzazione di un linguaggio comunicativamente efficace ed appropriato
- la capacità di cogliere nuclei essenziali e trattenerne una sintesi significativa
- la capacità di contestualizzare-storicizzare-collegare
- la capacità di problematizzare

DISPENSARE E COMPENSARE I DSA

Gli strumenti dispensativi e compensativi sono **misure e strumenti** che aiutano l'alunno con DSA a ridurre gli effetti del suo disturbo, predisponendo una **modalità di apprendimento più adatta alle sue caratteristiche**, senza peraltro facilitarli il compito dal punto di vista cognitivo.

In particolare gli **STRUMENTI COMPENSATIVI** sono strumenti che permettono di compensare la debolezza funzionale derivante dal disturbo, facilitando l'esecuzione dei compiti automatici ("non intelligenti") compromessi dal disturbo specifico, proprio come un paio di occhiali permette al miope di leggere ciò che è scritto sulla lavagna. Per esempio, se l'alunno con Disturbi Specifici di Apprendimento non ha memorizzato l'alfabeto, è possibile fargli visionare le lettere che non ricorda con appositi cartelli o tabelle anche quando già la totalità della classe non usa più questo tipo di supporto; con questo accorgimento, **l'alunno ha possibilità maggiori di un successivo apprendimento** rispetto ad un isolamento conoscitivo.

In tale ottica, i docenti di religione, in linea con gli indirizzi e le vigenti disposizioni normative in materia, provvederanno, in base alle rispettive tipologie di handicap, o disturbo dell'apprendimento, all'utilizzo dei consueti strumenti compensativi e dispensativi, quali ad esempio:

Misure dispensive. L'alunno può essere dispensato da: leggere ad alta voce, copiare alla lavagna, ricopiare o scrivere appunti, dettatura di testi, verifiche scritte, eccessivo carico di compiti, studio mnemonico, verifiche scritte ecc. ecc.

Misure compensative. L'alunno può usufruire dei seguenti strumenti: libri digitali o audio-libri, sintesi

e schemi elaborate dal docente, utilizzo di mappe concettuali, uso di documenti visivi, immagini, uso di materiali differenti per fissare graficamente informazioni specifiche ecc.

Criteria di corrispondenza giudizi-livelli specifici:

CONOSCENZE	INTERESSE ED IMPEGNO	CAPACITA' / ABILITA'		COMPETENZE	GIUDIZIO
		OPERATIVE	ANALISI E SINTESI		
Frammentarie	Quasi nullo o assai scarso	Non sa applicare le conoscenze neanche in esercizi semplici, ovvero sa applicare le conoscenze in esercizi semplici, ma commette molti e gravi errori	Anche se guidato non sa effettuare analisi e sintesi approssimative ovvero se guidato sa effettuare analisi e sintesi, molto approssimative	Disorganiche e confuse	Insufficiente
Abbastanza precise anche se incomplete ovvero Sufficienti, ma non approfondite	Modesto ovvero Accettabile e abbastanza costante	Sa applicare le conoscenze in esercizi semplici, ma commette errori	Per lo più corretta, ma non sempre precisa	Generiche, o schematiche e sostanzialmente corrette se guidate	Sufficiente
Complete	Soddisfacente	Sa applicare le conoscenze in compiti semplici, senza errori	Abbastanza precisa e autonoma	Sostanzialmente precise e corrette	Buono
Complete ed approfondite	Vivo e costante	Sa applicare i contenuti e le procedure acquisiti anche in esercizi e collegamenti più impegnativi, ma con imprecisioni	Sicura, originale e organica	Articolate sicure ed autonome	Distinto
Complete coordinate ampliate	Lodevole ed intenso	Applica le procedure e le conoscenze in problemi nuovi senza errori e imprecisioni	Ottima e articolata	Molto rigorose, disinvolute ed autonome	Ottimo

L'handicap scolastico di natura organica e/o psichica, documentata e dichiarata dagli specialisti dell'ASL, è oggetto di attenzione anche da parte degli insegnanti di Religione in organico presso l'istituto.

Infatti, gli Idr, essendo *“parte della componente docente negli organi scolastici con gli stessi diritti e doveri degli altri insegnanti”* (punto 2.8 dell'Intesa CEI-MIUR 28 giugno 2012 – DPR 20 agosto 2012), sono chiamati ad **assumere responsabilità formativa anche, ed in special modo, per quegli alunni in particolare condizioni di disagio**, non solo collaborando alla formalità degli incontri collegiali in ordine all'inclusione (GLH operativi), ma anche costruendo **un curricolo IRC e interdisciplinare** adatto alle situazioni di disagio rilevate (anche sommerso), nonché cooperando a più ampio raggio nel dar vita ad **una mediazione interistituzionale** che coinvolga famiglia, scuola, territorio e porti ad individuare precocemente le situazioni di disagio intervenendo in diverse modalità di azione formativo-territoriale (familiare, scolastica, parrocchiale, altri enti).

In particolare i docenti di religione collaborano in totale sinergia con il consiglio di classe, docenti di sostegno e dirigenza, al fine di organizzare una rete interna ed esterna capace di far fronte alle problematiche connesse ai DSA e BES al fine di raggiungere le seguenti finalità:

- **socializzazione dell'alunno;**
- **autonomia personale;**
- **integrazione nella classe;**
- **capacità di esprimersi e vivere, nei limiti delle sue capacità, secondo i valori e le regole della società.**
- **piena fiducia nel rapporto educativo, nelle proprie possibilità e capacità auto-realizzative**
- **evitare situazioni di dispersione scolastica, emarginazione, conflittualità e regressione.**

A livello operativo si ritiene inoltre fondamentale attuare una didattica che coinvolga e responsabilizzi il più possibile il gruppo classe anche attraverso attività collettive e gruppi di lavoro.

I docenti di religione delineano le seguenti linee guida per identificare gli alunni in difficoltà segnalati e non attraverso:

- periodo di osservazione dell'alunno con somministrazione delle prove d'ingresso od altre prove di verifica;
- analisi dei risultati;
- confronto con i docenti del consiglio di classe in special modo con i docenti di sostegno;
- osservazione misurata, degli alunni individuati con prove sistematiche;
- analisi dei risultati da parte di tutto il team docente e confronto con la psicopedagoga o eventuale terapisti;
- coinvolgimento della famiglia degli alunni;
- stesura delle strategie educativo-didattiche personalizzate.

In tal senso, i docenti di religione si riservano la facoltà di redigere, in collaborazione con il consiglio di classe ed eventualmente dei docenti di sostegno, apposite e specifiche programmazioni, predisponendo piani didattici personalizzati o piani educativi individualizzati a seconda dei casi concreti che si presenteranno nel corso dell'anno scolastico.

La valutazione finale terrà poi conto del percorso educativo, cognitivo, affettivo e relazionale raggiunto dall'alunno con disabilità, ovvero con DSA o BES.

Programmazione didattica di Diritto ed Economia

FINALITA'	Secondo quanto delineato dal Piano del corso di studi e da quanto indicato nel PTOF dell'Istituto, l'insegnamento del Diritto e dell'Economia nel biennio della scuola secondaria superiore promuove e sviluppa principalmente l'acquisizione della consapevolezza della rilevanza dei fattori giuridici ed economici nella vita individuale e collettiva nonché la formazione di atteggiamenti responsabili in ordine all'organizzazione sociale ed economica in cui l'alunno vive.
OBIETTIVI SPECIFICI CLASSE PRIMA	
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Individuare le essenziali categorie concettuali del diritto e dell'economia. ✚ Apprendere i fondamenti della teoria generale del diritto: la norma giuridica e le sue fonti, i soggetti e gli oggetti del diritto. ✚ Conoscere i settori di attività economica e i principali operatori economici ✚ Acquisire la nozione di sistema economico e conoscere le caratteristiche dei principali sistemi economici. ✚ Conoscere le regole fondamentali del mercato del lavoro.
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Riconoscere, spiegare ed utilizzare i termini fondamentali del linguaggio giuridico ed economico. ✚ Individuare le categorie essenziali del Diritto e dell'Economia e il loro sviluppo nel tempo. ✚ Riconoscere i principali istituti giuridici ed interpretare le norme giuridiche di riferimento. ✚ Conoscere e collegare gli operatori economici e comprendere le loro scelte.
CAPACITA'	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Essere consapevoli della necessità dell'esistenza e del rispetto delle regole all'interno di qualsiasi gruppo. ✚ Comprendere la realtà sociale attraverso la conoscenza dei principali aspetti giuridici ed economici. ✚ Acquisire un'educazione civica e socio-politica attraverso l'esperienza, fatta anche nella scuola, di vivere in relazione con gli altri in una prospettiva di rispetto, di tolleranza, di responsabilità e di solidarietà e rispetto dell'ambiente. ✚ Saper comunicare efficacemente gli esiti del proprio lavoro.

1. CONTENUTI DISCIPLINARI ESPOSTI PER - UNITÀ DI APPRENDIMENTO E PER UNITA' DIDATTICHE

DURATA

❖ DIRITTO:

UNITA' DI APPRENDIMENTO 1 : LA NORMA GIURIDICA: 8 ORE	UNITA' DI APPRENDIMENTO 2 : SOGGETTI E OGGETTO DEL DIRITTO 9 ORE
--	---

<p>UNITA'DIDATTICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'ordinamento giuridico ➤ La norma giuridica ➤ Caratteristiche della norma giuridica ➤ L'interpretazione della norma giuridica ➤ L'efficacia della norma giuridica ➤ Le fonti del diritto ➤ La gerarchia delle fonti 	<p>UNITA'DIDATTICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La persona fisica: la capacità giuridica e la capacità di agire ➤ L'incapacità della persona fisica ➤ La tutela degli incapaci ➤ Le persone giuridiche e le associazioni di fatto ➤ Il rapporto giuridico ➤ Atti e fatti giuridici ➤ L'oggetto del diritto: i beni ➤ La classificazione dei beni
<p>UNITA' DI APPRENDIMENTO 3: LO STATO ITALIANO</p> <p style="text-align: right;">9 ORE</p>	<p>UNITA' DI APPRENDIMENTO 4 LA COSTITUZIONE ITALIANA</p> <p style="text-align: right;">10 ORE</p>
<p>UNITA'DIDATTICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Gli elementi costitutivi dello Stato ➤ Le forme di Stato nel rapporto governanti-popolo ➤ Le forme di Stato nel rapporto Stato-territorio ➤ Le forme di governo 	<p>UNITA'DIDATTICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La Costituzione ➤ Dallo Stato alla Costituzione ➤ I caratteri della Costituzione ➤ La struttura della Costituzione ➤ I principi fondamentali dall'articolo 1 all'articolo 4 ➤ I principi fondamentali dall'articolo 5 all'articolo 8 ➤ I principi fondamentali dall'articolo 9 all'articolo 12

❖ **ECONOMIA**

<p>UNITA' DI APPRENDIMENTO: OGGETTI E SOGGETTI DELL'ECONOMIA</p> <p style="text-align: right;">10 ORE</p>	<p>UNITA' DI APPRENDIMENTO LO STATO E L'ECONOMIA</p> <p style="text-align: right;">10 ORE</p>
---	---

OBIETTIVI SPECIFICI CLASSE SECONDA	
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> ✚ conoscere la struttura ed il contenuto della Costituzione Repubblicana, in rapporto ai principali diritti e doveri ✚ conoscere la composizione e le funzioni degli organi costituzionali ✚ conoscere gli organi, il funzionamento e i fini dell'Unione Europea ✚ conoscere le diverse declinazioni della ricchezza ✚ conoscere i concetti di P.I.L , R.N.L e reddito disponibile ✚ conoscere il concetto di moneta, i tipi di moneta in circolazione e le sue funzioni
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ✚ riconoscere, spiegare ed utilizzare i termini fondamentali del linguaggio giuridico ed economico ✚ comprendere il testo della Costituzione, individuandone le matrici storiche e culturali e i valori sottesi ✚ riconoscere i valori ispiranti gli ordinamenti italiano ed europeo ed il funzionamento dei loro organi principali ✚ identificare le dinamiche fondamentali delle scelte e dei comportamenti legati al mercato e alla produzione
CAPACITA'	<ul style="list-style-type: none"> ✚ comprensione dei meccanismi e dei processi giuridici ed economici di cui gli studenti sono parte ✚ sviluppo di una partecipazione consapevole e critica in relazioni alle future decisioni collettive ✚ acquisizione di codici linguistici e di competenze nell'uso dei linguaggi settoriali giuridico ed economico ✚ individuazione dei caratteri di un sistema parlamentare e descrizione delle relazioni tra i vari organi costituzionali ✚ -comprensione delle modalità attraverso le quali i cittadini partecipano all'elezione del Parlamento ✚ -descrizione delle funzioni di controllo del Parlamento sul governo ✚ -analisi delle fasi di formazione del Governo e della sua caduta ✚ -confronto del disegno di legge con il decreto legge e con il decreto legislativo ✚ -individuazione del ruolo del Presidente della Repubblica nel sistema costituzionale italiano e riconoscimento delle sue responsabilità ✚ -analisi delle origini e dell'evoluzione dell'ordinamento regionale ✚ -individuazione del percorso che ha portato all'unione europea ✚ -analisi delle funzioni delle istituzioni europee ✚ individuazione delle funzioni e del valore della moneta ✚ -Descrizione del fenomeno dell'inflazione ✚ Individuazione della relazione tra sviluppo sostenibile e consumi

2. CONTENUTI DISCIPLINARI ESPOSTI PER UNITÀ DI APPRENDIMENTO E PER UNITA' DIDATTICHE

DURATA

❖ DIRITTO:

UNITÀ' DI APPRENDIMENTO 3:: ENTI LOCALI E ORGANIZZAZIONI INTERNAZIONALI 10 ORE	
UNITA'DIDATTICHE ➤ Costituzione e decentramento ➤ Le Regioni ➤ Le Province, i Comuni e gli altri enti locali ➤ Il decentramento amministrativo e i principi della PA ➤ L'organizzazione amministrativa dello Stato ➤	➤ Le organizzazioni internazionali: l'Unione europea ➤ Gli organi Istituzionali della UE e gli atti normativa L'organizzazione delle Nazioni Unite e gli altri organismi internazionali
UNITÀ DI APPRENDIMENTO 1 – LIBERTA' DIRITTI E DOVERI DEL CITTADINO: 10 ORE	UNITÀ' DI APPRENDIMENTO 2: L'ORDINAMENTO DELLA REPUBBLICA 10 ORE

❖ ECONOMIA

UNITÀ' DI APPRENDIMENTO 1 IL MERCATO 10 ORE	UNITÀ' DI APPRENDIMENTO 2 :EVOLUZIONE DEI SISTEMI ECONOMICI 8 ORE
UNITA'DIDATTICHE ➤ Concetto e funzione di mercato ➤ Tipi di mercato ➤ La domanda di beni ➤ L'offerta di beni ➤ Il prezzo d'equilibrio ➤ Forme di mercato : la libera concorrenza ➤ Forme di mercato :il monopolio ➤ Forme di mercato :concorrenza monopolitistica e oligopolio ➤ Limiti del modello teorico di libera concorrenza	UNITA'DIDATTICHE ➤ Sistema economico precapitalista ➤ Sistema economico capitalista ➤ Reazione al liberismo economico ed evoluzione del sistema capitalista ➤ Sistema economico collettivista ➤ La crisi del 1929 e le teorie di Keynes ➤ Crisi del sistema economico a economia mista e crisi attuale
UNITÀ' DI APPRENDIMENTO 3: LA MONETA E IL SUO VALORE 9 ORE	UNITÀ' DI APPRENDIMENTO 4::L'ECONOMIA E IL MONDO 9 ORE

VALUTAZIONE	<p>insufficienti di ulteriori prove di recupero.</p> <p>Le interrogazioni dovranno verificare sia la effettiva applicazione dello studente nello studio personale, sia l'attenzione prestata in classe, sia la capacità effettiva di comprensione e le reali attitudini verso la materia trattata. Pur non eliminando i colloqui orali, essendo questo il carattere della materia, ritengo che siano utili prove strutturate con test aperti, test vero o falso, test a scelta multipla, domande a completamento. Queste prove, oltre a presentare una valutazione oggettiva, hanno il vantaggio di poter essere corrette in maniera comprensibile dai ragazzi, e tempestivamente rispetto all'effettuazione delle prove stesse: questo aumenta l'apprendimento in fase di correzione e diminuisce lo stress che normalmente è associato alle prove tradizionali. L'allievo dovrà dar prova di ragionamento sulla materia in generale e su casi particolari, e mostrare capacità deduttive e induttive. I voti sono diretta conseguenza dei criteri espressi precedentemente.</p>
Criteri di valutazione:	<p><u>Obiettivi minimi</u>: conoscenza e comprensione dei contenuti (essenziali) della materia e del lessico fondamentale, saper risolvere semplici casi pratici (con la guida dell'insegnante).</p> <p><u>Abilità più elevate</u>: capacità di sintesi, di analisi, di rielaborazione personale, di conoscenza più approfondita della materia e di migliore capacità espositiva</p>
Valutazione complessiva	<p>Per quanto riguarda gli indicatori e i descrittori delle singole prove di verifica si allega la griglia per la valutazione della prova orale (predisposta in sede di Dipartimento); gli eventuali test su scheda avranno riportati i punteggi di valutazione dei singoli quesiti.</p> <p>La valutazione complessiva risulterà, quindi, dalla media delle valutazioni delle varie tipologie di verifica, tenendo conto dell'attenzione e dell'interesse dimostrati, della costanza nell'applicazione allo studio e del progressivo miglioramento.</p>

IPSEOA TOR CARBONE
PROGRAMMAZIONE DI MATEMATICA

A.S. 2018/2019

CLASSI PRIME

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	METODOLOGIE DI APPRENDIMENTO	STRUMENTI	TEMPI	VERIFICHE E VALUTAZIONE
Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica	Padroneggiare il simbolismo degli insiemi ed operare con essi. Operare con i numeri interi e razionali e valutare l'ordine di grandezza dei risultati Calcolare potenze ed eseguire operazioni tra esse Semplificare espressioni numeriche Padroneggiare l'uso delle lettere come costanti, come variabili e come strumento per scrivere formule e rappresentare relazioni Eseguire le operazioni con i polinomi e fattorizzare un polinomio	Il linguaggio degli insiemi I numeri naturali, interi, razionali (sotto forma frazionaria e decimale) Le operazioni con i numeri interi e razionali e le loro proprietà Potenze e loro proprietà Rapporti decimali e percentuali Le espressioni letterali e i polinomi. Operazioni con i polinomi e scomposizione di polinomi	Lezione frontale Lezione interattiva Lavori di gruppo Discussione guidata e libera Analisi del caso Problem solving Esercitazione guidata Esercitazione in gruppo a scopo esplorativo Esercitazioni individuali Insegnamento tra pari Didattica laboratoriale Simulazione Project work	Libro di testo Strumenti multimediali Appunti Fotocopie Mappe concettuali	Settembre / Aprile	Prove strutturate e semistrutturate Prove scritte Interrogazioni individuali e di gruppo con modalità di recupero in itinere e/o attraverso sportello didattico
Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni	Riconoscere le proprietà geometriche fondamentali	Gli enti fondamentali della geometria			Dicembre / Gennaio	

<p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, grafica, simbolica) e saper passare dall'una all'altra</p>	<p>Padroneggiare il linguaggio specifico. Risolvere equazioni intere di primo grado Rappresentare l'andamento di una funzione di proporzionalità diretta e inversa</p>	<p>Equazioni di primo grado Principi di equivalenza per le equazioni Le funzioni di proporzionalità diretta e inversa.</p>			<p>Aprile / Maggio</p>	
<p>Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico</p>	<p>Raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati</p>	<p>Distribuzioni semplici e distribuzioni di frequenze</p>			<p>Maggio</p>	

**PROGRAMMAZIONE PER CLASSI PARALLELE ASSE CULTURALE SCIENTIFICO –
TECNOLOGICO MATERIA SCIENZE INTEGRATE FISICA**

Per la disciplina Scienze Integrate – Fisica, le linee guida per il primo biennio prevedono le seguenti competenze di base:

- Osservare, descrivere e analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale, e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità.
- Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall’esperienza.
- Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.

Nella tabella che segue sono indicate le competenze, conoscenze e abilità, per gli istituti professionali indirizzo servizi.

TABELLA COMPETENZE – CONOSCENZE – ABILITA’		
Competenze	Conoscenze	Abilità
Grandezze Fisiche	<ul style="list-style-type: none"> • Grandezze fisiche e loro dimensioni; unità di misura del Sistema Internazionale; notazione scientifica e cifre significative. 	<ul style="list-style-type: none"> • Effettuare misure e calcolarne gli errori. • Operare con grandezze fisiche vettoriali.
Equilibrio Dei Corpi	<ul style="list-style-type: none"> - Equilibrio in meccanica; forza; momento; pressione. 	<ul style="list-style-type: none"> - Analizzare situazioni di equilibrio statico individuando le forze e i momenti applicati. - Applicare la grandezza fisica pressione ad esempi riguardanti solidi, liquidi e gas.
Gravitazione, Forze e Moto	<ul style="list-style-type: none"> - Campo gravitazionale; accelerazione di gravità; forza peso; forza d’attrito e resistenza del mezzo. - Moti del punto materiale; leggi della dinamica; impulso; quantità di moto. 	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere la forza gravitazionale e la differenza tra massa e peso. Applicare i tre principi della dinamica. - Descrivere situazioni di moti in sistemi inerziali e non inerziali, distinguendo le forze apparenti da quelle attribuibili a interazioni.
Leggi di Conservazione	<ul style="list-style-type: none"> - Energia, lavoro, potenza; calcolare il lavoro di una forza costante. - Conservazione dell’energia meccanica e della quantità di moto in un sistema isolato. 	<ul style="list-style-type: none"> - Descrivere situazioni in cui l’energia meccanica si presenta come cinetica e come potenziale e diversi modi di trasferire, trasformare e immagazzinare energia.
Termologia	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatura; energia interna; calore. - Primo e secondo principio 	<ul style="list-style-type: none"> - Descrivere le modalità di trasmissione e trasmissione dell’energia termica. - Descrivere i passaggi di stato, conoscere il ciclo dell’acqua in natura.

Elettromagnetismo	<ul style="list-style-type: none"> - Carica elettrica; campo elettrico; fenomeni elettrostatici. - Corrente elettrica; in un circuito elettrico; effetto Joule. - Campo magnetico; interazioni magnetiche; induzione elettromagnetica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Confrontare le caratteristiche dei campi gravitazionale, elettrico e magnetico, individuando analogie e differenze. • Utilizzare le grandezze fisiche d.d.p., corrente e resistenza elettrica, descrivendone le applicazioni nei circuiti elettrici. • Analizzare semplici circuiti elettrici in corrente continua, con collegamenti in serie e in parallelo.
Onde	<ul style="list-style-type: none"> • Onde elastiche; onde trasversali e longitudinali; velocità del suono. • Onde elettromagnetiche e loro classificazione in base alla frequenza o alla lunghezza d'onda. 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le grandezze fisiche caratteristiche per descrivere i fenomeni periodici e ondulatori. • Saper fare semplici considerazioni sugli aspetti peculiari delle onde elastiche ed elettromagnetiche.

Metodi e strumenti

Le lezioni saranno organizzate adottando metodi quali: lezioni frontali e frequente coinvolgimento degli alunni ovvero interrogazioni senza voto nel corso della trattazione della lezione (es. risoluzione di esercizi, riferimento ad applicazioni pratiche). I materiali didattici che verranno utilizzati sono: libro di testo e appunti del docente.

Verifica e valutazione

Gli strumenti che verranno impiegati per verificare il grado di raggiungimento degli obiettivi fissati sono: verifiche orali ed interrogazioni programmate, correzione ed approfondimenti sugli esercizi ed i compiti svolti a casa.

Per la predeterminazione delle corrispondenze tra voti e livelli di conoscenze e di abilità saranno adottati i criteri di valutazione previsti dal P.T.O.F..

IPSEOA Tor Carbone

A.S. 2018/2019

PROGRAMMAZIONE DI SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE

Classe I

N	UDA	CONOSCENZE	COMPETENZE	CONTENUTI	MOMENTI DIDATTICI	STRUMENTI	Verifiche e valutazione	Tempi
1	PERICOLI BIOLOGICI, FISICI E CHIMICI	- Igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia ed igiene professionale.	- Osservare, descrivere e analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità.	-Alimenti - Pericoli biologici, fisici e chimici - I microrganismi: virus, batteri e funghi - Principali batteri responsabili delle tossinfezioni	LESSON PLAN: -Didattica inclusiva -didattica per competenze -attività sperimentali -esercizi sommativi -attività di recupero	-Lezione -Espansioni video - approfondimenti -impara facile -compiti di realtà -autoverifica	- Prove strutturate e semi-strutturate - Prove relazionali - Prove orali - Ricerche di gruppo - autovalutazione	8-10 h
2	IGIENE NELLA RISTORAZIONE	-Igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia ed igiene professionale.	- Osservare, descrivere e analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i	- Igiene personale -Igiene dei locali -Igiene delle attrezzature -Operazioni di pulizia, disinfezione e disinfestazione di				4 h

			concetti di sistema e di complessità.	lavoro, igiene del personale (HACCP)				
3	CONCETTI FONDAMENTALI DI CHIMICA	- Macro e micronutrienti: classificazioni	- Osservare, descrivere e analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità.	-Stati di aggregazione della materia -passaggi di stato -modelli atomici -legami chimici -Chimica organica -formazione delle catene carboniose -gruppi funzionali				8 h
4	GLUCIDI	- Macronutrienti: funzioni, fabbisogno e classificazione degli alimenti.	- Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.	Molecole Biologiche - Glucidi Struttura chimica, classificazione, funzioni, valore calorico, fonti alimentari e fabbisogno nutrizionale dei principi nutritivi				8-10 h
		- Macronutrienti: funzioni, fabbisogno e	- Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati	Molecole Biologiche - Protidi				8-10 h

5	PROTIDI	classificazione degli alimenti.	alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.	Struttura chimica, classificazione, funzioni, valore calorico, fonti alimentari e fabbisogno nutrizionale dei principi nutritivi				
6	LIPIDI	- Macronutrienti: funzioni, fabbisogno e classificazione degli alimenti.	- Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.	Molecole Biologiche - Protidi Struttura chimica, classificazione, funzioni, valore calorico, fonti alimentari e fabbisogno nutrizionale dei principi nutritivi				8-10 h
7	PRINCIPI NUTRITIVI INORGANICI	-Micronutrienti: classificazione, proprietà chimico-fisiche, principali funzioni	- Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.	- Sali minerali - Acqua -Vitamine e fitonutrienti -caratteristiche, -funzioni, -fonti alimentari -fabbisogno nutrizionale				6 h

IPSEOA TOR CARBONE

PROGRAMMAZIONE DI LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA

CLASSI PRIME - A.S. 2018 - 2019

LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA “primo biennio”				
TEMPI	ABILITA'	CONOSCENZE	METODOLOGIE DI APPRENDIMENTO	VERIFICHE E VALUTAZIONE
16	<ul style="list-style-type: none"> . Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore dell'accoglienza turistica : il Ricevimento; la Portineria; la Cassa; il Centralino; il Back Office e le regole fondamentali di comportamento professionale. . Identificare attrezzature del Front-Office. . Rispettare le norme di igiene personale. 	<ul style="list-style-type: none"> . Figure professionali che operano nel settore dell'accoglienza turistica . . Organigramma dei reparti Front e Back Office . Il laboratorio di ricevimento: il desk, le attrezzature e la modulistica. . Igiene personale, della divisa , e pulizia dell'ambiente di lavoro. . Vigilanza sulla moralità e sulla sicurezza dell'albergo. 	<ul style="list-style-type: none"> . Lezione partecipata e dialogata. . Simulazione e didattica laboratoriale. . Apprendimento collaborativo 	<ul style="list-style-type: none"> . Prove non strutturate. . Prove semi strutturate. . Prove strutturate. . Colloqui

				o tradizion ale. . Prova pratica di laboratori o.
10	<ul style="list-style-type: none"> .. Individuare le interazioni tra turismo ed economia. . Riconoscere le principali differenze tra i vari tipi di turismo. . Conoscere il fenomeno turistico; la domanda e l'offerta. . Conoscere l'evoluzione storica del turismo. 	<ul style="list-style-type: none"> . Il turismo di massa. . Le tendenze attuali del turismo italiano. . La normativa in materia di turismo. . Nuove forme di ospitalità. . Il concetto di ospitalità nel contesto dell'evoluzione del fenomeno turistico. 	<ul style="list-style-type: none"> . Lezione partecipata e dialogata . Simulazione e didattica laboratoriale . Apprendimento collaborativo . Learning by doing 	<ul style="list-style-type: none"> . Prove non strutturate. . Prove semi strutturate . Prove strutturate . Colloquio tradizionale . Prova pratica di laboratorio
	<ul style="list-style-type: none"> . Accogliere il cliente mettendolo a proprio agio. . Rispettare le regole di un corretto approccio professionale con il cliente. . Applicare le tecniche di base di accoglienza e assistenza al cliente. . Eseguire le operazioni relative alle fasi del ciclo cliente: la fase ante, check-in, live-in, check-out e post check-out. 	<ul style="list-style-type: none"> . Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. . Modulistica alberghiera, 	<ul style="list-style-type: none"> . Didattica laboratoriale. . Lezione partecipata e dialogata. 	<ul style="list-style-type: none"> . Prove non strutturate. . Prove

14	<ul style="list-style-type: none"> . Identificare le strutture ricettive e di ospitalità. . Impostare il conto di un cliente individuale. . Redigere un listino prezzi di tipo alberghiero. 	<p>elementi base di corrispondenza alberghiera.</p> <ul style="list-style-type: none"> . Il linguaggio tecnico alberghiero e le tecniche di accoglienza. . Elementi di comunicazione professionale applicata alla vendita e all'assistenza clienti. . Le operazioni del ciclo clienti. . Il Front e Back Office: struttura del reparto. . Elementi di base, vendita e assistenza clienti. . Tecniche di comunicazione professionale. . Il conto cliente. . Gli arrangiamenti alberghieri. . La differenziazione dei prezzi in base alla tipologia di camere ed in base alla stagionalità. 	. Lezione frontale.	<p>semi strutturat e.</p> <ul style="list-style-type: none"> . Prove strutturat e. . Colloqui o tradizion ale. . Prova pratica di laboratori o.
14	<ul style="list-style-type: none"> . Presentare i prodotti/servizi offerti. . Riconoscere le differenze tra i vari tipi di strutture alberghiere ed extra alberghiere. . Riconoscere le risorse ambientali storiche, artistiche e culturali del proprio territorio nella prospettiva del loro sfruttamento ai fini turistici. . Utilizzare le regole e le modalità nella comunicazione scritta , gli elementi essenziali della lettera scritta. 	<ul style="list-style-type: none"> . Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. . Corrispondenza alberghiera. . Tecniche di base della prenotazione. . Strutture ricettive e figure professionali. 	<ul style="list-style-type: none"> . Apprendimento collaborativo . Didattica laboratoriale. . Project work. 	<ul style="list-style-type: none"> . Prove semi strutturat e. . Prova pratica di laboratori o. . Colloqui

				o tradizion ale.
12	<ul style="list-style-type: none"> . L'importanza della micro-lingua di settore. . La comunicazione telefonica. . L'uso dei titoli durante l'accoglienza e il soggiorno del cliente. 	<ul style="list-style-type: none"> . La terminologia tecnica nell'accoglienza turistica. . Tipologia di telefonate in entrata e in uscita. 	<ul style="list-style-type: none"> . Didattica laboratoriale. . Role playing. . Problem solving. 	<ul style="list-style-type: none"> . Colloqui o tradizionale. . Prova pratica di laboratorio.
33 (comprese nza con informatica)	<ul style="list-style-type: none"> . Le potenzialità del computer. . Aiuto del PC nel mondo del turismo. 	<ul style="list-style-type: none"> . La terminologia tecnica di base del computer. . Uso del pacchetto office nella compilazione della modulistica alberghiera. . Internet e le comunicazioni. 	<ul style="list-style-type: none"> . Conoscenza del PC. . Compilazioni modulistica alberghiera. . Comunicare con il pc. 	<ul style="list-style-type: none"> . Colloqui o tradizionale. . Prova pratica di laboratorio.

LEGGENDA: LE PARTI SOTTOLINEATE EVIDENZIANO GLI OBIETTIVI MINIMI DELLA PROGRAMMAZIONE DEL PRIMO BIENNIO.

IPSEOA “TOR CARBONE” - Roma

PROGRAMMAZIONE DI LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – settore CUCINA

CLASSI PRIME

A.S. 2018/19

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	METODOLOGIE DI APPRENDIMENTO	STRUMENTI	TEMPI	VERIFICHE E VALUTAZIONE
------------	----------	------------	------------------------------	-----------	-------	-------------------------

Uda 1: IL MONDO DELLA RISTORAZIONE

<p>Acquisire competenze generali sul lavoro del cuoco e integrarle con tecniche di comunicazione e di relazione interpersonale</p> <p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio</p>	<p>Apprendere alcune definizioni di base</p> <p>Acquisire consapevolezza dell'importanza del lavoro di cucina</p> <p>Riconoscere le diverse forme di cucina esistenti in Italia</p> <p>Conoscere le tipologie delle aziende ristorative e saperne individuare le caratteristiche essenziali</p>	<p>Definizioni di base in uso nel settore ristorativo</p> <p>Evoluzione storica delle tecniche e degli usi di cucina</p> <p>I diversi stili di cucina</p> <p>Classificazione dei locali di ristorazione</p>	<p>Attività di accoglienza e inserimento nella realtà dell'Istituto</p> <p>Visita della scuola e dei laboratori</p> <p>Lezione frontale</p> <p>Visita a un'azienda ristorativa</p>	<p>Libro di testo</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>LIM</p>	<p>8 ore</p>	<p>. Prove semi strutturate</p> <p>. Prove strutturate</p> <p>. Prove orali</p> <p>. Autovalutazione</p>
--	---	---	--	---	--------------	--

UdA 2: LA CUCINA

<p>Conoscere e utilizzare ambienti e attrezzature nel rispetto dell'igiene e della sicurezza</p>	<p>Conoscere i requisiti strutturali, gli impianti e i reparti di lavoro della cucina</p> <p>Identificare le attrezzature e gli utensili di uso comune e saperle usare correttamente</p> <p>Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature</p> <p>Attenersi alle regole di sicurezza nell'utilizzo di attrezzature ed utensili</p>	<p>Il laboratorio di cucina: architettura, aree e fasi di lavoro</p> <p>La grande attrezzatura</p> <p>La piccola attrezzatura</p>	<p>Lezione frontale in classe e in laboratorio</p>	<p>Libro di testo</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>LIM</p> <p>Laboratorio di cucina</p>	<p>8 ore</p>	<p>Prove semi strutturate</p> <p>. Prove strutturate</p> <p>. Prove orali</p> <p>. Autovalutazione</p>
---	---	---	--	--	--------------	--

UdA 3: IL PERSONALE, L'IGIENE E L'ANTINFORTUNISTICA

<p>Capire l'importanza di una buona organizzazione</p>	<p>Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore</p>	<p>Le figure professionali addette al servizio di cucina</p>	<p>Lezione frontale in classe</p>	<p>Libro di testo</p> <p>Mappe concettuali</p>	<p>8 ore</p>	<p>. Prove semi strutturate</p> <p>. Prove strutturate</p>
---	--	--	-----------------------------------	--	--------------	--

<p>del lavoro</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strategie di pianificazione per ottenere il miglior risultato igienico e gastronomico</p> <p>Applicare la normativa sulla sicurezza igienica</p>	<p>enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento</p> <p>Rispettare le “buone pratiche” di lavorazione inerenti l’igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio</p> <p>Attenersi alle regole di sicurezza nell’utilizzo di attrezzature ed utensili</p> <p>Individuare le situazioni a rischio</p>	<p>Ruoli e gerarchie della brigata di cucina</p> <p>Elementi di deontologia professionale</p> <p>Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e dell’ambiente</p> <p>Norme di prevenzione degli infortuni e sicurezza sul lavoro</p> <p>Malattie professionali e rudimenti sul primo soccorso</p>		LIM		<p>. Prove orali</p> <p>. Autovalutazione</p>
---	--	---	--	-----	--	---

UdA 4: I PRODOTTI IN USO IN CUCINA – AVVIAMENTO AL LAVORO DI CUCINA

<p>Conoscere i prodotti in uso in cucina, il loro impiego nelle principali ricette e i sistemi di</p>	<p>Saper gestire autonomamente la propria postazione di lavoro</p> <p>Corretta</p>	<p>I prodotti alimentari in uso in cucina</p> <p>Gli alimenti conservati</p>	<p>Lezione frontale in classe e in laboratorio</p>	<p>Libro di testo</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>LIM</p>	<p>12 ore</p>	<p>Prove semi strutturate</p> <p>. Prove strutturate</p> <p>. Prove orali</p>
--	--	--	--	---	---------------	---

<p>cottura più adeguati.</p> <p>Inserirsi all'interno della brigata di cucina comprendendo modalità e tempistiche del lavoro.</p> <p>Svolgere correttamente le varie fasi del lavoro di cucina.</p>	<p>utilizzo delle principali materie prime</p> <p>Saper distinguere i prodotti alimentari di base, conservarli correttamente, conoscerne l'origine e l'impiego in cucina</p> <p>Saper utilizzare correttamente i condimenti, le spezie e le erbe aromatiche</p> <p>Saper classificare i metodi di cottura</p> <p>Rispettare le "buone pratiche" di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio</p>	<p>I prodotti di base</p> <p>Erbe aromatiche, spezie e condimenti</p> <p>I prodotti ausiliari</p> <p>Le fasi del lavoro di cucina</p> <p>I metodi di cottura</p>		<p>Laboratorio di cucina</p>		<p>. Autovalutazione</p>
--	--	--	--	------------------------------	--	--------------------------

UdA 5: PREPARAZIONI DI BASE E SALSE

<p>Saper organizzare e tenere pulito il posto di lavoro.</p> <p>Saper utilizzare correttamente le principali tecniche di base nella produzione di cucina.</p> <p>Saper preparare i fondi e le principali salse e abbinarle correttamente alle pietanze.</p>	<p>Conoscere le tecniche di lavorazione preliminare degli alimenti.</p> <p>Conoscere le preparazioni di base, i fondi di cucina, gli elementi leganti, le principali salse e la loro classificazione</p> <p>Rispettare le “buone pratiche” di lavorazione inerenti l’igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio</p>	<p>Le lavorazioni preliminari: tecniche di pulizia e taglio degli alimenti</p> <p>Le preparazioni di base e i fondi di cucina</p> <p>Le salse</p>	<p>Lezione frontale</p> <p>Esercitazioni di laboratorio</p>	<p>Libro di testo</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>LIM</p> <p>Laboratorio di cucina</p>	<p>18 ore</p>	<p>. Prove semi strutturate</p> <p>. Prove strutturate</p> <p>. Prove orali</p> <p>. Autovalutazione</p>
--	---	---	---	--	---------------	--

UdA 6: IMPASTI DI BASE, MINESTRE E PRIMI PIATTI ASCIUTTI

Seguire i	Conoscere i	Gli impasti di base	Lezione frontale in	Libro di testo	24 ore	Prove semi
-----------	-------------	---------------------	---------------------	----------------	--------	------------

<p>procedimenti corretti per preparare i principali impasti di base</p> <p>Saper preparare e presentare i principali primi piatti in brodo, asciutti e a base di riso</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali</p>	<p>principali impasti di base e il loro impiego nelle ricette</p> <p>Saper preparare l'impasto per la pasta fresca e realizzare diversi formati</p> <p>Conoscere i procedimenti di precottura e condimento al salto</p> <p>Saper cuocere e servire la pasta secca e fresca</p> <p>Conoscere i trattamenti del riso e i principali metodi di cottura e servizio</p> <p>Rispettare le "buone pratiche" di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la</p>	<p>Tecniche di produzione degli impasti</p> <p>I primi piatti e le minestre e la relativa classificazione</p> <p>La pasta alimentare secca</p> <p>La pasta fresca</p> <p>Il riso</p>	<p>classe</p> <p>Didattica laboratoriale: esecuzione di alcune paste fresche semplici e all'uovo di vari formati, di una pasta lievitata (impasto per il pane), di alcune ricette di minestre in brodo e legate (passati, creme, vellutate), di alcune ricette di piatti di pasta asciutta saltati e gratinati, del riso pilaf e di un risotto</p>	<p>Mappe concettuali</p> <p>LIM</p> <p>Laboratorio di cucina</p>		<p>strutturate</p> <ul style="list-style-type: none"> . Prove strutturate . Prove orali . Autovalutazione
---	---	--	--	--	--	--

	conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio					
--	---	--	--	--	--	--

Uda 7: LE UOVA E I CONTORNI

<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strategie di pianificazione per ottenere il miglior risultato gastronomico</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali</p> <p>Applicare la normativa sulla sicurezza igienica</p>	<p>Riconoscere la freschezza delle uova</p> <p>Applicare gli adeguati sistemi di cottura alle uova</p> <p>Applicare le tecniche di cottura più adatte agli ortaggi</p> <p>Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche</p> <p>Rispettare le “buone pratiche” di lavorazione inerenti l’igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la</p>	<p>Le uova: le principali tecniche di cottura</p> <p>Classificazione e uso degli ortaggi in cucina</p>	<p>Lezione frontale in classe</p> <p>Didattica laboratoriale: realizzazione di alcuni piatti a base di uova, esecuzione di alcuni contorni semplici a base di ortaggi, legumi, tuberi, funghi e insalate</p>	<p>Libro di testo</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>LIM</p> <p>Laboratorio di cucina</p>	<p>12 ore</p>	<p>. Prove semi strutturate</p> <p>. Prove strutturate</p> <p>. Prove orali</p> <p>. Autovalutazione</p>
---	---	--	--	--	---------------	--

	pulizia del laboratorio					
--	-------------------------	--	--	--	--	--

Uda 8: GLI INGREDIENTI DI BASE DELLA PASTICCERIA E LA PASTICCERIA ELEMENTARE

<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strategie di pianificazione per ottenere il miglior risultato gastronomico</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali</p> <p>Applicare la normativa sulla sicurezza igienica</p>	<p>Utilizzare le tecniche di base nella preparazione di impasti e prodotti semplici di pasticceria</p> <p>Realizzare impasti e creme base per prodotti di pasticceria</p> <p>Rispettare le “buone pratiche” di lavorazione inerenti l’igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio</p>	<p>Tecniche di base di pasticceria, principali impasti, creme e salse di base</p>	<p>Lezione frontale in classe</p> <p>Didattica laboratoriale: esecuzione di alcuni impasti di base della pasticceria (frolla, brisèe, choux); esecuzione di alcune creme di base; realizzazione di alcuni dessert semplici</p>	<p>Libro di testo</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>LIM</p> <p>Laboratorio di pasticceria</p>	<p>8 ore</p>	<p>. Prove semi strutturate</p> <p>. Prove strutturate</p> <p>. Prove orali</p> <p>. Autovalutazione</p>
---	--	---	--	---	--------------	--

PROGRAMMAZIONE SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

IPSEOA “TOR CARBONE”

A.S. 2018-2019

CLASSI PRIME

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	METODOLOGIE DI APPRENDIMENTO	STRUMENTI	TEMPI	VERIFICHE E VALUTAZIONI
Capacità di usare le conoscenze del proprio corpo e degli schemi motori di base. Saper comunicare con il gruppo classe,rispettare l'ambiente ed i compagni.	Avere consapevolezza dei propri mezzi in base al proprio sviluppo psico-fisico	Conoscere l'apparato osteo-articolare e il sistema muscolare;	Globale, analitico e frontale . Progressività delle proposte didattiche. Osservazione sistematica dell'insegnante durante lo svolgimento della lezione (ECTOSCOPICA)Verbalizzazioni(coinvolgimento dell'alunno in momenti espositivi e di gestione delle attività)	Palestre: piccoli e grandi attrezzi ginnici e sportivi, codificati e non; Spazi esterni strutturati per i Giochi Sportivi	66 ore,suddivise durante l'a.s. valutando i tempi di apprendimento e quindi la suddivisione delle ore,e i tempi di recupero.	Osservazioni sistematiche, prove pratiche, test motori,e scritti esposizioni verbali dei contenuti della disciplina.
Coordinationi di base (generale, segmentaria, spazio-temporale)	Saper compiere azioni motorie e semplici combinazioni coordinate nello spazio	Conoscere le fasi dello sviluppo psico-motorio	Modulazione delle difficoltà tramite l'uso di attrezzi facilitanti	Libro di testo, strumenti audio e visivi		Valutazione: griglia allegata *

	Potenziamento delle capacità condizionali	Conoscere il regolamento d'Istituto e le regole e consuetudini specifiche della disciplina		Strumenti per la misurazione del tempo e dello spazio.		
	Saper applicare le conoscenze tecniche basilari, dei fondamentali dei Giochi Sportivi	Regole della convivenza civile, di cooperazione e solidarietà				

Programmazione Laboratorio di Sala e Vendita

Programmazione classi prime anno scolastico 2018-2019

N.	Unità di apprendimento	Conoscenze	Abilità	Competenze	Metodologia	Verifiche	Tempi
1	Gli Ambienti di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> - Apprendere quali sono le caratteristiche essenziali dei vari reparti di sala e comprendere come essi siano organizzati - Conoscere i principali tipi di incarico svolti da chi lavora in sala nei diversi settori 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper individuare il giusto percorso organizzativo del reparto di sala 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper valutare le caratteristiche architettoniche, strutturali e qualitative degli ambienti di sala 	- Lezione frontale	- Verifiche orali e test scritto	6 ore
2	Sicurezza e igiene sul lavoro	<ul style="list-style-type: none"> - Apprendere le principali norme di comportamento da seguire per lavorare in sicurezza - Saper valutare i vantaggi e gli svantaggi del mettere in pratica le principali norme igieniche - Conoscere e saper valutare l'applicazione delle norme igieniche relative agli alimenti, alle attrezzature e agli 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper mettere in atto un comportamento adeguato a prevenire incidenti e malattie professionali - Essere in grado di applicare le norme igieniche nella pratica professionale - Saper operare secondo i criteri igienico-sanitari e di sicurezza - Avere cura della propria divisa di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> - Essere in grado di segnalare situazioni di pericolo e di mettere in atto comportamenti che prevengano rischi per la salute - Conoscere le principali cause di contaminazione alimentare - Conoscere le principali regole di buona igiene personale - Conoscere i pericoli legati all'igiene degli 	- Lezione frontale	- Verifiche orali e test scritto	6 ore

		operatori - Conoscere le principali norme per una buona igiene personale		ambienti, delle attrezzature, della persona			
--	--	--	--	---	--	--	--