***ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITA’ ALBERGHIERA***

**PIANO DI LAVORO DEL DIPARTIMENTO DI:**

* ITALIANO
* √ INGLESE
* FRANCESE
* SCIENZE MOTORIE

**PROGRAMMAZIONE DIDATTICA PER ASSI CULTURALI-ASSE DEI LINGUAGGI -a.s. 2024-2024**

**CLASSE 4:**

* **Biennio**
* **Percorso di enogastronomia cucina e innovazione**
* **Percorso di enogastronomia cucina e arte dolciaria**
* **Percorso di sala vendita e gestione eventi**
* **Percorso di accoglienza e promozione del territorio**

**PREMESSA**

**La presente programmazione del Dipartimento di INGLESE tiene conto:**

· dello sviluppo degli **Assi Culturali** che, assieme alle competenze chiave di cittadinanza, rappresentano il tessuto essenziale per percorsi di apprendimento come da **DM 139/2007**;

· della **Riforma dei percorsi professionali**, come da **D.lgs 61/2017**, che prevede fino alla classe quarta a regime per l’a.s. 2021/2022, una programmazione per **competenze** dell’Area Generale e dell’Area di Indirizzo, una pianificazione per unità di apprendimento (UdA) e una personalizzazione attraverso il PFI,

· del recente assetto relativo al Profilo culturale, educativo e professionale dei percorsi di istruzione professionale come da D.P.R. 89 / 2010 e della progettazione dei percorsi formativi **in uscita,**

· dell’aggregazione dell’insegnamento di Lingua Inglese nell’asse culturale dei linguaggi.

**COMPETENZE**

Il concetto di competenza è espresso come combinazione di “**conoscenze, abilità e atteggiamenti**”. Questi ultimi sono definiti quale “disposizione, mentalità per agire e/o reagire ad idee, persone, situazioni”. Non tutte le competenze in uscita sono riferibili agli assi culturali comuni o d’indirizzo; altre si presentano con un livello di trasversalità, la cui acquisizione si ottiene attraverso l’interazione tra tutte le attività didattico/formative e non può essere attribuita a un singolo asse.

**Competenze di Cittadinanza**

**x c1** competenza alfabetica funzionale

**x c2** competenza multilinguistica

**c3** competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria

**x c4** competenza digitale

**x c5** competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare

**x c6** competenza in materia di cittadinanza

**c7** competenza imprenditoriale

**x c8** competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

**COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI: Asse dei linguaggi**

All’asse culturale dei linguaggi afferiscono gli insegnamenti di italiano, lingua inglese e lingua francese, ad esso trova opportuno collegamento anche, nel biennio, l’insegnamento di Scienze motorie, come linguaggio non verbale. L’asse dei linguaggi, nel primo biennio, fornisce le coordinate per un quadro culturale di base ed ha funzione orientativa in quanto contribuisce alla comprensione dei diversi linguaggi e contesti culturali di riferimento, in vista delle scelte di studio e di lavoro.

**X L1** Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l’interazione comunicativa verbale in vari contesti.

**X L2** Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.

**X L3** Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.

**X L4** Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.

**X L5** Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.

**X L6** Utilizzare e produrre testi multimediali.

**COMPETENZE dei percorsi di IP**

**COMPETENZE AREA GENERALE**

**X** 1 - Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.

* 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.
* 3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

**X** 4 - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.

**X** 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

· 6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.

**X** 7 - Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

· 8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.

* 9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.
* 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
* 11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

· 12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

**COMPETENZE DI INDIRIZZO**

**X** 1 – Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

* 2 – Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un’ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell’innovazione.

· 3 – Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

**X** 4 – Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.

· 5 - Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

**X** 6 – Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

**X** 7 - Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

· 8 - Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell’eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

* 9 - Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un’ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
* 10 - Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

**X** 11 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

1. ***PROFILO DELLA CLASSE E SITUAZIONE DI PARTENZA:***

| **PIANO DI LAVORO DI INGLESE: Classe 4 Sez. \_\_\_\_ Percorso SALA VENDITA E GESTIONE EVENTI** | | | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Periodo** | **Competenz** | **Raccordo** | **Competenze** | **Abilità minime** | **Conoscenze** | **Attività** | **Raccordo** |
|  | **e area** | **competenz** | **intermedie** |  | **essenziali** | **formative** | **con UdA** |
|  | **generale** | **e di** | **QNQ 3/4 ( quadro** |  |  |  | **di istituto** |
|  |  | **indirizzo** | **nazionale delle** |  |  |  |  |
|  |  |  | **qualifiche)** |  |  |  |  |
| **TRIMESTRE** | **5**  **Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.** | **4, 6** | Utilizzare la lingua straniera, nell’ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e lineari, di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato. | 4 Elaborare un’offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale  6  Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste. | 4.  Elementi di eco-gastronomia  6 Terminologia tecnica, specifica del settore. | **NUTRITION**  Food, beverages and nutrients.  Eating habits.  Pairing food and wine. Serving customers, making suggestions.  **Ed. Civica:**  Good Health and well-being  **Sviluppo dei 4 skills:**  **reading:** read and understand professional texts about food and beverages; test Invalsi  **writing:** write a report;  **listening :** listen and understand experts talking about food, beverages and nutrients; test Invalsi  **speaking:** describe pictures; talk about choices, suggesting food and wines.  **USE of ENGLISH:**  nozioni e funzioni linguistiche inerenti alle unità di apprendimento oggetto di studio: second conditional;  how / what about + ing; make, agree and reject suggestions | **UDA:**  **Dall’individuo alla società.**  **Getting to know eating habits**  Lessico inerente i vari tipi di alimenti e bevande le proprietà nutrizionali, individuare vini da associare ai cibi anche in base alle esigenze del cliente, suggerire menù e bevande. |
| **PENTAMESTRE** | **4**  **Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.** | **1, 4, 6,7,11** | 4 Interpretare e  spiegare documenti ed eventi della propria cultura e  metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati. | 1 Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze.  4 Elaborare un’offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato.  6 Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.  7. definire le specifiche per l’allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting /catering.  11 Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare la tipicità del territorio. | 1 Tecniche di rilevazione di nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.  4 Concetti di sostenibilità e certificazione.  6 principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e culturali.  7. Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering.  11 Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG) | **Ed. Civica:**  Ensure  sustainable consumption  and production  patterns  Special diet; eating habits, ethnic food; alternative diets.  **NEW FLAVOURS AND EXPERIENCES**;  Regional, National and international food traditions and festivities.  **BANQUETING AND FEASTS.**  The budget, theme, décor, menus, service and hospitality staff, entertainment, transportation and logistics, event insurance.  **Sviluppo dei 4 skills:**  **reading:** read and understand texts about regional, national and international eating habits, festivities and traditions; Invalsi training  **writing:** write an article.  **listening:** listen and understand tracks about eating habits, festivities, traditions, new trends in catering; Invalsi training  **speaking:** talk about eating habits, regional, national and international food traditions, alternative diets.  **USE of ENGLISH:**  nozioni e funzioni linguistiche inerenti alle unità di apprendimento oggetto di studio; Imperative, modals, passives, phrasal verbs, reported speech. | **UDA:**  **Evoluzione e sviluppo.**  **NEW TRENDS**  Conoscere le abitudini alimentari nelle tradizioni regionali, nazionali e internazionali. Individuare le nuove tendenze in ambito enogastronomico, conoscerne la terminologia specifica.  Conoscere le nuove tendenze nel mondo del catering. Conoscere le abitudini alimentari in occasione di festività nazionali e internazionali nonché le fasi tecniche ed operative di base nell’organizzazione di un evento. |

METODI E STRUMENTI DIDATTICI

**Metodologia Didattica**

Come da indicazioni delle Linee guida[[1]](#footnote-0), si predilige il ricorso a metodologie di tipo induttivo, con esperienze di laboratorio e in contesti operativi, con analisi e soluzioni di problemi attraverso:

* √compiti di realtà
* project work
* simulazioni
* esercitazioni di laboratorio
* √work-based learning experience

Il dipartimento di Inglese applica come metodologia didattica:

* lezione frontale
* blended (lezioni frontali e lezioni flipped)
* flipped classroom
* cooperative learning
* apprendimento laboratoriale (task-based learning)
* attività di gruppo (peer education)
* attività di laboratorio
* esercitazioni pratiche
* problem-based learning
* stem
* didattica digitale integrata
* debate
* altro: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

La scelta metodologica si basa anche sui seguenti presupposti:

a - gli studenti devono constatare fin dall'inizio l'utilità della lingua che stanno imparando ai fini di una comunicazione autentica;

b - l'apprendimento deve realizzarsi attraverso contenuti adeguati alla loro maturità intellettuale e rilevanti per la loro crescita personale, sia all'interno sia fuori dalla scuola;

c - le modalità di svolgimento della lezione devono stimolare l'impegno e il senso di responsabilità del singolo nei confronti della classe.

**Metodologia Didattica Digitale Integrata**

Nei soli casi previsti dalle disposizioni del Piano Scuola 2021, saranno attivate metodologie di didattica digitale integrata e modalità a distanza per garantire il proficuo prosieguo del percorso formativo.

**Strategie metodologiche e didattiche per alunni con Bisogni Educativi Speciali**

Per gli studenti con disturbi specifici dell'apprendimento restano vigenti le misure funzionali ai casi specifici di cui alla legge 170/2010 e sue linee guida, in special modo:

**Misure compensative**

L’alunno con BES/DSA usufruirà di misure compensative quali:

* √ schemi e mappe concettuali
* √ semplificazione degli obiettivi di un compito in “sotto obiettivi”
* preminenza dell’apprendimento attraverso l’esperienza e la didattica laboratoriale
* √ ricorso alla didattica di piccolo gruppo e al tutoraggio tra pari (cooperative learning)
* altro: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Misure dispensative**

L’alunno con BES/DSA sarà dispensato dalle seguenti prestazioni:

* la lettura ad alta voce
* prendere appunti
* il rispetto della tempistica per la consegna dei compiti scritti
* altro: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Si prendono in considerazione tutte le strategie metodologico- didattiche – nonché di valutazione - che ogni singolo caso richiede e si seguiranno le indicazioni didattico- metodologiche descritte nel PDP. Nello specifico, verranno adottate le seguenti strategie di base:

* √ impiego di diversi approcci multisensoriali per soddisfare gli stili cognitivi diversi degli studenti (per esempio, apprendimento visivo, uditivo, cinestetico ecc.)
* sviluppo dell’atteggiamento di cooperazione tra pari,
* schede di potenziamento e di recupero,
* attività con l’insegnante di sostegno ove richiesto,
* attenzione alle caratteristiche cognitive, affettive e relazionali di ciascun studente,
* autovalutazione da parte degli studenti e osservazione da parte dell’insegnante, di ogni singolo studente o di un gruppetto alla volta come base di riflessione sistematica e ripianificazione del lavoro didattico in base ai progressi degli studenti

Gli studenti plusdotati e ad alto potenziale sono riconosciuti, come da Nota Miur n. 562 del 3 aprile 2019, portatori di bisogni educativi speciali e destinatari di piano didattico personalizzato.

**STRUMENTI**

* libro di testo in formato digitale**,**
* mappe e schede dalle risorse on line del libro di testo,
* strumenti digitali (software didattici multimediali, videoproiettore, registrazioni digitali, podcast, youtube).
* materiale prodotto dall’insegnante (presentazioni power point, infografiche, ecc.) BYOD,
* visite didattiche
* altro: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**SPAZI**

* √ aula fisica
* √ classroom su piattaforma GSuite
* laboratori
* spazi esterni in modalità di Service learning per lo sviluppo dei percorsi PCTO
* altro: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**VALUTAZIONE**

La progettazione didattica richiesta dal nuovo ordinamento dell’IP, basata su UdA costruite attorno a compiti di realtà, necessita di un coordinamento con le tradizionali modalità di valutazione scolastica[[2]](#footnote-1). La valutazione tiene conto sia dell’acquisizione di abilità e conoscenze valutabili in scala decimale che del raggiungimento dei traguardi intermedi delle competenze di cui al QNQ di riferimento e trova il proprio completamento nella valutazione del processo formativo in una scala qualitativa in livelli**.**[[3]](#footnote-2)

**Valutazione degli apprendimenti in Ddi**

Nei casi previsti dal Piano scuola 2021, nella didattica digitale integrata la valutazione viene concepita come l’attestazione progressiva dei progressi compiuti dagli alunni, quindi essenzialmente formativa (disponibilità a cooperare, lavorare in gruppo, ad apprendere). Nello specifico si terrà conto del livello di responsabilità personale e di autonomia operativa.

**Gli strumenti per la valutazione: griglie e rubriche di valutazione**

* Le griglie di valutazione, ivi allegate, sono strumenti che servono a valutare **conoscenze e abilità** (skills) e si riferiscono all’osservazione di prestazione per la produzione scritta e orale attraverso:
* collaborative speaking tasks,
* interviews,
* test ed esercizi strutturati e semistrutturati a risposte singole e a risposte multiple,
* listening comprehensions, test sul vocabolario specifico di indirizzo,
* reading comprehensions,
* writing activities,
* use of English.
* Le rubriche di valutazione, ivi allegate, sono strumenti che servono a valutare **competenze** sia durante lo svolgimento dei compiti di realtà, sia al termine di essi:
* durante il compitoforniscono i descrittori dei diversi livelli dell’evidenza dell’agire competente (**rubrica di processo**), da registrare nella griglia di osservazione sistematica (saper agire in situazione),
* al termine del compitoservono per desumere dal prodotto finale se i requisiti della competenza, in termini di conoscenza e abilità utilizzate, siano stati soddisfatti e secondo quale livello (**rubrica di prodotto**).

Il criterio di sufficienza (**voto 6 e livello base per il raggiungimento delle competenze**) che ogni alunno deve raggiungere anche con riferimento al PEI, per non incorrere, a fine anno scolastico, nel debito formativo e nella rimodulazione del Pfi, è individuato sulla base dei saperi irrinunciabili e delle competenze essenziali della programmazione disciplinare. Per gli alunni con BES si tiene di quanto stabilito nel PDP nel rispetto delle linee guida della legge 170 e successive modificazioni.

**COMPETENZE ESSENZIALI E SAPERI IRRINUNCIABILI**

**Competenze essenziali**

Si considera essenziale il conseguimento del **livello base** definito nella **Rubrica per la valutazione delle competenze del triennio**.

**Saperi irrinunciabili**

Si ritengono **irrinunciabili** le seguenti abilità e conoscenze:

* comprendere il senso globale di messaggi orali e testi scritti su argomenti di attualità, studio e lavoro,
* interagire in brevi conversazioni su argomenti di attualità, studio e lavoro, utilizzando lessico e strutture morfosintattiche essenziali,
* esprimere le proprie opinioni con efficacia comunicativa,
* produrre testi brevi e semplici anche con l'ausilio di strumenti multimediali, su argomenti di attualità, studio e lavoro, utilizzando lessico e strutture morfosintattiche essenziali,
* operare confronti tra culture diverse, cogliendone gli aspetti essenziali,
* utilizzare semplici espressioni e lessico essenziale della microlingua settoriale,
* utilizzare i dizionari bilingue e monolingue, inclusi quelli multimediali.

**RECUPERO**

Per gli allievi che presentino lacune nei contenuti disciplinari o parziale raggiungimento delle competenze, saranno attivati, al termine del I trimestre e in itinere nel II pentamestre:

* nelle classi I e II, UdA di consolidamento così come di potenziamento come interventi di personalizzazione degli apprendimenti[[4]](#footnote-3),
* nelle classi III e IV, UdA per il rinforzo delle competenze sottese alle abilità e conoscenze trattate,
* eventuali sportelli didattici in presenza.

Il presente piano di lavoro annuale è stato adottato all’unanimità dal Dipartimento e sarà adattato, da ciascun docente, nella personalizzazione delle “Attività formative”, alle esigenze didattiche del proprio gruppo classe.

**Griglia di valutazione SPEAKING (produzione orale)**

| **VOTO** | **GIUDIZIO** |
| --- | --- |
| 0-4 | L'alunno non è in grado di rispondere e non è in grado di seguire le istruzioni date. Non comunica in lingua. La pronuncia è gravemente scorretta. Nell'esposizione si riscontrano costanti e gravi errori di grammatica e sintassi che impediscono una comunicazione efficace. |
| 5 | L'alunno risponde con difficoltà. Si esprime in modo poco chiaro con un vocabolario limitato. La pronuncia è spesso scorretta. Errori di grammatica e sintassi impediscono una comunicazione efficace. |
| 6 | L'alunno risponde in modo semplice, ma efficace. Si esprime con alcune esitazioni e ripetizioni, ma l'esposizione risulta nel complesso chiara. Il vocabolario è di base. La pronuncia è accettabile. Alcuni errori di grammatica e sintassi impediscono una comunicazione più efficace. |
| 7;8 | L'alunno risponde in modo puntuale ed efficace dimostrando capacità di comprendere il contesto ed il registro linguistico. La pronuncia ha alcune esitazioni ma è corretta e comprensibile. L'alunno fa pochi errori di grammatica e sintassi che non impediscono una comunicazione efficace. |
| 9;10 | L'alunno risponde in modo puntuale ed efficace dimostrando buona confidenza con la lingua. Ha ottime capacità di comprendere il contesto ed il registro linguistico e risponde puntualmente usando un vocabolario ricco ed appropriato. La pronuncia è buona. Compie rari errori di grammatica e sintassi che non inficiano la comunicazione. |

**Griglia di valutazione WRITING (produzione scritta: questions, descriptions, compositions)**

| **VOTO** | **GIUDIZIO** |
| --- | --- |
| 0-4 | L'alunno non risponde e/o non finisce l'elaborato, dimostrando di non avere compreso la consegna e/o di non conoscere I contenuti. Si evidenziano numerosi e gravi errori di grammatica e di sintassi che impediscono il senso logico del testo. Scarso vocabolario e gravi errori di spelling rendono impossibile la comunicazione scritta. |
| 5 | L'alunno svolge il compito con frequenti errori di grammatica e di spelling, dimostra di avere compreso la consegna ma I contenuti non sono completamente sufficienti. Il vocabolario è limitato. Gli errori di sintassi e di spelling impediscono una comunicazione scritta efficace |
| 6 | L'alunno svolge il compito e dimostra di avere sufficientemente compreso la consegna. Si esprime in modo semplice, ma chiaro. I contenuti sono sufficienti. Si evidenziano alcuni errori di grammatica e di spelling. Le frasi sono brevi e semplici. Il vocabolario è di base. La comunicazione è semplice, ma efficace. |
| 7;8 | L'alunno svolge il compito e dimostra di avere ben compreso la consegna. Si esprime in modo chiaro, usando frasi complete ed un vocabolario pertinente. Il testo è coerente. Pochi errori di grammatica e di spelling che non impediscono una comunicazione efficace. |
| 9;10 | L'alunno svolge il compito con padronanza di contenuti e forma. Si esprime in modo molto chiaro usando frasi ben strutturate e sintatticamente corrette. Il lessico è ampio ed appropriato. Il testo è coerente e coeso. Non ci sono significativi errori grammaticali e di sintassi. La comunicazione è affidabile e molto efficace. |

**GRIGLIE**

| **In ventesimi** |  | **In quarantesimi** |
| --- | --- | --- |
| 0-3 scarso = 1-2-3 |  | 0-10 scarso= 2-3 |
| 4 -8 insufficiente= 4 |  | 11 -17 insufficiente= 4 / 4 ½ |
| 9-10 mediocre= 5 – 5 1/2 |  | 18-21 mediocre= 5 / 5 ½ |
| 11-12= sufficiente 6 |  | 22-24= sufficiente |
| 13-14 più che sufficiente = 6+/ 6 ½ |  | 25-29 più che sufficiente = 6+/ 6 ½ |
| 15-16 discreto più che discreto= 7 / 7+/ 7 ½ |  | 30-36 discreto più che discreto= 7 / 7+/ 7 ½ |
| 17-18 buono, più che buono 8- 8 ½ |  | 37-38 buono, più che buono 8- 8 ½ |
| 19- 20 ottimo 9 – 10 |  | 39- 40 ottimo 9 – 10 |
|  |  |  |
| **In trentesimi** |  | **In centesimi** |
| 0-9 scarso (voto: 2-3) |  | 0-30 scarso (voto: 1-3 ) |
| 10-12 insufficiente (voto 4- 4 ½) |  | 31-40 insufficiente (voto 4- 4 ½) |
| 13-15 mediocre (5- 5 ½) |  | 41-50 mediocre (5) |
| 16-18 sufficiente (voto 6 / 6+ ) |  | 51-55 (5 ½)  56-60 sufficiente/ più che sufficiente (voto 6 - 6 ½) |
| 19-21 più che sufficiente (voto ½ ) |  | 61- 70 discreto/ più che discreto (voto 7 – 7 ½) |
| 22- 24 discreto/ più che discreto (7- 7 ½) |  | 71- 80 buono (8- 8 ½ |
| 25-27 buono (8- 8 ½) |  | 81 – 90 distinto (9- 9 ½ |
| 28- 30 ottimo (9 – 10) |  | 91-100 eccellente (10) |

| **VALUTAZIONE DI PROCESSO** | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **INDICATORI** | **INIZIALE (D)** | **BASE (C)** | **INTERMEDIO (B)** | **AVANZATO (A)** |
| AUTONOMIA | Lo studente ha incontrato **difficolta**̀ nell’affrontare il compito di realtà̀ | Lo studente è riuscito a svolgere in autonomia le parti più **semplici** del compito di realtà̀ | Lo studente è riuscito a svolgere **in autonomia** il compito di realtà̀ | Lo studente ha saputo agire in modo **esperto**, **consapevole e originale** nello svolgimento del compito di realtà, |
| RESPONSABILITÀ’ | Lo studente ha svolto il compito di realtà su **sollecitazione** dell’insegnante | Lo studente ha mostrato **adeguato** impegno | Lo studente ha mostrato **discreto** impegno | Lo studente ha mostrato un impegno **costante e proficuo** |
| TEAMWORK | Lo studente ha partecipato solo su **sollecitazione** dell’insegnante o di un suo pari | Lo studente ha collaborato **con il docente e con i suoi pari** | Lo studente ha saputo collaborare **costantemente** con il docente e con i suoi pari | Lo studente ha dimostrato di possedere una **spiccata propensione** al lavoro di squadra |

| **VALUTAZIONE DI PRODOTTO** | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| INDICATORI | INIZIALE (D) | BASE (C) | INTERMEDIO (B) | AVANZATO (A) |
| **COMPLETEZZA** | Il prodotto presenta **imperfezioni formali e sostanziali** | Il prodotto risulta **semplice ed essenziale** | Il prodotto risulta ben sviluppato ed in gran parte **corretto** | Il prodotto risulta **ben articolato** e con contributi **originali** |
| **COERENZA/**  **RISPONDENZA** | Il prodotto presenta una struttura **poco coerente e poco rispondente** alle indicazioni date | Il prodotto risulta **abbastanza coerente e rispondente** alle indicazioni date | Il prodotto risulta **coerente e rispondente** alle indicazioni date | Il prodotto risulta completamente **coerente, originale** e rispondente alle indicazioni date |
| **RISPETTO TEMPI/REGOLE** | Il prodotto ha rispettato **in modo parziale** i tempi di consegna e la modalità di esecuzione | Il prodotto ha rispettato i **tempi di consegna e la modalità di esecuzione** | Il prodotto mostra una **gestione responsabile** dei tempi e delle modalità | Il prodotto mostra **un’accurata capacità di pianificazione dei tempi e dei ruoli coinvolti** |

1. Di cui al decreto interministeriale 24 maggio 2018, n. 92 [↑](#footnote-ref-0)
2. dpr 122/2009 [↑](#footnote-ref-1)
3. cfr art. 1 del d.lgs 13 aprile 2017 n.62 [↑](#footnote-ref-2)
4. 264 ore nel biennio [↑](#footnote-ref-3)