



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it

PIANO di LAVORO del DIPARTIMENTO di ENOGASTRONOMIA

(Insegnamento di Area di Indirizzo)

Classe ☐ Prima ☐ Seconda

Classe ☐ Terza ☐ Quarta ☒ Quinta

- | | |
|-------------------------------------|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Enogastronomia: esperto della gastronomia del gusto e del benessere |
| <input type="checkbox"/> | Enogastronomia: esperto della gastronomia del gusto e del benessere – Pastry Chef |
| <input type="checkbox"/> | Servizi di sala e Vendita: esperto di Mixology e Sommellerie |
| <input type="checkbox"/> | Accoglienza turistica: esperto del settore turistico – ricettivo del territorio |



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it

COMPETENZE CORRELATE

trasversali rispetto a quelle dell'Area di indirizzo

1 - COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

Competenza Chiave n. 1 Descrizione: Imparare ad imparare

Competenza Chiave n. 3 Descrizione: Comunicare

Competenza Chiave n. 4 Descrizione: Collaborare e partecipare

Competenza Chiave n. 5 Descrizione: Agire in modo autonomo e responsabile

Competenza Chiave n. 6 Descrizione: Risolvere problemi

Competenza Chiave n. 8 Descrizione: Acquisire e interpretare l'informazione

2 - COMPETENZE DI AREA GENERALE

Competenza di Area Generale n. 1: Agire in riferimento ad un sistema di valori coerente con i principi della costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare i fatti e orientare i propri comportamenti in ambito familiare, scolastico, sociale e professionale.

Competenza di Area Generale n. 2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze educative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.

Competenza di Area Generale n. 3: Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropologico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Competenza di Area Generale n. 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.

Competenza di Area Generale n. 10: Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi dei servizi.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it

COMPETENZE DI INDIRIZZO

Si fa riferimento all'Allegato 1 del Decreto 92/2018; agli Allegati A e B delle Linee guida agosto 2019 e a quanto concordato nella riunione dei coordinatori di dipartimento

NB: nell'individuazione delle competenze, gli insegnamenti coinvolti nella seconda prova fanno riferimento ai documenti ministeriali "QdR" (Quadri di riferimento) che contengono i nuclei tematici oggetto della seconda prova stessa (<https://www.miur.gov.it/-/esami-di-stato-del-secondo-ciclo-di-istruzione-a-s-2018-2019-d-m-769-del-26-novembre-2018>)

COMPETENZA di INDIRIZZO n. I1

Descrizione della competenza in uscita: "UTILIZZARE TECNICHE DI LAVORAZIONE, ORGANIZZAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEI SERVIZI E DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI, RISTORATIVI E DI ACCOGLIENZA TURISTICO ALBERGHIERA, SECONDO CRITERI PRESTABILITI, IN CONTESTI STRUTTURATI E SOTTO DIRETTA SUPERVISIONE"

Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
<p>Livello QNQ: 3/4</p> <p>Descrizione: "Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione"</p>	<p>Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.</p> <p>Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici.</p> <p>Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza.</p> <p>Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento.</p> <p>Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi.</p>	<p>Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento.</p> <p>L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali.</p> <p>Terminologia tecnica di base di settore.</p> <p>Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</p> <p>Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore.</p> <p>Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.</p> <p>Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.</p>	<p>Il rapporto fra la gastronomia e la cultura.</p> <p>L'evoluzione dei consumi alimentari in Italia.</p> <p>La gastronomia nella società moderna.</p> <p>Le abitudini alimentari oggi.</p> <p>La gastronomia nei mass media.</p> <p>Gli stili di cucina.</p> <p>Le forme di cucina in Italia.</p> <p>Le attuali tendenze della ristorazione.</p> <p>La cucina delle regioni italiane.</p> <p>Tante cucine tante culture.</p> <p>Le principali cucine europee.</p> <p>Le principali cucine etniche.</p>



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it

COMPETENZA di INDIRIZZO n. I2

Descrizione della competenza in uscita: "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"

Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
<p>Livello QNQ: 3/4</p> <p>Descrizione: "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"</p>	<p>Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi.</p> <p>Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto servizio programmato.</p> <p>Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.</p> <p>Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa.</p> <p>Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.</p> <p>Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.</p>	<p>Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio.</p> <p>Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.</p> <p>Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.</p> <p>Tecniche di programmazione.</p>	<p>Organizzazione e gestione della produzione.</p> <p>La programmazione del lavoro</p>



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it

COMPETENZA di INDIRIZZO n. I3

Descrizione della competenza in uscita: "APPLICARE CORRETTAMENTE IL SISTEMA HACCP, LA NORMATIVA SULLA SICUREZZA E SULLA SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO"

Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
<p>Livello QNQ: 3/4</p> <p>Descrizione: "Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro"</p>	<p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>Garantire la tutela e la sicurezza del cliente.</p>	<p>Normativa igienico-sanitaria e procedure di autocontrollo HACCP.</p> <p>Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali.</p> <p>Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.</p>	<p>Gli adempimenti richiesti all'operatore di laboratorio per la produzione, conservazione e vendita, nel rispetto delle norme igieniche ed antinfortunistiche vigenti.</p> <p>La sicurezza sul lavoro.</p> <p>I rischi lavorativi in un ristorante.</p>



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it

COMPETENZA di INDIRIZZO n. I4

Descrizione della competenza in uscita: "PREDISPORRE PRODOTTI, SERVIZI E MENU COERENTI CON IL CONTESTO E LE ESIGENZE DELLA CLIENTELA (ANCHE IN RELAZIONE A SPECIFICI REGIMI E STILI ALIMENTARI), PERSEGUENDO OBIETTIVI DI QUALITÀ, REDDITIVITÀ E FAVORENDO LA DIFFUSIONE DI ABITUDINI E STILI DI VITA SOSTENIBILI E EQUILIBRATI"

Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
<p>Livello QNQ: 3/4</p> <p>Descrizione: "Predisporre prodotti, servizi e menu 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 e equilibrati"</p>	<p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</p>	<p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione.</p> <p>Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.</p>	<p>I menu: aspetti generali e le sue funzioni.</p> <p>La classificazione dei menu le e carte accessorie.</p> <p>Gli alimenti in cucina, e la qualità alimentare.</p> <p>I prodotti conservati.</p> <p>Le certificazioni di qualità DOP, IGP, STG, PAT.</p> <p>La tutela dei prodotti di qualità.</p> <p>La cucina sostenibile (Ed.Civica).</p> <p>I sistemi di cottura.</p> <p>I nuovi prodotti alimentari.</p> <p>Allergie e intolleranze.</p>



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it

COMPETENZA di INDIRIZZO n. 17

Descrizione della competenza in uscita: "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"

Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
<p>Livello QNQ: 3/4</p> <p>Descrizione: "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"</p>	<p>Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.</p> <p>Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.</p> <p>Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondere a principi estetici.</p> <p>Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento.</p> <p>Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione.</p>	<p>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.</p> <p>Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering.</p> <p>Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande.</p>	<p>Ristorazione commerciale e ristorazione collettiva.</p> <p>I sistemi di gestione.</p> <p>Il catering e il banqueting.</p> <p>La programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.</p>



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it

COMPETENZA di INDIRIZZO n. I11

Descrizione della competenza in uscita: "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"

Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
<p>Livello QNQ: 3/4</p> <p>Descrizione: "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"</p>	<p>Progettare attività/iniziative di varia tipologia a valorizzare le tipicità del territorio.</p>	<p>Menu a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).</p>	<p>La promozione e la vendita dei servizi ristorativi.</p> <p>Le certificazioni di qualità.</p>



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017

COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019

e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it

www.istitutogiolitti.edu.it

ATTIVITA' FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO

(per esempio: Uda, compiti di realtà, progetti, indagini, uscite didattiche, laboratori...)

- **Attività laboratoriale**
- **UDA da decidere in base alle proposte dei singoli consigli di classe**

OBIETTIVI DISCIPLINARI e OBIETTIVI ESSENZIALI richiesti nell'arco dell'a.s.

OBIETTIVI DISCIPLINARI:

- Individuare la valenza culturale delle scelte enogastronomiche e dei consumi alimentari
- Uniformare i servizi della ristorazione ai mutamenti in atto nelle tendenze di consumo
- Usare le potenzialità dei mass media per valorizzare i servizi della ristorazione
- Individuare gli alimenti in base alle loro caratteristiche e alla provenienza territoriale
- Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità
- Distinguere le differenti gamme di alimenti
- Individuare il contributo dei diversi alimenti alle varie cucine territoriali
- individuare le diverse forme di cucina
- Riconoscere il ruolo dei menu
- Elaborare menu adeguati alle diverse tipologie di ristorazione
- Elaborare un'offerta ristorativa innovativa
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

OBIETTIVI ESSENZIALI:

- Conoscere le classificazioni di base dei prodotti alimentari
- Ricordare le forme principali di ristorazione e le attuali tendenze della cucina Italiana
- Conoscere i sistemi essenziali di certificazione europei dei prodotti agro alimentari
- Conoscere la definizione di menu
- Conoscere le principali forme di cucina e le tipologie di aziende della ristorazione commerciale e collettiva
- Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società
- Caratteristiche della cucina regionale



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017

COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019

e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it

www.istitutogiolitti.edu.it

- Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità
- Criteri di elaborazione di menu e 'carte'. Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva
- Conoscere il funzionamento del reparto Economato
- Conoscere le tipologie di pasto
- Conoscere le più recenti e moderne tipologie di ristorazione

METODOLOGIA

Gli studenti saranno informati del piano di lavoro, delle finalità dell'insegnamento e del suo significato all'inizio e durante tutto l'anno scolastico; saranno altresì resi noti i criteri di valutazione.

La metodologia si avvarrà delle seguenti modalità/tecniche di interventi:

- **LEZIONE FRONTALE:** lezione teorica di presentazione di un argomento nei suoi aspetti specifici e tecnici. Alla fine di tutta la programmazione si effettuerà un ripasso e un approfondimento, di tutto il programma svolto sia in quarta che in quinta in previsione degli esami.
- **ESERCITAZIONE IN LABORATORIO:** La programmazione prevede lo svolgimento di attività pratiche nella quale verranno trattati argomenti di cucina strettamente regionale così come prevedono le linee guida ministeriali, con cenni pratici di cucina internazionale.

MATERIALI

A supporto del lavoro, si utilizzeranno:

- Libro di testo
- Dispense e mappe concettuali
- Laboratorio di enogastronomia
- Eventuali materiali multimediali

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

La tipologia delle verifiche comprenderà:

- Verifiche pratiche sugli argomenti trattati nelle lezioni teoriche
- Inoltre per gli allievi con misure dispensative e compensative verranno eventualmente in caso di difficoltà valutati oralmente come previsto nel PDP



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017

COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019

e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it

www.istitutogiolitti.edu.it

La valutazione intermedia e finale dell'a.s. terrà conto dei livelli di partenza, delle prestazioni scritte/pratiche/orali degli allievi, dell'osservazione sistematica e continua dei loro comportamenti e progressi, di elaborati e compiti svolti a casa, dei risultati delle loro ricerche individuali e di gruppo, del raggiungimento di competenze (di cittadinanza, dell'area generale e di indirizzo).

Il Dipartimento stabilisce di utilizzare le griglie di valutazione d'Istituto.

Il Coordinatore di Dipartimento