

Istituto Superiore Polispecialistico "San Paolo"

www.isusanpaolo.it

Sommario

Disciplina: Lingua e Letteratura Italiana	2
Disciplina: Lingua Inglese	5
Disciplina: Scienza e Cultura dell'Alimentazione	7
Disciplina: Laboratorio Servizi Enogastronomici - Cucina	10

Istituto Superiore Polispecialistico "San Paolo"

www.isusanpaolo.it

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE: Aversa Annalisa

COMPETENZE DISCIPLINARI/ABILITÀ
Consolidare la competenza grammaticale, sintattica e testuale per produrre testi coesi e coerenti.
Produrre testi di vario tipo (analisi, comprensione e interpretazione del testo; testo espositivo-argomentativo) in relazione ai differenti scopi comunicativi.
Analizzare e interpretare criticamente testi letterari (poesia, prosa, teatro) del Novecento e contemporanei, inserendoli nel contesto storico-culturale.
Analizzare testi per ricavarne le caratteristiche linguistiche, i caratteri specifici del genere e della poetica dell'autore.
Saper stabilire nessi tra la letteratura e altre discipline o domini espressivi.
Collegare tematiche letterarie a fenomeni della contemporaneità.
Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire in vari contesti l'interazione comunicativa.
Individuare relazioni tra avvenimenti storici e movimenti culturali.
Sostenere una conversazione su argomenti letterari e di attualità, argomentando la propria tesi con linguaggio appropriato e rigoroso.

OBIETTIVI (GENERALI/SPECIFICI) CONSEGUITI

In ordine agli obiettivi formativi e didattici formulati ad inizio anno scolastico, la classe ha evidenziato un approccio positivo ai testi ed agli autori trattati, dimostrando nel corso dell'anno di consolidare gradualmente gli strumenti interpretativi. Il metodo di studio si è rivelato adeguato agli obiettivi prefissati; l'applicazione e l'impegno sono stati adeguati; la partecipazione al dialogo educativo è stata attiva e propositiva; la frequenza è stata regolare.

1. Obiettivi Generali (Trasversali)

-Padronanza Linguistica: Capacità di comunicare in modo efficace in lingua italiana, adattando il registro ai diversi contesti e padroneggiando l'argomentazione.

-Cittadinanza Attiva: Consapevolezza dei diritti e dei doveri, conoscenza della Costituzione Italiana e delle istituzioni europee.

-Pensiero Critico: Capacità di analizzare dati, fatti e fenomeni in modo oggettivo, distinguendo tra opinioni e prove scientifiche/storiche.

2. Obiettivi Specifici

Area Metodologica: Acquisizione di un metodo di studio autonomo e flessibile.

Area Logico-Argomentativa: Capacità di sostenere un'analisi coerente in ambito filosofico, letterario o scientifico.

Area Storico-Umanistica: Comprensione delle radici della civiltà occidentale e del patrimonio artistico.

CONTENUTI SVOLTI: MODULI DISCIPLINARI – UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
1	L'Età del Positivismo. L'evoluzione della narrativa in Europa. La Scapigliatura: i luoghi e i protagonisti. Il Naturalismo: dal romanzo realista alla riflessione critica di Zola. Il Verismo: il modello naturalista nel contesto italiano, Verismo e Naturalismo a confronto. Giovanni Verga: la vita, i grandi temi, la fase pre-verista, l'approdo al Verismo. <i>Storia di una capinera-La Lupa, Rosso Malpelo, I Malavoglia, Mastro - don Gesualdo.</i>



Istituto Superiore Polispecialistico "San Paolo"

www.isusanpaolo.it

2	<p>L'età del Decadentismo. Il Decadentismo in Francia e in Italia. Simbolismo ed Estetismo: genesi e caratteristiche dei movimenti.</p> <p>Giovanni Pascoli: la vita, i grandi temi, il fanciullino. Dalla raccolta <i>Myrica: X Agosto</i>. Dalla raccolta <i>Canti di Castelvecchio: Il Gelsomino notturno</i>.</p> <p>Gabriele D'Annunzio: la vita, i grandi temi, il superuomo. Dal romanzo <i>Il Piacere</i>: il ritratto dell'esteta. Le opere del periodo della bontà. <i>Le Laudi e Alcyone: La pioggia del pineto</i>. La produzione teatrale.</p> <p>Il primo Novecento: la storia e la società, la crisi dell'oggettività, le caratteristiche del romanzo contemporaneo.</p> <p>Italo Svevo: la vita, i grandi temi. <i>Una Vita, Senilità, La Coscienza di Zeno</i>. Luigi Pirandello: la vita, i grandi temi. <i>Il fu Mattia Pascal, Uno, Nessuno, Centomila</i>. La produzione teatrale: <i>Così è (se vi pare)</i>, il "teatro nel teatro": <i>Sei personaggi in cerca di autore</i>.</p> <p>La prima guerra mondiale: l'età dei totalitarismi, la nascita del fascismo.</p> <p>Il Futurismo: nascita del movimento, lo splendore della civiltà delle macchine, Il <i>Manifesto</i> e l'arte della propaganda, la rivoluzione letteraria.</p> <p>L'Ermetismo: genesi e caratteristiche del movimento. Giuseppe Ungaretti: la vita, i grandi temi Da <i>Il porto sepolto (Allegria): Mattina, Soldati</i>. Eugenio Montale: la vita, i grandi temi. Da <i>Ossi di seppia: Spesso il male di vivere ho incontrato</i>. Italo Calvino: la vita, i grandi temi. Da <i>Il sentiero dei nidi di ragno</i>: la pistola del tedesco.</p>
3	<p>L'Età del Neorealismo. La Seconda guerra Mondiale: le correnti ideologiche e culturali, la Resistenza.</p> <p>Primo Levi: la vita, <i>Se questo è un uomo</i>.</p>
CONTENUTI PREVISTI: MODULI DISCIPLINARI – UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
4	<p>Incontro con l'opera Salvatore Quasimodo - <i>Acqua e terre</i></p>

METODOLOGIE, MEZZI E STRUMENTI

1- VERIFICHE SCRITTE (PRODUZIONE E ANALISI)

-tipologia A -Analisi di brani d'autore (dall'Unità d'Italia a oggi) con domande di comprensione, analisi stilistica e interpretazione critica.



Istituto Superiore Polispecialistico "San Paolo"

www.isusanpaolo.it

-tipologia B - Analisi di un testo saggistico o giornalistico con richiesta di esposizione della tesi e argomentazione personale documentata

-tipologia C - (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo)

2- VERIFICHE ORALI (COLLOQUIO)

-Interrogazione tradizionale: verifica delle conoscenze su autori, opere e contesti storici.

-Colloquio interdisciplinare

-Esposizione di approfondimenti

-Presentazioni orali su percorsi tematici scelti.

-Valutazione delle Competenze Trasversali

3. STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

-Griglie di valutazione ministeriali e dipartimentali.

-Tabelle con indicatori specifici (rispetto delle consegne, coerenza, correttezza linguistica, capacità critica)

- Prove comuni di istituto: Simulazione prima Prova con tracce dipartimentali.

Nota di metodo: la valutazione, nel corso dell'ultimo anno di studi, non ha riguardato solo la "quantità" di nozioni memorizzate, ma la capacità dello studente di rielaborare i contenuti in modo autonomo e critico (**pensiero divergente**).

La docente
Prof.ssa Annalisa Aversa

Istituto Superiore Polispecialistico "San Paolo"

www.isusanpaolo.it

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

DOCENTE: **Elena Falcone**

LIBRO DI TESTO: Nessuno - Sono state utilizzate dispense fornite dalla docente e inserite nella Classroom dedicata.

Ore settimanali: 2

COMPETENZE DISCIPLINARI/ABILITÀ
Utilizzare la microlingua di settore di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
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;
Utilizzare le competenze digitali acquisite per rafforzare le potenzialità espressive individuali e favorire collegamenti interdisciplinari con altre materie;
Redigere piccole relazioni e documentare attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;
Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

OBIETTIVI (GENERALI/SPECIFICI) CONSEGUITI.

La classe, composta da studenti lavoratori, ha mostrato un approccio estremamente serio, professionale e collaborativo nei confronti della disciplina. La quasi totalità degli alunni ha manifestato un forte desiderio di apprendere e di mettersi in gioco, partecipando attivamente alle lezioni nonostante l'impegno richiesto dal percorso serale. Ad eccezione di casi isolati, il gruppo ha lavorato con costanza e motivazione. La situazione di partenza risultava eterogenea: una parte della classe possedeva competenze basilari, mentre altri studenti non avevano mai studiato la lingua o ne avevano perso la memoria didattica a causa del lungo intervallo dagli studi.

Nel corso dell'anno, gli studenti hanno progressivamente migliorato la capacità di comprendere e produrre testi (orali e scritti) in lingua, con particolare attenzione all'efficacia del messaggio. Una parte significativa degli studenti ha raggiunto un'ottima padronanza del programma svolto e del lessico tecnico-specialistico relativo al proprio indirizzo di studio e una buona padronanza delle strutture morfo-sintattiche utilizzate. Anche gli studenti che partivano da un livello nullo o molto basso hanno conseguito esiti - relativi ai contenuti svolti e alle strutture comunicative utilizzate - tali da consentire loro di affrontare, in maniera serena, l'Esame di Maturità.

Fatta eccezione per qualche caso isolato, pertanto, l'intero gruppo classe ha conseguito i traguardi formativi previsti, evidenziando un progresso costante e, per alcuni elementi, una piena padronanza dei contenuti disciplinari e delle strutture coinvolte.

CONTENUTI SVOLTI: MODULI DISCIPLINARI – UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
UDA F.I.D.U.C.I.A n. 1: "I come INCLUSIONE"	
1	1 FOOD AND NUTRITION
1.1.	The Mediterranean Diet
1.2.	The Mediterranean Food Pyramid
1.3.	Alternative Diets: Vegetarian, Vegan Macrobiotic

Istituto Superiore Polispecialistico “San Paolo”

www.isusanpaolo.it

2	Food Safety and Hygiene
2.1	The HACCP System: definition, types of food hazards, critical control points and food safety procedure
UDA F.I.D.U.C.I.A n. 2: “C come COMPETENZE”	
1	Food Allergies and Intolerances
1.1	Food allergies and intolerances: definitions and differences
1.2	EU laws for allergens
1.3	Coeliac disease
2	Comparing British and Italian dishes
2.1	Cornish Pasties Calzone Napoletano
3	Food and Wine Certifications: DOP, IGP, TSG/IGT, DOC, DOCG
3.1	Sorrento Peninsula Extra-virgin Olive Oil (DOP)
3.2	Provolone del Monaco (DOP)
4	Food and Wine Matching
4.1	How to match food and wine: the six major flavour compounds; congruent and contrasting pairings.

METODOLOGIE, MEZZI E STRUMENTI

In considerazione del livello di partenza estremamente eterogeneo, l’azione didattica è stata personalizzata per rispondere alle diverse esigenze del gruppo classe. Nello specifico, per gli studenti con competenze linguistiche più solide, sono state potenziate le strutture morfo-sintattiche utilizzate, implementando il lessico specifico e la fluidità nell’esposizione orale. Per coloro che, al contrario, mostravano lacune pregresse o che erano alla prima esperienza con la lingua, l’attività è stata orientata soprattutto all’acquisizione delle strutture morfo-sintattiche e lessicali di base, garantendo la comprensione dei nuclei fondanti degli argomenti trattati.

Per quanto concerne gli strumenti utilizzati, si è fatto ricorso principalmente alla piattaforma Google Classroom per la fruizione dei contenuti. Tale scelta è stata dettata dalla volontà di rielaborare e sintetizzare gli argomenti trattati, così da renderli più accessibili agli studenti, anche in considerazione dei loro livelli di partenza. Inoltre, sono stati proposti video di approfondimento e l’estensione NotebookLM di Classroom per la revisione, la semplificazione e la creazione di mappe concettuali relative agli argomenti trattati

STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Nel corso dell’anno scolastico, sono state proposte verifiche scritte strutturate, semi-strutturate e una verifica sommativa di fine quadrimestre.

In relazione alle griglie dipartimentali, la docente ha ritenuto opportuno apportare lievi adattamenti per le verifiche scritte, al fine di adeguare gli strumenti di verifica alle reali competenze di partenza del gruppo classe. Di conseguenza, per le prove scritte di livello facilitato, la declinazione dei punteggi è stata ricalibrata; al contrario, per quanto concerne le verifiche orali, sono state pienamente adottate le griglie dipartimentali, poiché la dimensione colloquiale ha permesso una maggiore flessibilità nell’accertamento dell’acquisizione dei contenuti e della chiarezza espositiva.

La docente
prof.ssa Elena Falcone

Istituto Superiore Polispecialistico "San Paolo"

www.isusanpaolo.it

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: SAVARESE MARIA

LIBRO DI TESTO: Dispense e materiale/audio visivo inserite in una pagina di Google Sites dedicata gestita dalla docente.

COMPETENZE DISCIPLINARI/ABILITÀ
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 e equilibrati.
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.
Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
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.

OBIETTIVI CONSEGUITI

In ordine agli obiettivi formativi e didattici formulati ad inizio anno scolastico, la classe ha dimostrato nel complesso una partecipazione attiva e consapevole, affrontando le attività didattiche con frequenza regolare e applicazione costante. Tale atteggiamento ha caratterizzato la maggioranza degli alunni, fatta eccezione per alcune situazioni individuali in cui l'impegno è risultato discontinuo o meno adeguato. Il metodo di studio si è rivelato generalmente organizzato e progressivamente consolidato nel corso dell'anno. Grazie alla serietà con cui la classe ha affrontato il percorso didattico, gli obiettivi previsti dalla programmazione sono stati raggiunti in modo soddisfacente dalla maggior parte degli alunni, che hanno acquisito le competenze disciplinari fondamentali e dimostrato una discreta capacità di rielaborazione dei contenuti trattati.

OBIETTIVI GENERALI CONSEGUITI

- migliorare in generale il vocabolario personale e la conoscenza del linguaggio specifico della materia coi relativi termini tecnici
- applicare le principali normative vigenti nazionali ed europee in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti agroalimentari
- riconoscere e comprendere gli elementi basilari caratterizzanti una dieta sana e equilibrata.
- valorizzare le risorse enogastronomiche del territorio e il cibo come bisogno fisiologico ed esperienza culturale

OBIETTIVI SPECIFICI CONSEGUITI

- Saper leggere un'etichetta di prodotti alimentari e riconoscere gli allergeni
- Distinguere le certificazioni e gli elementi di qualità degli alimenti
- Indicare le corrette prassi igieniche per prevenire e gestire i rischi connessi alla manipolazione degli alimenti.
- Indicare i principi per redigere un semplice piano HACCP individuando i principali CCP
- Sapere cogliere i punti fondamentali per costruire una dieta equilibrata per esigenze fisiologiche, patologiche e culturali della clientela nel rispetto di un'alimentazione sostenibile in grado di valorizzare i prodotti, la cultura e le tradizioni enogastronomiche del territorio.
- Saper elaborare menù coerenti con i principi base della Dieta Mediterranea



Istituto Superiore Polispecialistico "San Paolo"

www.isusanpaolo.it

CONTENUTI PREVISTI: MODULI DISCIPLINARI – UNITÀ DI APPRENDIMENTO

CONTENUTI SVOLTI: MODULI DISCIPLINARI – UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
1	La qualità totale
	<p>Concetto di qualità totale degli alimenti Le diverse componenti della qualità degli alimenti Certificazioni di Qualità (DOP, IGP, STG) Prodotti a filiera corta e a Km 0 Le frodi alimentari.</p>
2	Etichettatura
	<p>L'etichettatura dei prodotti alimentari preconfezionati: indicazioni obbligatorie e facoltative Gli allergeni</p>
3	Igiene e sicurezza degli alimenti
	<p>Il pacchetto Igiene, l'EFSA e la sicurezza alimentare Sistema HACCP (fasi preliminari e principi) Igiene professionale Principali cause e rischi di contaminazione chimico, fisica e microbiologica degli alimenti; Le Malattie Trasmesse dagli Alimenti (infezioni, intossicazione, tossinfezioni e parassitosi) Le 5 Chiavi della sicurezza alimentare definite dall'OMS</p>
4	L'alimentazione equilibrata e la cultura del cibo
	<p>I nutrienti: classificazione e funzioni Alimentazione e nutrizione Dieta Mediterranea e diete vegetariane: relazione con ambiente, salute ed obiettivi di Agenda 2030. LARN e Linee guida per una sana alimentazione Dieta equilibrata e razionale nelle diverse fasi della vita . Dieta equilibrata e razionale nelle principali patologie correlate all'alimentazione (tumori, obesità, aterosclerosi, ipertensione, diabete). Le allergie e le intolleranze alimentari (celiachia e intolleranza al lattosio) (da completare dopo il 15 maggio) I cibi ultraprocesati e la classificazione NOVA (in programma dopo il 15 Maggio) Comportamenti utili per un'alimentazione sostenibile (da completare dopo il 15 Maggio).</p>
CONTENUTI PREVISTI: UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
	UDA n°1 – I come inclusione
	UDA n°2 – C come competenze

METODOLOGIE, MEZZI E STRUMENTI

Le lezioni sono state strutturate mirando ai concetti basilari della disciplina e ad affrontando gli argomenti per quanto possibile in modo operativo.

L'aspetto teorico della disciplina, facendo riferimento esclusivamente ai concetti base, è stato affrontato utilizzando adeguati esempi per favorirne l'apprendimento e facendo leva su una trattazione prevalentemente intuitiva.

Per ogni argomento trattato si è partiti dalle conoscenze pregresse degli alunni, dalla loro esperienza maturata sia nel privato che in ambito scolastico e le lezioni sono state strutturate cercando di favorire l'interazione tra insegnante e studenti che sono stati costantemente stimolati ed invitati a partecipare al



Istituto Superiore Polispecialistico "San Paolo"

www.isusanpaolo.it

dialogo. Su alcuni argomenti si è cercato tramite la discussione collettiva di stimolare gli studenti a trovare i collegamenti tra i diversi argomenti trattati e tra le diverse discipline. Sono state utilizzate mappe, presentazioni, dispense, appunti, schemi, video, siti e pagine internet. Tutti i contenuti delle lezioni sono stati presentati alla classe utilizzando la LIM, ed altri strumenti multimediali ritenuti utili. I materiali a supporto delle lezioni e dello studio sono stati condivisi alla classe attraverso una pagina di google sites curata dalla docente.

STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Per la verifica degli apprendimenti si è fatto ricorso a prove orali (colloqui, interrogazioni, interventi nel corso della lezione), elaborati scritti (anche multimediali) su attività individuali e di gruppo, restituzione di compiti assegnati ed in preparazione alle prove d'esame, brevi relazioni sugli argomenti trattati. Gli indicatori utilizzati per la valutazione sono quelli relativi alle conoscenze acquisite, alla comprensione degli argomenti, alle competenze raggiunte, alle capacità di analisi e sintesi. Nella valutazioni si è tenuto conto anche dell'impegno e della partecipazione al dialogo educativo, dell'assiduità della frequenza, della costanza nell'esecuzione dei compiti assegnati, dei progressi rispetto alla situazione di partenza. Durante l'anno scolastico, in seguito alle verifiche sia scritte che orali, quando ritenuto necessario e utile, è stato dedicato del tempo alla ripetizione di alcuni argomenti, che sono stati chiariti e approfonditi, e al recupero di valutazioni insufficienti.

La docente
prof.ssa Maria Savarese

Istituto Superiore Polispecialistico "San Paolo"

www.isusanpaolo.it

DISCIPLINA: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA

DOCENTE: **Mele Giuseppe**

LIBRO DI TESTO: Dispense e materiale audiovisivo

COMPETENZE DISCIPLINARI/ABILITÀ
Applicare tecniche di cucina nel rispetto dei principi della sostenibilità
Selezionare materie prime stagionali, locali e a basso impatto ambientale
Ridurre gli sprechi alimentari attraverso il riutilizzo creativo degli ingredienti
Comprendere l'importanza della filiera corta e tracciabilità degli alimenti
Utilizzare metodi di cottura a basso consumo energetico
Organizzare il lavoro in cucina in modo efficiente e sostenibile
Collaborare in gruppo rispettando i tempi, ruoli e norme igienico-sanitarie
Valorizzare i prodotti del territorio attraverso preparazioni culinarie consapevoli
Progettare menu sostenibili in autonomia
Valutare l'impatto ambientale delle scelte alimentari
Applicare criteri di sostenibilità nella gestione di una cucina professionale
Saper motivare le proprie scelte gastronomiche in chiave etica e ambientale

OBIETTIVI (GENERALI/SPECIFICI) CONSEGUITI

La classe ha mostrato un ottimo interesse verso le tematiche della cucina sostenibile, partecipando attivamente alle attività laboratoriali. Gli studenti hanno progressivamente acquisito maggiore consapevolezza sull'importanza della riduzione degli sprechi alimentari e sull'utilizzo di prodotti stagionali e a km 0. La classe ha raggiunto un livello complessivamente adeguato di autonomia operativa e capacità critica nell'organizzazione del lavoro laboratoriale.

Il metodo di lavoro si è evoluto nel corso dell'anno, con un miglioramento nella capacità di organizzazione e collaborazione in cucina. La partecipazione è stata nel complesso positiva con tutti i discenti.

CONTENUTI SVOLTI: MODULI DISCIPLINARI – UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
1	Introduzione alla cucina sostenibile
1.1.	Concetto di sostenibilità alimentare
1.2.	Impatto ambientale della produzione alimentare
2	Materie prime e stagionalità
2.1.	Prodotti locali e a Km 0
2.2.	Stagionalità degli alimenti
3	Riduzione degli sprechi alimentari
3.1.	Tecniche di riutilizzo degli scarti
3.2.	Pianificazione degli acquisti e conservazione degli alimenti
CONTENUTI PREVISTI: MODULI DISCIPLINARI – UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
4	Tecniche di cucina sostenibile
4.1.	Metodi di cottura a basso consumo energetico
4.2.	Ottimizzazione delle risorse in cucina
5	Menu sostenibili
5.1.	Progettazione di un menu a basso impatto ambientale
5.2.	Valorizzazione dei prodotti del territorio
5.3.	Analisi dei costi e food cost in chiave sostenibile

Istituto Superiore Polispecialistico "San Paolo"

www.isusanpaolo.it

5.4.	Riduzione degli sprechi nella ristorazione professionale
6	Educazione alimentare e consumo
6.1.	Dieta equilibrata e sostenibilità
6.2.	Etichette alimentari e filiera produttiva

METODOLOGIE, MEZZI E STRUMENTI

- Lezioni frontali e dialogate
- Attività pratiche di laboratorio
- Lavoro di gruppo
- Problem solving in cucina
- Utilizzo di video didattici e materiali digitali
- Degustazioni guidate

Sono state privilegiate attività di tipo laboratoriale per favorire l'apprendimento pratico e lo sviluppo di competenze operative

STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

- Prove pratiche di laboratorio
- Osservazione diretta durante le attività
- Verifiche orali
- Valutazione delle competenze trasversali (collaborazione, autonomia)

La valutazione ha tenuto conto sia delle competenze tecniche sia della consapevolezza acquisita rispetto ai temi della sostenibilità.

Il docente
prof. Giuseppe Mele