

# PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE

Classe

**IIS ENZO FERRARI**

**Battipaglia**

ANNO SCOLASTICO

**2022-2023**

<b>DISCIPLINA:</b>	Scienza degli Alimenti
<b>ASSE CULTURALE:</b>	Scientifico-Tecnologico
<b>DOCENTE:</b>	Oliva Carmine
<b>CLASSE e SEZIONE:</b>	4 <sup>a</sup> A BES
<b>ORE SETTIMANALI DISCIPLINA:</b>	3 (tre)
<b>DATA PRESENTAZIONE:</b>	30 Novembre 2022

1 - SITUAZIONE DI PARTENZA		
Livello della classe	Comportamento	N.° ALLIEVI 12 Osservazioni :
<input type="checkbox"/> Medio-alto <input type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> <i>Medio-basso</i> <input type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Vivace <input type="checkbox"/> <i>Tranquillo</i> <input type="checkbox"/> Passivo <input type="checkbox"/> Problematico	Tre alunni certificati con disabilità L. 104/92
Strumenti utilizzati per l'analisi <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div> <input type="checkbox"/> <i>Test d'ingresso</i>  <input type="checkbox"/> questionari                         </div> <div> <input type="checkbox"/> <i>Osservazione</i>  <input type="checkbox"/> <i>Dialogo</i> </div> <div> <input type="checkbox"/> verifiche alla lavagna  <input type="checkbox"/> Altro _____                         </div> </div>		

## LIVELLI DI PROFITTO IN INGRESSO

1° Livello ( > 7,4 ) ( ottimo )	2° Livello ( da 6,5 a 7,4 ) ( buono )	3° Livello da 5,5 a 6,4 ( sufficiente )	4° Livello da 4,5 a 5,4 ( mediocre )	5° Livello 4,5< ( insufficiente )	Tot. alunni che hanno effettuato il test
Alunni N. 3	Alunni N. 1	Alunni N. 2	Alunni N. 1	Alunni N.	Alunni N. 7
42,86%	14,29%	28,57%	14,29%	%	%

## 2. QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA

### 2.1 COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA TRASVERSALI DA PERSEGUIRE A CONCLUSIONE DELL'OBBLIGO SCOLASTICO DEGLI ASSI CULTURALI

Nella tabella che segue ciascun docente indichi l'asse culturale cui appartiene la propria disciplina e le competenze che si intendono sviluppare per l'anno scolastico in corso.

#### COMPETENZE IN AMBITO DISCIPLINARE

☐ ASSE CULTURALE DEI LINGUAGGI

☒ ASSE CULTURALE SCIENTIFICO TECNOLOGICO

☐ ASSE CULTURALE MATEMATICO

☐ ASSE CULTURALE STORICO-SOCIALE

<b>Competenze disciplinari del secondo Biennio</b> <i>Competenze della disciplina definite all'interno dei Dipartimenti</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie negli specifici campi professionali di riferimento.</li> <li>2. Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico chimico/fisico, nutrizionale e gastronomico. Predisporre prodotti, servizi e menu' coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessita' dietologiche.</li> <li>3. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali individuando le nuove tendenze di filiera.</li> </ol>
--	---

#### **ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE IN ABILITA' E CONOSCENZE**

(Per ciascuna competenza esplicitare le corrispondenti conoscenze e abilità)

<b>COMPETENZA N.1 (ASSE Scientifico-Tecnologico)</b>	
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.	
CONOSCENZE	ABILITA'
Le basi fondamentali relative alla composizione della materia e alle sue trasformazioni. Le caratteristiche basilari relative alla struttura degli esseri viventi e alla loro interazione con l'ambiente. Gli aspetti fondamentali relativi al clima, all'ambiente naturale e i principali effetti dell'interazione con le attività umane. L'ambiente con particolare riferimento agli aspetti fondamentali relativi al clima e ai principali effetti della sua interazione con le attività umane.	Saper cogliere il ruolo della scienza e della tecnologia nella società attuale e dell'importanza del loro impatto sulla vita sociale e dei singoli, avendo come base imprescindibile delle conoscenze di base nell'area scientifica di settore.

<b>COMPETENZA N.2 (ASSE Scientifico-Tecnologico)</b>	
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.	
CONOSCENZE	ABILITA'
Competenze in materia di cittadinanza	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale. Collaborare e partecipare. Agire in modo autonomo e responsabile.

**COMPETENZA N.3 (ASSE Scientifico - Tecnologico)**

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.

CONOSCENZE	ABILITA'
Competenza alfabetica funzionale.	Individuare collegamenti e relazioni. Acquisire ed interpretare l'informazione. Elaborare testi funzionali, orali, scritti di varia tipologia, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.

**Nota:** aggiungere una tabella per ogni ulteriore competenza

**COMPETENZA n. 4 (asse scientifico-tecnologico):**

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.

**CONOSCENZE:**

Principali attrezzature, strumenti del processo ristorativo. Normativa di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore.

**ABILITA':**

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.

**COMPETENZA 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.

**CONOSCENZE:**

Competenza alfabetica funzionale e competenza linguistica.

**ABILITA':**

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione dei prodotti locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

**COMPETENZA N. 6:**

Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.

**CONOSCENZE:**

Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

**ABILITA':**

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.

**COMPETENZA n. 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.

**CONOSCENZE:**

competenze digitali.

**ABILITA':**

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

# CLASSI QUARTE

MACRO-AREE TEMATICHE (ex Linee guida 2020)	ARTICOLAZIONE AREE TEMATICHE (ex Legge 92/2019)	Competenze Chiave Europee 2018	CONTITOLARITA': DISCIPLINE COINVOLTE (33 ore annue)	RISULTATI DI APPRENDIMENTO	TRAGUARDI DI COMPETENZE All. C Linee Guida)	TEMPI / ORARIO annuali
		<ul style="list-style-type: none"> <li>competenza alfabetica funzionale</li> <li>competenza multilinguistica</li> <li>competenza digitale</li> <li>competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</li> </ul>	<b>IPSIA (per tutti gli indirizzi):</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diritto e TA- Potenziamento A045/A046 (h 17) in sostituzione di Italiano</li> <li>Storia (h 2)</li> <li>Religione (h 2)</li> <li>Scienze motorie (h 2)</li> <li>Lingua inglese (h 4)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise e della normativa specifica di settore.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Partecipare al dibattito culturale.</li> <li>Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici, e scientifici e formulare risposte personali argomentate.</li> </ul>	33 H
SVILUPPO SOSTENIBILE	a) Educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni: -Tutela e valorizzazione nella legislazione italiana dei beni culturali: coordinate legislative -Cos'è il patrimonio culturale -Il patrimonio digitale -I beni materiali -I beni immateriali italiani, Patrimonio dell'Umanità UNESCO -Abbigliamento sostenibile: griffe ed etichette	<ul style="list-style-type: none"> <li>competenza in materia di cittadinanza</li> <li>competenza imprenditoriale</li> <li>competenza in</li> </ul>	Inoltre: <b>Man. e Ass. Tecn.:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tecnologie meccaniche e applicazioni (h 2)</li> <li>Tecnologie elettrico-elettroniche e applicazioni (h 2)</li> <li>Tecnologie e tecniche di installazione e di</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Applicare, nelle condotte quotidiane, i principi di sicurezza, sostenibilità, buona tecnica, salute.</li> <li>Mantenere comportamenti e stili di vita rispettosi della sostenibilità, della salvaguardia delle risorse naturali, dei beni comuni, della salute, del benessere e della sicurezza propria e altrui.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.</li> <li>Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in</li> </ul>	17 H

	<p>-Tecnologie e tecniche sostenibili</p> <p>-Strutture ricettive e ristorative sostenibili</p> <p>-L'Agenda 2030 delle Nazioni Unite per lo sviluppo sostenibile e il patrimonio culturale</p> <p>-Il traffico illecito di beni culturali e i conflitti armati: due minacce per i beni culturali</p> <p>-I parchi letterari</p> <p>I beni pubblici comuni.</p> <p>b) Formazione di base in materia di Protezione Civile</p> <p>-Il Dipartimento della Protezione civile</p> <p>-Compiti e funzioni di previsione, prevenzione e gestione delle emergenze</p> <p>-Legislazione base del Servizio Nazionale della Protezione civile:</p> <p>Forze Armate, Polizia di Stato, Polizia Municipale, Vigili del fuoco, Croce Rossa, Servizio Sanitario Nazionale, Comunità scientifica, Associazioni di Volontariato, CAI.</p>	<p>materia di consapevolezza ed espressione culturali</p>	<p>manutenzione (h 2)</p> <p><b>Made in Italy</b></p> <p><b>Industria:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Tecniche di prod. e org. (h2)</li> <li>● Tecniche di gestione-conduzione macchine (h.2)</li> <li>● Tecniche di distribuzione e marketing(h 2)</li> </ul> <p><b>Made in Italy</b></p> <p><b>Artigianato:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Progettazione tecnica – abbigliamento, moda e costume (4)</li> <li>● Tecniche di distribuzione e marketing (h 2)</li> </ul> <p><b>IPSEOA (per tutti gli indirizzi):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Storia (h 2)</li> <li>• Religione (h 2)</li> <li>• Scienze motorie (h 2)</li> <li>• Lingua inglese (h 4)</li> </ul> <p>Inoltre:</p>		<p>materia di primo intervento e protezione civile.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</li> <li>● Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</li> </ul>	
--	--	---	---	--	---	--

			<b>Enogastronomia</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Diritto e T.A. (h.14)</li> <li>•Italiano (h.4)</li> <li>•Lab. Cucina (h.3)</li> <li>•Lab. Sala (h. 2)</li> <li>•Scienze Alimenti (h. 2)</li> </ul> <b>Sala:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diritto e T.A. (h.14)</li> <li>• Italiano (h.4)</li> <li>• Lab. Sala (h. 2)</li> <li>• Scienze Alimenti (h. 3)</li> </ul> <b>Acc. Tur:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Diritto e T.A. (h.14)</li> <li>•Italiano (h.4)</li> <li>•Lab. Accoglienza (h.3)</li> <li>•Scienze Alimenti (h. 2)</li> </ul>			
--	--	--	--	--	--	--

### 3 - OBIETTIVI COGNITIVO - FORMATIVI DISCIPLINARI

*(Si adottano gli obiettivi in termini di competenze, abilità/capacità, conoscenze già definiti dal Dipartimento Disciplinare e declinati all'interno di ciascun Modulo).*

#### MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO

Modulo 1. I Principi Nutritivi e le molecole bioattive. Alimentazione e Salute.

UDA di riferimento: il pane e il vino nella storia, nell'alimentazione e nella religione

#### MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO

Modulo 2. (titolo) Sicurezza e Tecnologie alimentari.

UDA di riferimento: Autocontrollo, prevenzione, autoanalisi. Il sistema HACCP.


#### MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO

Modulo 3. (titolo) Filiera, qualità e analisi sensoriale degli alimenti.

UDA di riferimento: Wine e food pairing. Principi, criteri e tecniche di abbinamento cibo-vino.


UDA di riferimento: Cinque colori del benessere nell'arte e nel flambege.

### 4 - OBIETTIVI MINIMI PER ALLIEVI BES/DSA

 *Avere rispetto di se e degli altri.*

 *Rispettare le regole più elementari della buona educazione.*

 *Saper ascoltare l'altro. Collaborare con i compagni.*

 *Imparare a intervenire nel momento opportuno.*

*Acquisire termini e convenzioni proprie della materia.*

*Prendere sicurezza di se nell'ambito della disciplina e della futura professione.*

*Saper coordinare il proprio lavoro sequenzialmente e in maniera ordinata.*

*Collaborare con il gruppo.*

*Portare sempre il materiale necessario (divisa completa, libro - ricettario, eccetera)*

*Utilizzare in modo appropriato gli strumenti di lavoro.*

*Mantenere in ordine e pulita la propria postazione di lavoro.*

*Portare avanti e a termine individualmente e/o in gruppo un lavoro programmato.*

*Coordinare il lavoro pratico con il proprio gruppo.*

*Organizzare e tenere in ordine costantemente il proprio ricettario.*

## 5 - METODOLOGIA

<b>Mediazione didattica (metodi)</b>	<b>Soluzioni organizzative (Mezzi)</b>	<b>Spazi</b>
Flipped Classroom	<i>Testi</i>	<i>Aula</i>
Debate	Lavagna	Aula virtuale
Peer To Peer	Vocabolari	Aula multimediale
Cooperative Learning	<i>Materiale in fotocopiato</i>	Spazi laboratoriali
Didattica breve	Giornali	Azienda Istituto
<i>Lezione Frontale</i>	<i>Supporti multimediali</i>	<i>Visite guidate</i>
<i>Lettura ed interpretazione del testo</i>	Stage	Altro (specificare)
Lezione introduttiva	Altro (specificare)	
<i>Approfondimento disciplinare con contestualizzazione del problema</i>		
Attività laboratoriale		
<i>Costruzione di mappe/schemi</i>		
Utilizzo delle fonti (indicare quali)		
Analisi critica		
Lavori di gruppo		
- Eterogenei al loro interno		
- Per fasce di livello		
Tutoraggio		
Altro: specificare		

<b>6 STRUMENTI DI LAVORO</b>	
<b>Libro di Testo</b>	<b>X</b>
<b>Risorse digitali libro di testo</b>	<b>X</b>
<b>Risorse digitali in rete (link, videolezioni, mappe)</b>	<b>X</b>
App Google: (specificare quali)	
<b>Testi didattici di supporto</b>	<b>X</b>
Chat WhatsApp	
Stampa specialistica	
<b>Materiali autoprodotti dall'insegnante</b>	<b>X</b>
Scheda predisposta dall'insegnante	
App Case Editrici	
<b>Personale Computer</b>	<b>X</b>
Tablet	
Sussidi audiovisivi	
Film	
Documentario	
Filmato didattico	
Video-registrazioni	
Altro: (specificare)	



## 7 - Valutazione e verifica

### 7.1 – Strumenti di verifica

- ⤴ Prove autentiche
- ⤴ Prova esperta
- ⤴ Analisi del testo legislativo
- ⤴ Prove pratiche
- ⤴ Esercitazioni di gruppo

#### Verifiche scritte

- ☐ **Quesiti X**
- ☐ **Vero/falso X**
- ☐ **Scelta multipla X**
- ☐ Completamento
- ☐ **Libero X**
- ☐ **Restituzione elaborati corretti/feedback X**
- ☐ Test on line (Google Moduli, Altro)
- ☐ App didattiche (Geogebra, Coogole, Kahoot, Padlet..altro)
- ☐ Presentazioni (PPT, Relazioni, Altro)
- ☐ Laboratori virtuali
- ☐ Altro (specificare)

#### Verifiche orali

- ☐ **Interrogazione X**
- ☐ **Intervento X**
- ☐ **Dialogo X**
- ☐ Discussione
- ☐ Ascolto X
- ☐ Altro

### 7.2. INDICATORI DI VALUTAZIONE AI FINI DELLA CERTIFICAZIONE

LIVELLO	DESCRITTORI (livelli di padronanza)
<b>0 (insufficiente)</b>	
<b>1 (base)</b> Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali	<b>1. Parziale</b> <b>2. Basilare</b> <b>3. Adeguato</b> <b>4. Eccellente</b>
<b>2 (intermedio)</b> Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite	<b>1. Parziale</b> <b>2. Basilare</b> <b>3. Adeguato</b> <b>4. Eccellente</b>
<b>3 (avanzato)</b> Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli	<b>1. Parziale</b> <b>2. Basilare</b> <b>3. Adeguato</b> <b>4. Eccellente</b>

<b>Livello avanzato</b>	-Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in piena autonomia. -Relativamente agli obiettivi prefissati per il triennio: -Utilizza con sicurezza / Padroneggia i metodi di osservazione e di analisi ai fini della organizzazione delle procedure e approfondisce. -Conosce e applica le tecniche e le procedure relative alle diverse tipologie di cucina, di clientela, della stagionalità, delle risorse del territorio e del mercato. -Interpreta e utilizza con padronanza e in maniera autonoma le attrezzature e le procedure. -Utilizza linguaggio specifico e approfondisce autonomamente. -Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi complessi non noti.
<b>Livello intermedio</b>	-Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera corretta / autonoma. -Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi nuovi di media complessità e spesso / qualche volta approfondisce. -Conosce e applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici di media complessità in maniera corretta / con sicurezza. -Interpreta e utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico ma con poca sicurezza / correttamente ma non approfondisce
<b>Livello base</b>	-Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera accettabile. -Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi nuovi di media complessità anche se non approfondisce. -Conosce e applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici semplici in maniera appropriata ma non indaga appieno le ulteriori soluzioni possibili. -Non interpreta abbastanza e non utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico
<b>Livello insufficiente</b>	-Solo opportunamente guidato sa gestire gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro / -Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera inadeguata. -Solo opportunamente guidato utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi semplici ma nuovi: - Utilizza quasi tutti i metodi di osservazione indispensabili ai fini della soluzione di problemi nuovi ma semplici in modo errato. conosce e/o applica le tecniche e le procedure relative ai diversi ai diversi casi pratici in maniera inadeguata -Conosce e/o applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici semplice ma in maniera lacunosa / inappropriata. -Interpreta, utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico in maniera lacunosa / inappropriata

## 8 – Rubriche valutative degli apprendimenti

### Competenze dell'asse:

*\*vedi format sul sito della scuola le rubriche valutative delle competenze riferite all'asse tecnologico scientifico*  
*\*vedi format sul sito della scuola le rubriche valutative delle competenze riferite all'indirizzo specifico "Scienza del Alimenti"*

### Rubriche valutative dell'asse

<b>STRATEGIE DI RECUPERO</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valutazione ed analisi dei test d'ingresso, di quelli intermedi del I e II periodo</li> <li>• Corsi di recupero e rafforzamento</li> <li>• Rallentamento didattico</li> <li>• Studio assistito in classe</li> <li>• Sportello didattico</li> </ul>
<b>BES (Bisogni Educativi Speciali)</b>		Saranno individuati Piani Educativi Personalizzati dai Consigli di classe, così come definito nel Piano di Inclusione previsto dal dlgs 66/2017
<b>Misure dispensative/compensative Ove dovesse occorrere un caso di DSA L.170</b>		Si adotteranno ( <b>a seconda del caso</b> ) le seguenti misure: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dispensare dai compiti a casa o in classe;</li> <li>• Dispensare dalla lettura in classe ad alta voce;</li> <li>• Dispensare dall'esercizio scritto;</li> <li>• Dispensare da test a tempo;</li> <li>• Compensare assegnando un maggior tempo per lo svolgimento di una prova;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compensare con materiale predisposto dal docente;</li> <li>• Compensare con l'ausilio del compagno affidabile e generoso (peer to peer);</li> <li>• Compensare esigendo solo risposta orale;</li> <li>• Compensare con adeguati mezzi multimediali:</li> <li>• Sintonizzatore vocale, domande con risposte a scelta o vero/falso, mappe concettuali, utilizzo di Lim in tutte le sue applicazioni.</li> </ul>
--	--	--

*La presente programmazione è suscettibile di modifiche o integrazioni nel corso dell'anno scolastico, in considerazione dei ritmi di apprendimento, degli interessi emersi e del tempo effettivamente a disposizione.*

**DATA**  
**30 Novembre 2022**

**IL DOCENTE**  
**Prof. Carmine Oliva**