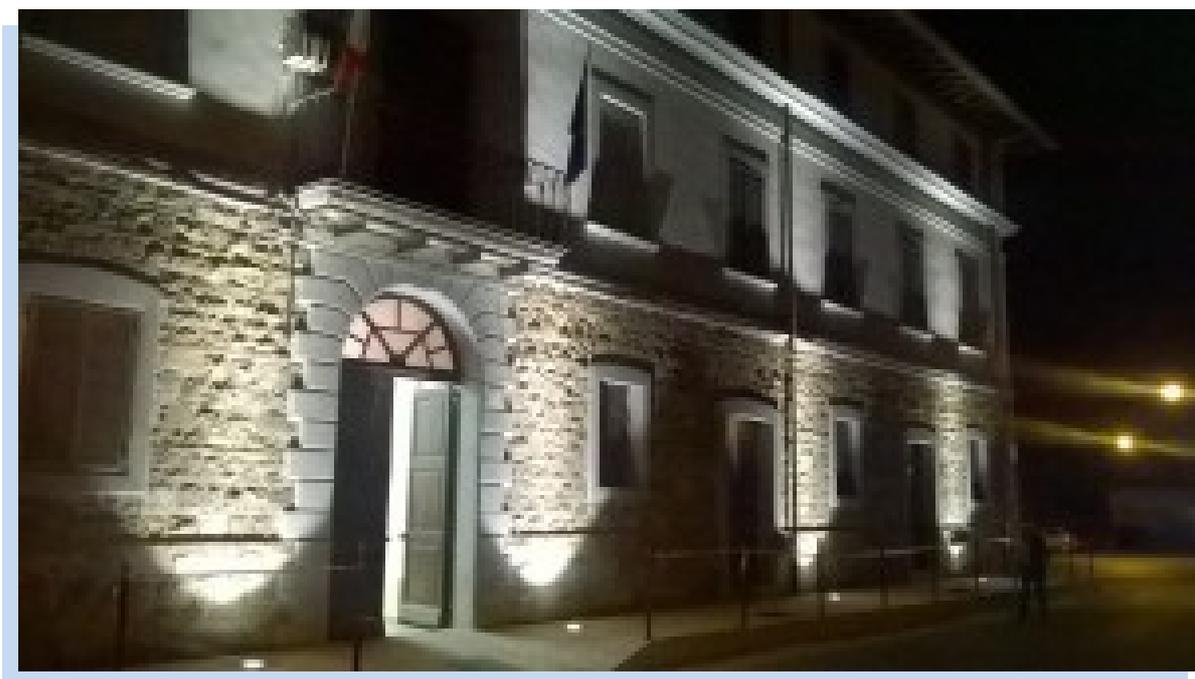


ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE IPSIA - ITI - "EZIO ALETTI"-TREBISACCE  
Prot. 0004105 del 15/05/2023  
IV (Entrata)

**CLASSE V SEZ. I**  
**CORSO Enogastronomia e ospitalità alberghiera**  
**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**  
**ESAME DI STATO**  
**ANNO SCOLASTICO 2022/2023**

**(Art. 10 O.M. 45 del 09/03/2023)**



**Il Coordinatore di Classe**

*Maria Giovanna Frassia*

**Il Dirigente Scolastico**

*Alfonso Costanza*

<b>INDICE</b>	
<b>Indice</b>	Pag. 1
<b>PARTE PRIMA</b>	
<b>IL CORSO DI STUDI</b>	Pag. 3
— <b>Profilo Professionale</b>	Pag. 3
— <b>Aree di competenza del Diplomato in Enogastronomia e ospitalità alberghiera</b>	Pag. 3
— <b>Quadro orario e materie di studio</b>	Pag. 3
— <b>Codici ATECO</b>	Pag. 4
<b>PARTE SECONDA</b>	
<b>COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	Pag. 5
— <b>Docenti e continuità</b>	Pag. 5
<b>PARTE TERZA</b>	
<b>LA CLASSE</b>	Pag. 6
— <b>Composizione della classe</b>	Pag. 6
— <b>Bisogni educativi speciali</b>	Pag. 6
— <b>Presentazione della classe</b>	Pag. 7
<b>PARTE QUARTA</b>	
<b>IL PERCORSO FORMATIVO</b>	Pag. 9
— <b>Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione</b>	Pag. 9
— <b>Obiettivi Comuni</b>	Pag. 10
— <b>Obiettivi didattici</b>	Pag. 11
— <b>Competenze minime sviluppate in coerenza con le linee guida nazionali.</b>	Pag. 11
— <b>Metodologie didattiche</b>	Pag. 12
— <b>Modalità di lavoro</b>	Pag. 12
— <b>EDUCAZIONE CIVICA: Risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale</b>	Pag. 12
— <b>Attività didattiche e integrative</b>	Pag. 15
— <b>Attività curriculari ed extracurricolari</b>	Pag. 16
<b>PARTE QUINTA</b>	
<b>P.C.T.O.</b>	Pag. 17

— Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento	Pag. 17
<b>PARTE SESTA</b>	
<b>LE VERIFICHE E LA VALUTAZIONE</b>	Pag. 21
— Criteri generali di valutazione	Pag. 21
<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Tabelle e griglie di valutazione</li> <li>b. Tabella corrispondenza giudizio – voto</li> <li>c. Tabella corrispondenza comportamento – voto</li> <li>d. Criteri assegnazione credito scolastico</li> <li>e. Articolazione e modalità di svolgimento delle prove scritte</li> <li>f. Griglie prima prova scritta</li> <li>g. Griglia seconda prova scritta</li> <li>h. Griglia per il colloquio orale</li> </ul>	Pag. 22
<b>PARTE SETTIMA</b>	
<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO</b>	Pag. 42
<b>PARTE OTTAVA</b>	
<b>LE RELAZIONI DISCIPLINARI</b>	Pag. 50
<b>PARTE NONA</b>	
<b>SIMULAZIONI I PROVA</b>	Pag. 89
<b>SIMULAZIONI II PROVA (N. 2)</b>	Pag. 90

**PARTE PRIMA**

**IL CORSO DI STUDI**

Indirizzo: **IP17 - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA (D. Lgs. 61/2017)**

**A) PROFILO PROFESSIONALE E AREA DI COMPETENZA DEL DIPLOMATO IN ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

**B) ORGANIZZAZIONE QUADRO ORARIO**

<b>Assi Culturali</b>	<b>Insegnamenti</b>	<b>Ore settimanali</b>	<b>Valutazione</b>
<b>Linguaggi</b>	<b>Lingua italiana</b>	4	Unica
	<b>Lingua inglese</b>	2	Unica
<b>Storico – sociale</b>	<b>Storia</b>	2	Unica
<b>Matematico</b>	<b>Matematica</b>	3	Unica
	<b>Scienze motorie</b>	2	Unica
	<b>IRC o Attività alternative</b>	1	Unica
<b>Totali ore area generale</b>		<b>14</b>	

Assi Culturali	Insegnamenti	Ore settimanali	Valutazione
<b>Professionale</b>	<b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>	3	Unica
	<b>Diritto e tecniche amministrative</b>	4	Unica
	<b>Laboratorio enogastronomia – Bar-Sala e vendita</b>	5	Unica
	<b>Laboratorio enogastronomia – Cucina</b>	2	Unica
	<b>Seconda lingua straniera – Francese</b>	3	Unica
	<b>Inglese professionale</b>	1	Unica
	<b>Totali ore area di indirizzo</b>	<b>18</b>	

### C) CODICI ATECO

Indirizzo: IP17 - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA (D. Lgs. 61/2017)

ATECO I-56 – ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

**PARTE SECONDA**

**COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**DOCENTI E CONTINUITÀ**

	<b>DOCENTE</b>	<b>INSEGNAMENTO</b>	<b>CONTINUITÀ</b>
1	Accoti Antonella	Lingua italiana + Storia	Sì
2	Tucci Giusi	Lingua inglese + Inglese professionale	No
3	Frassia Maria Giovanna	Matematica	No
4	Tripodi Giacomo	Scienze motorie	No
5	Lofrano Filomena Maria	Scienza e cultura dell'alimentazione	Sì
6	Sicilia Milena	Diritto e tecniche amministrative	Sì
7	Vuono Vincenzo	Laboratorio enogastronomia – Bar-Sala e vendita	Sì
8	Campolongo Giuseppe	Laboratorio enogastronomia – Cucina	Sì
9	Russo Vincenzo	Compresenza – Completamento (Sc. e cultura dell'alimentazione)	No
10	Spina Angela	Seconda lingua straniera – Francese	Sì
11	Greco Valeria	Religione	Sì
12	Tripodi Maria Rosa	Coordinatore di Educazione civica	No
13	Filomena Maria	Sostegno	No

**PARTE TERZA**

**LA CLASSE**

**COMPOSIZIONE DELLA CLASSE**

	<b>GENERE (M/F)</b>	<b>COMUNE DI PROVENIENZA</b>	<b>CONTINUITÀ O CURRICOLO DI PROVENIENZA<sup>1</sup></b>	<b>PROGETTO DI INSERIMENTO (SI/NO)</b>
1	M	Rocca Imperiale	CONTINUITÀ	NO
2	F	Francavilla Marittima	CONTINUITÀ	NO
3	F	Cerchiara di Calabria	CONTINUITÀ	NO
4	F	Villapiana	CONTINUITÀ	NO
5	M	Trebisacce	CONTINUITÀ	NO
6	F	Trebisacce	CONTINUITÀ	NO
7	M	Trebisacce	CONTINUITÀ	NO
8	F	Cassano allo Ionio	CONTINUITÀ	NO
9	M	Villapiana	CONTINUITÀ	NO
10	M	Trebisacce	CONTINUITÀ	NO
11	F	Cassano allo Ionio	CONTINUITÀ	NO
12	F	Trebisacce	CONTINUITÀ	NO
13	M	Trebisacce	CONTINUITÀ	NO

**BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI**

<b>Tipologia</b>	<b>Numero casi</b>
<b>Certificati – PEI</b>	<b>2</b>
<b>Certificati – PDP</b>	<b>0</b>
<b>BES Non certificati</b>	<b>0</b>

Gli alunni con bisogni educativi speciali seguono gli obiettivi programmati nel PEI (piano Educativo Individualizzato) e nel PDF (Piano Didattico Personalizzato), riconducibili ai programmi ministeriali. In particolare, nella scheda personale di ogni singolo alunno, a disposizione della Commissione, sono riportate

nel dettaglio, a seconda del caso, le motivazioni e le richieste di modalità di effettuazione delle prove d'esame. Considerato, inoltre, la complessità e l'impegno che comporta l'Esame di stato, il Consiglio di classe concorda nel richiedere l'assistenza del docente di sostegno per gli allievi che si avvalgono del PEI.

## PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V sez. I dell'indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera era composta all'inizio dell'anno scolastico da 13 allievi, ma hanno frequentato solo in 12, di cui 7 femmine e 5 maschi.

Il gruppo classe risulta eterogeneo per le competenze acquisite, per il senso di responsabilità e per la motivazione all'apprendimento.

La partecipazione al dialogo didattico - educativo talvolta non è stata adeguata. Alcuni alunni infatti hanno confermato, in diverse situazioni, poca serietà verso gli impegni scolastici e le relative scadenze. Molto spesso le lezioni sono risultate rallentate dalle frequenti distrazioni, dalla difficoltà di mantenere l'attenzione e dagli atteggiamenti talvolta infantili di alcuni alunni. Alcuni allievi hanno mostrato un interesse superficiale e difficoltà a rimanere concentrati e attenti e hanno sostenuto un atteggiamento passivo nei confronti delle attività proposte. Tale situazione ha condizionato lo sviluppo dell'attività didattica e il profitto complessivo. L'impegno speso nello studio domestico è risultato discontinuo e non sempre adeguato. L'acquisizione e l'assimilazione dei contenuti delle varie discipline del percorso Enogastronomia e ospitalità alberghiera non risultano del tutto adeguate alle potenzialità degli allievi: quindi, il profitto complessivo che ne deriva si colloca al livello di sufficienza, tranne qualche eccezione che ha dimostrato interesse e curiosità rispetto alle varie discipline e desiderio di miglioramento delle proprie competenze in vista della preparazione all'esame.

In generale, l'impegno e l'interesse nei confronti delle diverse discipline non sempre sono stati adeguati alle richieste dei docenti, sia durante le lezioni che nel lavoro domestico. Anche in prossimità della maturità, la classe sembra non avere alcuna preoccupazione in merito dimostrando scarsa consapevolezza dell'impegno imminente. Inoltre, si è rilevata una diffusa e marcata difficoltà nell'esposizione orale dei contenuti, con tendenza a curare poco i dettagli e limitandosi ad organizzare i contenuti in modo conciso, mirato ed eccessivamente sintetico. Tuttavia, nella classe sono presenti anche alunni, seppur in numero ridotto, che hanno mantenuto una certa costanza, hanno dimostrato interesse ed impegno adeguati, attenzione durante le lezioni e una maggiore motivazione, rispetto ai compagni, all'apprendimento dei contenuti didattici e alle attività laboratoriali conseguendo risultati buoni. Inoltre, nonostante la conseguente difficoltà nel coinvolgere la classe durante le lezioni, i docenti hanno messo in atto strategie idonee al raggiungimento di risultati sufficienti e/o discreti per tutti gli alunni, ad eccezione di pochi alunni che presentano alcune carenze o fragilità nel rendimento. È comunque doveroso considerare che il passaggio dalla classe quarta alla classe quinta non è stato caratterizzato da continuità didattica: infatti circa la metà dei docenti che hanno accompagnato la classe nel quinto anno, hanno avuto la classe in assegnazione solo a partire dall'inizio di quest'anno scolastico, ciascuno con propri metodi e strategie didattiche ai quali i ragazzi hanno dovuto adeguarsi.

### Ammissione alla classe successiva

GENERE (M/F)	AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA							
	III ANNO				IV ANNO			
	Sì	No	GS <sup>1</sup>	Materie GS	Sì	No	GS <sup>1</sup>	Materie GS
M	X				X			
F	X				X			
F	X				X			
F	X				X			
M	X				X			
F	X				X			
M	X				X			
F	X				X			
M	X				X			
M	X				X			
F	X				X			
F	X				X			
M								

<sup>1</sup> Giudizio sospeso

### Profilo motivazionale-comportamentale

	III ANNO			IV ANNO			V ANNO		
	Scarso	Sufficiente	Buono	Scarso	Sufficiente	Buono	Scarso	Sufficiente	Buono
Grado di motivazione		X			X			X	
Atteggiamento collaborativo		X			X			X	
Partecipazione al dialogo educativo		X			X			X	
Competenza relazionale			X			X			X
Livello di integrazione			X			X			X
Rispetto delle regole			X			X			X
Frequenza		X			X			X	

## PARTE QUARTA

### IL PERCORSO FORMATIVO

#### A) INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

La nostra scuola favorisce l'inclusione di tutti gli alunni, oltre che degli studenti disabili, degli stranieri e di tutti gli altri studenti con BES, nella convinzione che l'educazione e l'istruzione siano diritti fondamentali dell'uomo e presupposti indispensabili per la realizzazione personale di ciascuno. Tali diritti rappresentano, infatti, lo strumento prioritario per superare l'ineguaglianza sostanziale e assicurare l'effettivo esercizio delle libertà democratiche garantite dalla Costituzione. E' per questo motivo che il P.T.O.F. del Triennio di riferimento è marcatamente "inclusivo", laddove il concetto d'inclusione, definito di recente a livello normativo, nel D. Lgs. n° 66 del 2017, si carica di un concetto fondamentale: "l'inclusione è garanzia per l'attuazione del diritto alle pari opportunità e per il successo formativo di tutti".

L'obiettivo è, dunque, un'istruzione di qualità per tutti, in cui ciascuno possa riconoscere e valorizzare le proprie inclinazioni, potenzialità e interessi, superando le difficoltà e i limiti che si frappongono alla sua crescita come persona e come cittadino. A tal fine sono previste attività mirate inserite nel P.E.I., le quali implicano anche l'attuazione di didattiche laboratoriali e costituiscono l'occasione per potenziare l'autostima e le competenze socio-affettive e relazionali di ogni alunno. L'intento è di evitare i rischi di categorizzare gli alunni con svantaggi, poiché l'Istituto Aletti non considera l'inclusione affare di pochi, ma è fermamente convinto che occorra pensare alla classe come una realtà composita, in cui mettere in atto molteplici modalità metodologiche di insegnamento-apprendimento, ove l'inclusione è la dimensione che sovrasta sull'agire della scuola intera.

Il nostro Istituto intende assumere una forte prospettiva inclusiva, proponendosi di valutare e insieme di porsi come obiettivi da raggiungere le seguenti dimensioni:

- L'inclusione vista come un modo per accrescere la partecipazione di tutti;
- La scuola come luogo e istituzione che incoraggia minori e adulti a sentirsi bene con se stessi;
- La costruzione di un curriculum inclusivo nella portata più ampia.

Ciò comporta una riflessione non solo sugli studenti con B.E.S., ma sull'intera istituzione nei suoi rapporti con tutti, docenti, alunni e genitori. In particolare, ci si pone come traguardo quello di stimolare una riflessione condivisa sulle pratiche didattiche e nello specifico su:

- Apprendimento cooperativo;
- Ricerca e progettazione di attività di apprendimento che stimolino la partecipazione di tutti gli alunni;
- Ricerca e progettazione di attività di apprendimento che tengano presenti le capacità di tutti gli alunni;
- *Peer tutoring*, apprendimento per scoperta, utilizzo di mediatori didattici;
- Attuazione di pratiche impegnate di inclusione negli ambiti dell'insegnamento curricolare, dell'arricchimento extracurricolare dell'offerta formativa, della gestione delle classi, dell'organizzazione dei tempi e degli spazi scolastici, delle relazioni tra docenti, studenti e famiglie.

Le tappe dell'inclusione sono ben definite e si esplicano in: accoglienza, osservazione, condivisione dei progetti, monitoraggio delle criticità, valutazione degli apprendimenti, orientamento in uscita.

Il tutto è esplicitato all'interno di un protocollo per l'inclusione, valido per ogni studente. Il nostro Istituto realizza attività su temi interculturali e/o sulla valorizzazione delle diversità, che hanno una ricaduta positiva sulla qualità dei rapporti tra gli studenti. L'Aletti è sportello d'ascolto territoriale A.I.D.; offre un servizio di consulenza e di screening per D.S.A.; ha attivato uno sportello pedagogico finalizzato al miglioramento dell'inclusione scolastica; fa parte della rete provinciale di scuole per l'inclusività e ha partecipato con il 70% dei docenti alla formazione B.E.S. La scuola prevede, inoltre, iniziative curricolari ed extracurricolari per il consolidamento delle abilità comunicative in italiano L2 per gli stranieri, impiegando l'organico dell'autonomia (comma 32, legge n°107/2015). Per quanto riguarda le attività specifiche per gli alunni con bisogni educativi speciali, si può affermare che una delle caratteristiche migliori del nostro Istituto è quella dell'accoglienza. La presenza rilevante di studenti diversamente abili ne è, infatti, la dimostrazione. Tali

alunni rappresentano un patrimonio che deve essere valorizzato e difeso e il nostro Istituto è impegnato quotidianamente a dare una risposta valida ai bisogni formativi di tutti gli allievi.

Tra le azioni attivate dalla scuola per l'inclusione scolastica, è, infine, da segnalare la costituzione del Dipartimento Inclusione per:

- Assicurare una maggiore continuità d'azione tra docenti di sostegno e docenti curricolari promuovendo il successo formativo di ciascun alunno;
- Differenziare e monitorare i percorsi didattici in base ai bisogni specifici dei singoli alunni in maniera più strutturata ed efficace.

## **B) OBIETTIVI COMUNI**

Scopo dell'azione didattica è l'educazione alla cittadinanza attiva e la formazione di una professionalità responsabile fornendo agli allievi i mezzi, gli strumenti e le opportunità per acquisire abilità, conoscenze e competenze necessarie. Il Consiglio di Classe ha perciò perseguito obiettivi in relazione al carattere formativo - orientativo del quinto anno tenendo conto delle direttive ministeriali, del PTOF e delle programmazioni di Dipartimento.

1	Promuovere la cultura della legalità, la formazione morale, sociale e culturale.
2	Aprire alla prospettiva europea e mondiale per favorire la disponibilità al confronto e l'apertura al dialogo tra culture diverse.
3	Educare all'autogoverno e all'esercizio della democrazia, promuovendo atteggiamenti sociali positivi e responsabili, e il coinvolgimento partecipato.
4	Stimolare atteggiamenti pluralistici e collaborativi all'interno del gruppo.
5	Ampliare la crescita culturale e umana degli studenti, mediante una "formazione permanente".
6	Rendere consapevole l'allievo delle proprie capacità intrinseche, al fine di rafforzare, consolidare e migliorare le proprie conoscenze e competenze.
7	Rendere lo studente partecipe alla progettazione, al controllo e alla valutazione del proprio processo formativo.
8	Far maturare nello studente il senso di responsabilità nei confronti dell'impegno intrapreso e il rispetto per le regole sociali, le persone e le strutture, sia nell'ambito scolastico sia in quello extra scolastico.
9	Sviluppare la coscienza ecologica, sulla base di una adeguata preparazione scientifica, del rispetto per le risorse naturalistiche ed umane da difendere.
10	Contribuire a promuovere stili di vita rispettosi delle norme igieniche, della corretta alimentazione e della sicurezza, a tutela del diritto alla salute e del benessere della persona.

**C) OBIETTIVI DIDATTICI**

Riguardo alla tipologia del corso di studi sono stati mediamente conseguiti i seguenti obiettivi didattici:

<b>STANDARD DI APPRENDIMENTO</b>
1. Promuovere la conoscenza graduale e sistematica delle discipline caratterizzanti gli specifici indirizzi di studio.
2. Promuovere la capacità di individuare, in ciascuna disciplina, concetti, modelli e metodi di indagine.
3. Promuovere la capacità di individuare analogie e differenze tra i diversi impianti disciplinari.
4. Promuovere la riflessione sui problemi significativi della realtà contemporanea in una prospettiva interdisciplinare.
5. Comunicare mediante composizione articolata, anche con strumenti multimediali, attraverso una riscrittura dei messaggi.
6. Progettare in gruppo, esercitando capacità di autocontrollo.

**D) COMPETENZE MINIME SVILUPPATE IN COERENZA CON LE LINEE GUIDA NAZIONALI**

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

**E) MODALITÀ DI LAVORO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

<p><b>Metodologie</b></p>	<p>Lezione frontale – Interdisciplinarietà - Circle Time - Didattica laboratoriale. - Problem Solving. - Brainstorming. Cooperative learning. Didattica Personalizzata e Individualizzata Strumenti compensativi. Dialogo e confronto interculturale, cura della relazione educativa, discussione guidata, lezione con esperti.</p>
<p><b>Attività di Didattica Laboratoriale</b></p>	<p>Problem Solving. - Flipped Classroom - Metodo Euristico - Interventi individualizzati, Simulazione del vissuto. Scoperta guidata, laboratorio didattico, lavoro di gruppo.</p>
<p><b>Strumenti, risorse e ambienti</b></p>	<p>Libri di testo – Appunti. Aula Magna - Biblioteca - Aula multimediale - Laboratorio linguistico. Aula d’informatica - Reti informatiche. Laboratori: sala e cucina. Palestra. Lavagna luminosa – Videoproiettore - LIM Materiale multimediale - Strumenti di acquisizione digitali - Strumenti e attrezzature presenti nei vari laboratori.</p>

**F) EDUCAZIONE CIVICA: RISULTATI DI APPRENDIMENTO OGGETTO DI VALUTAZIONE SPECIFICA PER L’INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA.**

Viste le Linee Guida, adottate in applicazione della legge 20 agosto 2019, n. 92 recante “Introduzione dell’insegnamento scolastico dell’educazione civica” sono stati aggiornati i curricoli di istituto e l’attività di programmazione didattica al fine di sviluppare “la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici e ambientali della società” (articolo 2, comma 1 della Legge), nonché l’attuazione consapevole dei regolamenti di Istituto, dello Statuto delle studentesse e degli studenti, del Patto educativo di corresponsabilità.

1. Le ore dedicate all’attività dell’Educazione Civica, durante l’anno sono state effettuate in due modalità: nell’ambito di un rigido orario (curricolo progettuale), e una parte nell’ambito di attività ordinarie (curricolo valutativo).
2. Gli studenti sono stati dotati di un Portfolio in cui sono state certificate le ore svolte, mentre le valutazioni dei docenti interessati sono state inserite nel registro elettronico e hanno costituito la base per l’attribuzione della valutazione periodica e finale.
3. La responsabilità sull’Educazione Civica è stata collegiale nel Consiglio di classe.
4. Le attività ordinarie e progettuali che hanno permesso allo studente di raggiungere le ore di educazione civica sono state indicate nelle tabelle allegate.
5. Le attività e i contenuti indicati sono stati svolti nelle ordinarie attività curriculari e progettuali e sono state estrapolate al fine valutativo e per il conteggio delle ore obbligatorie n°33 per l’intero anno scolastico.
6. L’Educazione Civica ha contribuito ad educare alla cittadinanza democratica.
7. Nel curricolo valutativo l’Educazione Civica non è stata una semplice materia, ma un processo complesso di crescita culturale e civica che rispecchia perfettamente quanto proposto dal PTOF.

8. L'Educazione Civica è stata una componente trasversale che non ha riguardato solo il Docente di Diritto e di Storia, ma tutto il Consiglio di Classe, poiché è non stata una scelta didattico-disciplinare, ma didattico-educativa
9. Il voto finale risulterà dalla media delle singole valutazioni attribuite dai docenti referenti per ogni attività svolta e comunicate al Docente Coordinatore prima dello scrutinio intermedio e finale;
10. Tutte le attività progettuali proposte dai Consigli di Classe sono state realizzate in piena corrispondenza con quanto esplicitato nel PTOF d'Istituto, volte al raggiungimento delle fondamentali competenze di cittadinanza digitale e collegate, dove possibile, ad uno o più Goals dell'Agenda 2030.

## Unità di apprendimento di Educazione civica per la Classe Quinta

<b>1 UNITA' DI APPRENDIMENTO</b>		
<b>Titolo</b>	Agenda 2030: Educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici.	
<b>Compito di realtà</b>	Realizzare una narrazione storica della nostra città attraverso l'osservazione e lo studio di alcune testimonianze artistiche, architettoniche e monumentali presenti nel nostro territorio. Analizzare lo stato di conservazione dei luoghi selezionati e fare proposte per la loro valorizzazione. Il prodotto sarà in formato digitale e/o cartaceo.	
<b>Competenze disciplinari</b>	<b>Competenze trasversali</b>	
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere, nelle varie forme, i concetti di sistema e di complessità. Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti dei materiali, degli strumenti e delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate. Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia ed all'utilizzo di materiali a partire dall'esperienza. Realizzare progetti che riassumano ed aiutino il percorso di trasformazione delle conoscenze in realizzazione di prodotti e servizi caratteristici del settore di riferimento. Comprovata capacità di utilizzare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e personale.	Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni, le persone, gli animali e gli ambienti in ogni contesto di vita, assumendosi la responsabilità di adoperarsi per la loro salvaguardia e il loro miglioramento.	
<b>CONOSCENZE</b>		<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>
L'Italia e il Patrimonio Mondiale dell'UNESCO. Il patrimonio culturale e i beni pubblici comuni. Il codice dei beni culturali e del paesaggio. La tutela e la valorizzazione del patrimonio culturale italiano. La Convenzione di Faro. Analizzare i beni culturali del territorio locale e regionale.		Ricavare informazioni specifiche da varie fonti. Affrontare molteplici situazioni comunicative scambiando informazioni, idee ed esprimendo il proprio punto di vista. Principali scopi della comunicazione orale. Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, abitudini, vivere quotidiano. Leggere e ricavare informazioni da differenti fonti letterarie, iconografiche, documentarie, cartografiche e multimediali. Riconoscere ed analizzare i cambiamenti apportati dall'uomo attraverso l'osservazione di testimonianze architettoniche e artistiche. Riconoscere le emergenze artistiche del proprio territorio. Descrivere e confrontare fatti ed eventi.
<b>Discipline coinvolte</b>	Lingua italiana Storia Lingua inglese Scienze motorie Diritto e tecniche amministrative Religione Seconda lingua straniera - Francese Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio enogastronomia – Bar-sala e vendita	2 1 1 1 2 1 1 1 1
<b>TEMPI</b>	Ott/nov. 20 Novembre (tutte le classi) 25 Novembre (tutte le classi)	<b>Tot 11</b>
1.Giornata mondiale dei diritti dei bambini e degli adolescenti. 2.Giornata contro la violenza sulle donne		

<b>2 UNITA' DI APPRENDIMENTO</b>		
<b>Titolo</b>	Educazione digitale: comunicare con i nuovi media del digitale	
<b>Compito di realtà</b>	Realizzare una narrazione storica della nostra città attraverso l'osservazione e lo studio di alcune testimonianze artistiche, architettoniche e monumentali presenti nel nostro territorio. Analizzare lo stato di conservazione dei luoghi selezionati e fare proposte per la loro valorizzazione. Il prodotto sarà in formato digitale e/o cartaceo.	
<b>Competenze disciplinari</b>	<b>Competenze trasversali</b>	
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere, nelle varie forme, i concetti di sistema e di complessità. Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti dei materiali, degli strumenti e delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui	Navigare in rete e partecipare ai social network consapevolmente e responsabilmente, adottando stili di comunicazione e comportamenti rispettosi delle persone, rispettando la sicurezza e la privacy altrui e proteggendo la propria, riconoscendo pericoli e insidie, sapendo come	

vengono applicate. Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia ed all'utilizzo di materiali a partire dall'esperienza. Realizzare progetti che riassumano ed aiutino il percorso di trasformazione delle conoscenze in realizzazione di prodotti e servizi caratteristici del settore di riferimento. Comprovata capacità di utilizzare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e personale.	difendersi dagli attacchi; comprendere l'importanza di possedere competenze digitali adeguate, per partecipare attivamente alla vita della società, godere di tutte le opportunità che essa offre, esercitare diritti e doveri.	
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>	
Caratteristiche e tipologie di social network, email, pec, social e privacy, youtube, l'ebook o libro elettronico, le biblioteche digitali, curriculum vitae digitale, la net art, l'intelligenza artificiale.	Sapersi orientare in modo essenziale sulla rete svolgendo le fondamentali procedure per fare ricerche e comunicare. Adottare adeguate regole di comportamento nella navigazione in rete. Essere consapevoli che non tutte le fonti sono attendibili e credibili, saper confrontare e scegliere le fonti. Analizzare i messaggi in rete per valutare la veridicità delle informazioni. Praticare sul web una comunicazione gentile, orientata al rispetto e al dialogo.	
<b>Discipline coinvolte</b>	Lingua italiana Lingua inglese Matematica Diritto e tecniche amministrative Seconda lingua straniera – Francese Laboratorio enogastronomia – Bar-sala e vendita Laboratorio enogastronomia – Cucina	1 1 2 3 1 2 1
<b>TEMPI</b>	<b>Dic./feb.</b>	<b>Tot.11</b>
1.Giorno della memoria 2. Giornata contro gli sprechi alimentari 3.Giorno del ricordo 4.Giornata mondiale delle donne in scienza	27 gennaio (tutte le classi) 5 febbraio (tutte le classi) 10 febbraio (tutte le classi) 11 febbraio (tutte le classi)	

3 UNITA' DI APPRENDIMENTO		
<b>Titolo</b>	La Costituzione: gli organi dello Stato, Presidente della Repubblica, Parlamento, Magistratura, Corte dei conti, gli organi dell'Unione Europea in particolare la Francia e l'Inghilterra.	
<b>Compito di realtà</b>	Realizzare una narrazione storica della nostra città attraverso l'osservazione e lo studio di alcune testimonianze artistiche, architettoniche e monumentali presenti nel nostro territorio. Analizzare lo stato di conservazione dei luoghi selezionati e fare proposte per la loro valorizzazione. Il prodotto sarà in formato digitale e/o cartaceo.	
<b>Competenze disciplinari</b>	<b>Competenze trasversali</b>	
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere, nelle varie forme, i concetti di sistema e di complessità. Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti dei materiali, degli strumenti e delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate. Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia ed all'utilizzo di materiali a partire dall'esperienza. Realizzare progetti che riassumano ed aiutino il percorso di trasformazione delle conoscenze in realizzazione di prodotti e servizi caratteristici del settore di riferimento. Comprovata capacità di utilizzare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e personale.	Conoscere funzioni e atti normativi fondamentali degli organi dello Stato italiano e dell'Unione Europea. Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso la conoscenza degli elementi fondamentali del diritto che la regolano. Esercitare la rappresentanza e il metodo democratico, rispettare il proprio ruolo e quello altrui, portare a termine gli impegni con responsabilità. Rispettare e valorizzare i beni pubblici comuni.	
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>	
Il Parlamento: come funzionano le due Camere, l'iter legislativo, il procedimento di revisione costituzionale, le altre competenze parlamentari. Il Governo: come si forma il Governo, le crisi di Governo, le funzioni del Governo, gli atti normativi del Governo. Il Presidente della Repubblica: l'elezione, gli atti del P.d.R., la responsabilità del P.d.R. La Corte Costituzionale: formazioni e compiti. La Magistratura: principi in tema di giustizia contenuti nella Costituzione, i diversi tipi di giurisdizione e processo, il Consiglio Superiore della Magistratura. L'elettorato.	Distinguere e analizzare le funzioni del Parlamento, del Governo, del Presidente della Repubblica. Distinguere i diversi tipi di giudici del nostro sistema giudiziario e individuare le principali differenze tra i vari tipi di processi.	
<b>Discipline coinvolte</b>	Storia Diritto e tecniche amministrative Lingua inglese Seconda lingua straniera – Francese	1 6 2 2
<b>TEMPI</b>	<b>Mar./mag.</b>	<b>Tot.11</b>
1.Giornata mondiale della Terra 2.Il ricordo delle vittime di mafia	23 Aprile (tutte le classi) 23 Maggio (tutte le classi)	
<b>METODOLOGIE</b>	Lezione frontale di introduzione alla conoscenza Lezione partecipata Lezione multimediale, Apprendimento collaborativo e fra pari Costruzione mappe concettuali LIM DAD	
<b>DESTINATARI</b>	Alunni classe quinta	

<b>ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</b>	Laboratorio didattico Lavoro di gruppo Simulazione del vissuto Problem solving
<b>RISORSE UMANE</b> Interne/esterne	
<b>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</b>	Libro di testo, LIM, fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento, dizionari, personal computer, enciclopedie in formato cartaceo ed elettronico, giornali, sussidi audiovisivi, proiezioni di film attinenti alle tematiche affrontate.
<b>VERIFICHE E VALUTAZIONE</b>	Prove strutturate e semi strutturate (Tip. Es. di Stato A, B, C); interrogazione breve; colloquio; relazioni personali e di gruppo; osservazione sistematica dell'impegno, partecipazione e attenzione, prove di realtà. Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sub differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.
<b>Numero di ore</b>	<b>33</b>

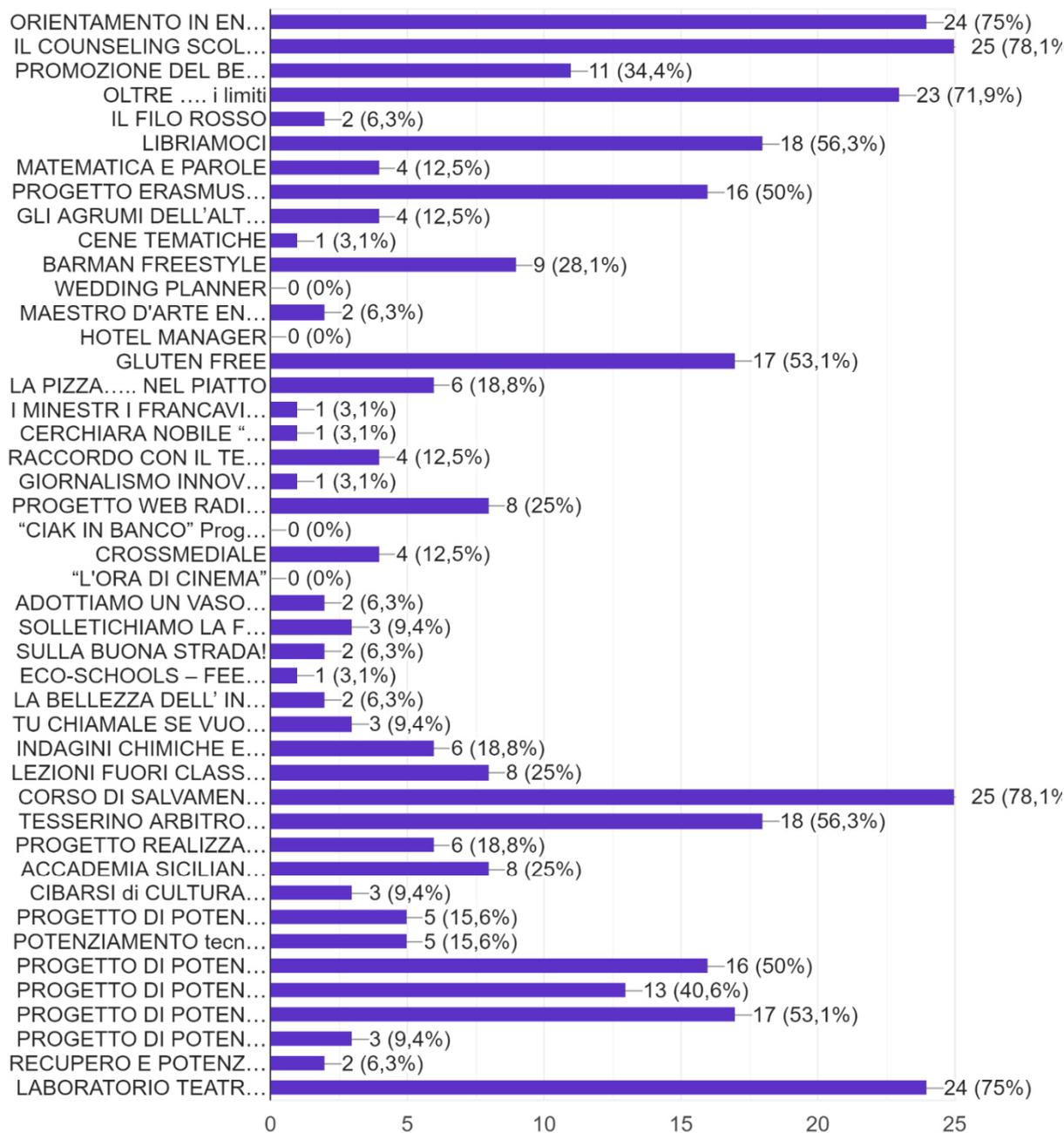
### Curricolo valutativo

Periodo di riferimento			
Primo quadrimestre e Secondo quadrimestre	ORE CERTIFICABILI	VALUTAZIONE	VALUTATORE
Assemblea di classe	2	SI	Docente in servizio
comportamento civico: Viaggi d'istruzione, gemellaggio, PCTO (alternanza scuola lavoro), rispetto arredi scolastici, rispetto nei confronti dei compagni e dei docenti e personale della scuola, rispetto orario scolastico, evitare assembramenti, non utilizzo del cellulare	8	SI	Tutti i docenti del Consiglio di classe, nel caso di uscite dai docenti accompagnatori
			10

### G) ATTIVITÀ FINALIZZATE ALL'INTEGRAZIONE DELL'OFFERTA FORMATIVA

Attività didattiche integrative

### Attività curriculari ed extra-curricolari



## PARTE QUINTA

### PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (EX ALTERNANZA SCUOLA LAVORO)

#### Relazione conclusiva delle attività riguardanti i percorsi per le competenze

Il percorso per le competenze trasversali e l'orientamento (ex ASL), nell'ambito dell'autonomia scolastica ed in linea con la legge 107/2015, prevede una metodologia didattica innovativa che ha lo scopo di ampliare il processo di insegnamento-apprendimento. Lo scopo è condividere esperienze per favorire la crescita culturale, sociale ed economica del territorio e di sviluppare il rapporto tra "dire e fare", tra scuola e realtà lavorativa secondo specifici e condivisi obiettivi formativi. Con tale progetto si vogliono rendere gli alunni autonomi, artefici dell'impresa di se stessi in sinergia con la rete di servizi presenti nell'offerta territoriale esistente. In questa prospettiva la programmazione didattica dell'istituto "IPSIA E. Aletti" prevede percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento presso le aziende del settore intesi come "lavoro" sia in termini educativi che per lo sviluppo di competenze pratico-operative aggiornate e capaci di dare concretezza alla preparazione fornita dalla scuola.

#### Attività svolte nel triennio 2020/2023

La classe V I nell'anno scolastico 2022/2023 ha completato il percorso per le competenze trasversali e l'orientamento come previsto dalla programmazione.

Il percorso, a seguito delle modifiche apportate alla Legge 107/2015 dalla "Legge di Bilancio 2019" ha previsto nel triennio **210 ore** di attività suddivise così come indicato dagli Organi Collegiali: **n. 70 ore** in terza classe, **n. 90 ore** in quarta classe e **n. 50 ore** in quinta classe.

Le attività si sono concentrate essenzialmente nel biennio 2020/2022, nonostante l'emergenza Covid-19, che ha costretto il Paese a periodi di lockdown e la scuola al ricorso alla Dad. Infatti in tale periodo è stato necessario rimodulare i percorsi programmati:

- nell'anno scolastico 2020/21 la progettazione PCTO ha riguardato la partecipazione a PON e la formazione in modalità on line in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro ed informazioni utili sull'auto imprenditorialità;
- nell'anno scolastico 2021/22, con il miglioramento della situazione pandemica e l'attenuazione delle misure restrittive, è stato possibile realizzare percorsi presso strutture ricettive regionali e percorsi presso la sede dell'Istituto "E. Aletti".

Durante la permanenza nelle strutture ospitanti gli studenti hanno dimostrato serietà, partecipazione e senso di responsabilità portandoli a conseguire risultati soddisfacenti. Per la parte in sede sono state previste lezioni pratiche e teoriche con docenti ed esperti del settore. Gli incontri con esperti hanno permesso agli studenti di rafforzare le conoscenze e di sviluppare maggiori competenze in relazione all'indirizzo prescelto.

Il percorso è stato svolto anche dagli studenti DVA presenti nella classe, per i quali questa esperienza si è dimostrata essere molto inclusiva sia dal punto di vista lavorativo che umano.

#### Finalità del percorso

Il progetto formativo in azienda risponde ai bisogni individuali di formazione e istruzione e persegue le seguenti finalità:

- Attuare modalità di apprendimento che colleghino sistematicamente la formazione in aula con

l'esperienza pratica in azienda;

- Arricchire le competenze tecnico/professionali di settore, al fine di sviluppare quelle conoscenze e attitudini specifiche del settore operativo per l'intervento;
- Arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici con competenze spendibili sul mercato del lavoro;
- Favorire l'orientamento degli studenti per valorizzarne le vocazioni e gli interessi personali;
- Il tirocinio formativo e di orientamento non costituisce rapporto di lavoro ma può creare opportunità di eventuali future assunzioni;
- Apprendere capacità operative riferite allo svolgimento dello specifico ruolo lavorativo.

La presenza in azienda dello studente diventa un importante momento di formazione professionale infatti, i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex alternanza scuola/lavoro) sono sviluppati in modo da consentire allo studente di esercitare nel concreto le conoscenze ristorative – alberghiere, linguistiche e culturali acquisite in ambito scolastico.

### **Aziende coinvolte nel progetto**

Le aziende coinvolte sono situate sul territorio regionale:

- Garum di A. Garoppo - Trebisacce;
- Lido Tamarix - Roseto;
- Stabilimento Wellness - Trebisacce;
- Pizzeria Il Posto Giusto - Villa Piana Lido;
- Bar De Rosa Jessica Emanuela – Trebisacce.

### **Fasi e articolazione del progetto**

L'attività è stata articolata in parte con la permanenza degli studenti in aziende del settore ed in parte con lo svolgimento di corsi e progetti PON in modalità on line e presso la sede dell'I.S. "E. Aletti".

Il Tutor nominato dal Dirigente scolastico, ha informato delle attività le famiglie e i docenti durante i Consigli di classe. Le aziende sono state scelte in base alla tipologia e alla localizzazione per rispondere al meglio alle aspettative e alle esigenze di ogni singolo alunno.

### **Attività previste nel percorso in azienda**

Gli studenti, opportunamente istruiti a scuola, sono stati accolti in azienda dal tutor aziendale per conoscere luoghi e tempi aziendali ed essere inseriti gradualmente nella realtà produttiva. Ciò ha favorito la crescita professionale degli stessi i quali si sono dovuti confrontare con situazioni pratiche e reali sempre nuove e spesso impreviste. Il tutor scolastico ha operato a stretto contatto con le aziende per risolvere i problemi sorti tra la struttura ricettiva e gli studenti.

### **Competenze, abilità e conoscenze acquisite nel percorso di alternanza in azienda**

#### **Competenze**

- *Competenze relazionali*: Saper comunicare e interagire con superiori e colleghi di brigata.
- *Competenze motivazionali*: accrescere l'autostima e la consapevolezza delle proprie capacità conoscenze per poterle applicare efficacemente in contesti reali.
- *Competenze di settore*: Conoscere in concreto aziende del settore turistico –alberghiero legate al territorio.

#### **Abilità**

- sapersi inserire in un contesto produttivo reale;
- Saper riconoscere e anticipare le esigenze della clientela;
- Saper risolvere problemi nuovi e imprevisti legati alla realtà produttiva e difficilmente riscontrabili

nel contesto scolastico.

### **Conoscenze**

- Conoscere e saper mettere in atto le tecniche di comunicazione.
- Conoscere le nostre radici enogastronomiche;
- Conoscere i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti;
- Conoscere le principali modificazioni organolettiche e nutrizionali che avvengono durante la cottura;
- Conoscere le modalità di esecuzione del lavoro del reparto;
- Conoscere ed applicare la legislazione vigente in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro;
- Conoscere e applicare la normativa della legge HACCP.

### **Modalità di accertamento e di valutazione del grado di acquisizione delle competenze**

Il percorso di alternanza è stato oggetto di valutazione congiunta da parte dell'Istituzione scolastica e dell'Azienda ospitante secondo i seguenti descrittori:

- Impegno e motivazione (comportamento dimostrato), puntualità, operosità e responsabilità;
- Autonomia di lavoro (abilità e attitudine dimostrata), socievolezza e rapporti con superiori e colleghi;
- Acquisizione dei contenuti minimi specifici dell'area di inserimento;
- Capacità di decisione e spirito d'iniziativa, disponibilità all'ascolto e all'apprendimento.

La valutazione dell'intero percorso sarà condivisa con il Consiglio di classe e, al fine di arricchire il curriculum vitae degli studenti, la scuola rilascerà una certificazione attestante l'attività di PCTO svolta.

Anche per il seguente anno scolastico, non costituirà requisito di ammissione la frequenza dei tre quarti delle ore dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, tuttavia, il percorso svolto sarà parte integrante del colloquio d'esame.

**Sintesi delle attività svolte nel Triennio 2020/2023**

<b>A.S.</b>	<b>ATTIVITA/CORSO SVOLTA</b>	<b>DURATA ATTIVITA' (ORE)</b>
2020/2021	Corso sulla sicurezza sul lavoro	4
2020/2021	Corso sul Protocollo HACCP	12
2020/2021	Corso Confesercenti Prov. CS: "La ristorazione nell'accoglienza turistica"	30
2020/2021	Corso Ass.zione "Creando L'Immagine": "L'Arte della caffetteria"	30
2020/2021	Corso Azienda Garum di A. Garoppo: "Il Garum nella cucina calabrese"	30
2021/2022	Progetto PON "Filiera Agroalimentare" erogato dall'Istituto Aletti	30
2021/2022	Piano scuola estate "individuazione delle categorie dei prodotti, le cotture e le qualità"	30
2021/2022	Progetto "Benessere Azzurro" c/o Lido Tamarix a Roseto	20
2021/2022	Progetto Aletti for Wellness , c/o Stabilimento Wellness	60
2021/2022	Progetto Le mani in pasta 1 e 2 c/o Pizzeria Il Posto Giusto - Villa Piana Lido	80
2021/2022	Mercatini di Natale Proloco di Trebisacce	5
2022/2023	Regina Fassa	72
2022/2023	Progetto Breaking Green c/o il PoloLiceale di Trebisacce	
2022/2023	Bar Laboratoriale c/o Bar De Rosa Jessica Emanuela	42
	<b>TOTALE ORE:</b>	<b>445</b>

**PARTE SESTA**

**VERIFICA E VALUTAZIONE**

<b>Strumenti di misurazione e verifiche per periodo scolastico - Strumenti di osservazione del comportamento e del processo di apprendimento</b>	<i>Vedi Programmazione Dipartimenti e Programmazione della Classe per il 1° QUADRIMESTRE e revisione della valutazione nel 2° QUADRIMESTRE (deliberazione del Collegio Docenti del 27/10/2021)</i>
<i>Credito scolastico</i>	<i>Vedi fascicolo studenti.</i>

**STRUMENTI DI OSSERVAZIONE DEL COMPORTAMENTO E DEL PROCESSO DI APPRENDIMENTO**

**CRITERI GENERALI DI VALUTAZIONE**

La valutazione dei risultati di apprendimento trova il proprio complemento nella valutazione del processo formativo e come le due dimensioni – dei risultati e del processo – coesistono si integrano reciprocamente (cfr art. 1 d.lgs 13 aprile 2017, n. 62)

- La valutazione si basa su verifiche scritte e verifiche orali.
- **La comunicazione della valutazione delle singole prove ha una fondamentale valenza formativa.**
- **La valutazione delle prove orali sarà comunicato dopo l'interrogazione, onde poter essere da subito oggetto di AUTOVALUTAZIONE anche da parte dell'alunno.**
- Di seguito i criteri generali cui ispirarsi per l'attribuzione dei voti numerici da 1 a 10 per le discipline. Essi riguardano le seguenti macro - aree:
  - Conoscenza dei contenuti disciplinari;
  - Abilità e coerenza nell'organizzazione dei contenuti;
  - Competenze nell'utilizzare le conoscenze che sa applicare, per la risoluzione di situazioni problematiche nuove;
  - Linguaggio specifico, capacità espositiva ed argomentativa;
  - Metodo di studio, impegno e partecipazione;
  - Autonomia.

Gli studenti con disabilità sono ammessi a sostenere l'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione secondo quanto disposto dall'articolo 3. Il consiglio di classe stabilisce la tipologia della prova d'esame, se con valore equipollente o non equipollente in coerenza con quanto previsto all'interno del piano educativo individualizzato (PEI).

Per gli alunni con disabilità certificata ai sensi della legge 5 febbraio 1992, n. 104, si procede alla valutazione sulla base del piano educativo individualizzato, come adattato sulla base delle disposizioni impartite per affrontare l'emergenza epidemiologica. Il piano di apprendimento individualizzato di cui all'articolo 6, ove necessario, integra il predetto piano educativo individualizzato. Per gli alunni con disturbi specifici di apprendimento certificati ai sensi della legge 8 ottobre 2010, n. 170, l'ammissione e la valutazione degli apprendimenti è coerente con il piano didattico personalizzato (PDP).

Per la predisposizione e lo svolgimento della prova d'esame, la sottocommissione può avvalersi del supporto dei docenti e degli esperti che hanno seguito lo studente durante l'anno scolastico. Il docente di sostegno e le eventuali altre figure a supporto dello studente con disabilità sono nominati dal presidente della commissione sulla base delle indicazioni del Documento del Consiglio di Classe, acquisito il parere della

sottocommissione. Le sottocommissioni adattano, ove necessario, al PEI la griglia di valutazione della prova orale di cui all'allegato B.

Bisogna ricordare che la sottocommissione, sulla base del PDP e di tutti gli elementi conoscitivi forniti dal Consiglio di classe, deve individuare le modalità di svolgimento delle prove d'esame secondo la normativa vigente:

“Nello svolgimento delle prove d'esame, i candidati con DSA possono utilizzare, ove necessario, gli strumenti compensativi previsti dal PDP e possono utilizzare tempi più lunghi di quelli ordinari per l'effettuazione delle prove scritte. I candidati possono usufruire di dispositivi per l'ascolto dei testi delle prove scritte registrati in formati “mp3”. Per la piena comprensione del testo delle prove scritte, la commissione può prevedere, in conformità con quanto indicato dal capitolo 4.3.1 delle Linee guida allegate al D.M. n. 5669 del 2011, di individuare un proprio componente che legga i testi delle prove scritte. Per i candidati che utilizzano la sintesi vocale, la commissione può provvedere alla trascrizione del testo su supporto informatico.” (OM 65/2022, art.25, comma 2).

**TABELLA di CORRISPONDENZA GIUDIZIO/VOTO**

LIVELLI		GIUDIZI (riferiti a competenze, conoscenze ed abilità)
Gravemente insufficiente	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assoluta mancanza di conoscenze e di abilità applicative.</li> <li>• Assenza di organizzazione nel lavoro.</li> <li>• Inesistente partecipazione e interesse alle attività didattiche.</li> <li>• Estrema povertà degli strumenti comunicativi tradizionali e digitali.</li> <li>• Nessuna abilità nell'utilizzo degli ausili didattici anche di natura tecnologica.</li> </ul>
Insufficiente	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lacune nelle conoscenze e nelle abilità applicative e nella risoluzione di semplici situazioni problematiche.</li> <li>• Grave disorganizzazione nel lavoro .</li> <li>• Gravi lacune negli strumenti comunicativi tradizionali e digitali.</li> <li>• Gravi difficoltà ad utilizzare gli ausili didattici anche di natura tecnologica.</li> </ul>
Mediocre	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenze frammentarie ed abilità applicative modeste, competenze incerte.</li> <li>• Mediocre organizzazione nel lavoro.</li> <li>• Strumenti comunicativi tradizionali e digitali non sempre appropriati.</li> <li>• Difficoltà nell'utilizzo degli ausili didattici anche di natura tecnologica.</li> </ul>
Sufficiente	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenze essenziali e sufficienti abilità applicative che applica per risolvere semplici situazioni problematiche.</li> <li>• Sufficiente organizzazione nel lavoro.</li> <li>• Strumenti comunicativi tradizionali e digitali a livelli accettabili.</li> <li>• Corrette abilità nell'utilizzo degli ausili didattici anche di natura tecnologica.</li> </ul>
Buono	7	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenze assimilate ed adeguate abilità applicative che utilizza per risolvere nuove situazioni problematiche.</li> <li>• Adeguate capacità organizzative nel lavoro.</li> <li>• Strumenti comunicativi adeguati tradizionali e digitali.</li> <li>• Abilità autonoma nell'utilizzo degli ausili didattici anche di natura tecnologica.</li> </ul>

Distinto	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Padronanza delle conoscenze e piena acquisizione delle abilità applicative utilizzate con sicurezza nella risoluzione in nuovi contesti diversi.</li> <li>• Buona organizzazione nel lavoro.</li> <li>• Buon controllo degli strumenti comunicativi tradizionali e digitali.</li> <li>• Buona autonomia nell'utilizzo degli ausili didattici e digitali.</li> </ul>
Ottimo	9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenze ampie ed approfondite, piena e creativa acquisizione delle abilità applicative.</li> <li>• Ottima e precisa organizzazione nel lavoro.</li> <li>• Ricchezza e completezza degli strumenti comunicativi anche digitali.</li> <li>• Ottime abilità nell'utilizzo degli ausili didattici anche di natura tecnologica.</li> </ul>
Eccellente	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenze complete, ricche ed autonome; piena, profonda e critica acquisizione delle abilità applicative che utilizza in percorsi originali per la risoluzione di nuove situazioni problematiche in vari contesti.</li> <li>• Eccellente e pienamente autonoma organizzazione nel lavoro.</li> <li>• Efficaci, originali ed eccellenti strumenti comunicativi tradizionali e digitali.</li> <li>• Sicura e piena padronanza nell'utilizzo degli ausili didattici anche di natura tecnologica.</li> </ul>

### ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO

La valutazione del comportamento degli studenti risponde alle seguenti prioritarie finalità:

- accertare i livelli di apprendimento e di consapevolezza raggiunti, con specifico riferimento alla cultura e ai valori della cittadinanza e della convivenza civile;
- verificare la capacità di rispettare il complesso delle disposizioni che disciplinano la vita di ciascuna istituzione scolastica;
- diffondere la consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica, promuovendo comportamenti coerenti con il corretto esercizio dei propri diritti e al tempo stesso con il rispetto dei propri doveri, che corrispondono sempre al riconoscimento dei diritti e delle libertà degli altri.

La valutazione, espressa in sede di scrutinio intermedio e finale, si riferisce a tutto il periodo di permanenza nella sede scolastica e comprende anche gli interventi e le attività di carattere educativo posti in essere al di fuori di essa.

La valutazione del comportamento inferiore alla sufficienza, ovvero a 6/10, riportata dallo studente in sede di scrutinio finale, comporta la non ammissione automatica dello stesso al successivo anno di corso o all'esame conclusivo del ciclo di studi.

L'attribuzione di una votazione insufficiente, vale a dire al di sotto di 6/10, in sede di scrutinio finale, è attribuita dal CdC ove ricorrono le condizioni previste dall'art 4 del DM n 5 del 16/01/09 e riconducibili al DPR 249/98 come modificato dal DPR 235/07 e chiarite dalla nota prot 3602/PO del 03/07/2008.

Nella sua funzione sociale la scuola informerà le famiglie in merito al comportamento dei propri figli, nel rispetto del patto di corresponsabilità sottoscritto fra Scuola/Famiglia.

### Criteri per l'assegnazione del voto di comportamento

Il Collegio dei Docenti, nel rispetto dei principi e dei criteri di carattere generale previsti, consapevole del rilevante valore formativo, tenendo conto di quanto previsto dal Regolamento di istituto, dal Patto educativo di corresponsabilità, individua i seguenti criteri per l'assegnazione del voto di condotta che vengono declinati nella successiva tabella alla quale si fa riferimento per l'attribuzione del voto di comportamento :

- frequenza e puntualità\*
- rispetto delle Regolamento di Istituto e della netiquette
- partecipazione alle attività didattiche
- collaborazione con i compagni e i docenti
- rispetto degli impegni scolastici e della legalità
- partecipazione ad attività in orario extrascolastico
- partecipazione e impegno PCTO

\*La frequenza assidua alle lezioni e la partecipazione attiva concorrono alla determinazione del voto di condotta. Pertanto, il numero delle assenze, dei ritardi, delle entrate posticipate e/o delle uscite anticipate, anche se giustificati, incide significativamente sulla valutazione del comportamento dello studente e sulla sua promozione. Nel triennio, può pregiudicare l'attribuzione del credito scolastico.

### Tabella di corrispondenza comportamenti/voto

DESCRIZIONE DEI COMPORAMENTI	VOTO
<ul style="list-style-type: none"> <li>- interesse lodevole e partecipazione attiva e continuativa alle lezioni</li> <li>- regolare e serio svolgimento delle consegne scolastiche</li> <li>- ruolo propositivo di tutoring attivo e collaborativo nel gruppo-classe</li> <li>- esemplare rispetto degli altri e del regolamento di Istituto</li> <li>- ottime abilità empatiche con superiore livello di socializzazione</li> <li>- profitto scolastico ottimo- eccellente</li> <li>- profitto lodevole in attività progettuali e di potenziamento</li> <li>- lodevole partecipazione ad attività in orario extrascolastico</li> <li>- eccellente partecipazione e profitto ad attività PCTO</li> <li>- rigorosa osservanza delle norme di vita scolastica (frequenza, ritardi, uscite anticipate, ingressi posticipati puntualità nelle giustificazioni ecc.)</li> </ul>	<b>10</b>  Ritardi : 0 Assenze: fino a 20 ore
<ul style="list-style-type: none"> <li>- interesse e partecipazione attiva alle lezioni</li> <li>- costante adempimento dei doveri scolastici</li> <li>- partecipazione propositiva attività progettuali e di potenziamento</li> <li>- equilibrio nei rapporti interpersonali</li> <li>- rispetto puntuale del Regolamento di Istituto</li> <li>- ruolo collaborativo nel gruppo-classe</li> <li>- notevole partecipazione ad attività in orario extrascolastico</li> <li>- ottima partecipazione e ottimo profitto ad attività PCTO</li> <li>- rigorosa osservanza delle norme di vita scolastica (frequenza, ritardi, uscite anticipate, ingressi posticipati puntualità nelle giustificazioni ecc.)</li> </ul>	<b>9</b>  Ritardi : 2 Assenze: fino a 45 ore
<ul style="list-style-type: none"> <li>- adeguata attenzione e partecipazione alle attività scolastiche</li> <li>- adeguato svolgimento dei compiti assegnati</li> <li>- Buon profitto in attività progettuali e di potenziamento</li> <li>- generale rispetto del Regolamento di Istituto</li> <li>- ruolo positivo e rispettoso nel gruppo-classe</li> <li>- buona partecipazione ad attività in orario extrascolastico</li> <li>- buona partecipazione e profitto ad attività PCTO</li> <li>- osservanza regolare delle norme di vita scolastica (frequenza, ritardi, uscite anticipate, ingressi posticipati, mancanza di puntualità nelle giustificazioni ecc.)</li> </ul>	<b>8</b>  Ritardi : 5 Assenze: fino a 100 ore
<ul style="list-style-type: none"> <li>- attenzione e partecipazione alle attività scolastiche</li> <li>- regolare, nel complesso, lo svolgimento dei compiti assegnati in classe</li> <li>- profitto adeguato attività progettuali e di potenziamento</li> <li>- generale rispetto del Regolamento di Istituto</li> <li>- ruolo positivo e rispettoso nel gruppo-classe</li> <li>- adeguata partecipazione ad attività in orario extrascolastico</li> <li>- Adeguata partecipazione e profitto ad attività PCTO</li> <li>- Ripetute assenze, ritardi e uscite anticipate - assenze ingiustificate</li> </ul>	<b>7</b>  Ritardi : 10 Assenze: fino 140 ore
<ul style="list-style-type: none"> <li>-interesse disciplinare selettivo</li> <li>-impegno discontinuo nello svolgimento dei compiti in classe e da remoto</li> <li>-comportamento, nel complesso, corretto</li> <li>- ripetute e numerose assenze, ritardi e uscite anticipate - assenze ingiustificate</li> <li>- interesse selettivo nelle attività progettuali e di potenziamento</li> </ul>	<b>6</b>  Ritardi : 20 Assenze: fino a 249 ore
Esclusione dagli scrutini e ammissione alla classe successiva per provvedimenti emanati ai sensi dello Statuto delle studentesse e degli studenti.	<b>&lt; 6</b>

## CRITERI PER L'AMMISSIONE/NON AMMISSIONE ALL'ESAME DI STATO

- ❑ **Frequenza per almeno tre quarti del monte ore annuale personalizzato;**
- ❑ **Valutazione non inferiore ai sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto e voto di comportamento non inferiore a sei decimi;**
- ❑ Partecipazione alle **prove Invalsi.**

In relazione ai requisiti di profitto, nessuna deroga è prevista, e sono quindi richiesti:

- votazione non inferiore a sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con un unico voto
- voto di comportamento non inferiore a sei decimi
- possibilità di ammettere con provvedimento motivato nel caso di una insufficienza in una sola disciplina.

Gli esiti degli scrutini con la sola indicazione, per ogni studente, della dicitura “ammesso” e “non ammesso” all’esame, ivi compresi i crediti scolastici attribuiti ai candidati, sono pubblicati, distintamente per ogni classe, solo e unicamente nell’area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono tutti gli studenti della classe di riferimento. I voti in decimi riferiti alle singole discipline sono riportati, oltre che nel documento di valutazione, anche nell’area riservata del registro elettronico cui può accedere il singolo studente mediante le proprie credenziali personali. Sono fatti salvi i provvedimenti di esclusione dagli scrutini o dagli esami emanati ai sensi dello Statuto delle studentesse e degli studenti. Le sanzioni per le mancanze disciplinari commesse durante le sessioni d’esame sono irrogate dalla commissione di esame e sono applicabili anche ai candidati esterni ai sensi dell’articolo 4, comma 11, dello Statuto delle studentesse e degli studenti.

### Attribuzione del credito scolastico

Ai sensi dell’art. 15 del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell’ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all’attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all’allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo.

I docenti di religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l’attribuzione del credito scolastico, nell’ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento. Analogamente, i docenti delle attività didattiche e formative alternative all’insegnamento della religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l’attribuzione del credito scolastico, nell’ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento.

Il consiglio di classe tiene conto, altresì, degli elementi conoscitivi preventivamente forniti da eventuali docenti esperti e/o tutor, di cui si avvale l’istituzione scolastica per le attività di ampliamento e potenziamento dell’offerta formativa.

Per i candidati interni sono previsti e disciplinati i seguenti casi particolari:

- a) nei corsi quadriennali, il credito scolastico è attribuito al termine della classe seconda, della classe terza e della classe quarta;
- b) nei casi di abbreviazione del corso di studi per merito, il credito scolastico è attribuito dal consiglio di classe, per la classe quinta non frequentata, nella misura massima prevista per lo stesso, pari a quindici punti;

c) per i candidati interni che non siano in possesso di credito scolastico per la classe terza o per la classe quarta, in sede di scrutinio finale della classe quinta il consiglio di classe attribuisce il credito mancante, in base ai risultati conseguiti, a seconda dei casi, per idoneità e per promozione, ovvero in base ai risultati conseguiti negli esami preliminari sostenuti negli anni scolastici decorsi quali candidati esterni all'esame di Stato;

d) per i candidati interni degli istituti professionali di nuovo ordinamento, provenienti da percorsi di IeFP, che non siano in possesso di credito scolastico per la classe terza e/o per la classe quarta, in sede di scrutinio finale della classe quinta il consiglio di classe attribuisce il credito mancante in base al riconoscimento dei "crediti formativi" effettuato al momento del passaggio all'istruzione professionale, tenendo conto dell'esito delle eventuali verifiche in ingresso e dei titoli di studio di IeFP posseduti;

e) agli studenti che frequentano la classe quinta per effetto della dichiarazione di ammissione da parte di commissione di esame di Stato, il credito scolastico è attribuito dal consiglio di classe nella misura di punti sette per la classe terza e ulteriori punti otto per la classe quarta, se non frequentate. Qualora lo studente sia in possesso di idoneità o promozione alla classe quarta, per la classe terza è assegnato il credito acquisito in base a idoneità o promozione, unitamente a ulteriori punti otto per la classe quarta.

**Si ricorda che:**

- ❑ Ai fini dell'ammissione alla classe successiva, **nessun voto** (compreso quello di comportamento) può essere inferiore a **sei** decimi.
- ❑ Ai fini dell'ammissione all'Esame di Stato la studentessa o lo studente deve conseguire votazione non inferiore ai sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente e un voto di comportamento non inferiore a sei decimi. Nel caso di votazione inferiore a sei decimi in una disciplina o in un gruppo di discipline, il consiglio di classe può deliberare, con adeguata motivazione, l'ammissione all'esame conclusivo del secondo ciclo. Nella relativa deliberazione, il voto dell'insegnante di religione cattolica, per le alunne e gli alunni che si sono avvalsi dell'insegnamento della religione cattolica, e' espresso secondo quanto previsto dal punto 2.7 del decreto del Presidente della Repubblica 16 dicembre 1985, n. 751; il voto espresso dal docente per le attività alternative, per le alunne e gli alunni che si sono avvalsi di detto insegnamento, se determinante, diviene un giudizio motivato iscritto a verbale.
- ❑ Per il calcolo della media M, **il voto di comportamento** concorre nello stesso modo dei voti relativi a ciascuna disciplina.
- ❑ Il credito scolastico va espresso in numero intero e deve tenere in considerazione, oltre la media M dei voti, anche l'assiduità della frequenza scolastica, l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività complementari ed integrative ed eventuali crediti formativi. Il riconoscimento di eventuali crediti formativi non può in alcun modo comportare il cambiamento della banda di oscillazione corrispondente alla media M dei voti.

Il Collegio dei docenti ha stabilito i seguenti criteri per l'attribuzione del punteggio minimo o massimo indicato nella tabella:

a) il Consiglio di Classe potrà attribuire il punteggio massimo di ciascuna banda di oscillazione se lo studente riporterà elementi positivi in **almeno TRE delle** voci seguenti:

1. parte decimale della media dei voti uguale o superiore a 5;
2. assiduità della frequenza scolastica e/o impegno e interesse nella partecipazione attiva al dialogo educativo (**Numero assenze minore di 25 giorni**).

3. frequenza agli stages di alternanza scuola – lavoro con assiduità e risultati soddisfacenti;
4. partecipazione attiva e responsabile agli Organi Collegiali scolastici;
5. partecipazione attiva e responsabile alle attività integrative ed ai progetti proposti dalla scuola ed espressi nel PTOF;
6. credito formativo maturato in seguito alla partecipazione a corsi di lingua, informatica, musica, attività sportive, volontariato, culturali, attestato attraverso certificato che ne dichiara la continuità durante l'anno, soggiorni all'estero con certificazione di frequenza del livello corrispondente all'anno scolastico frequentato e ogni altra qualificata esperienza, debitamente documentata, dalla quale derivino competenze coerenti con il tipo di corso cui si riferisce l'Esame di Stato.
7. l'interesse con il quale l'alunno ha seguito l'insegnamento della religione cattolica ovvero l'attività alternativa e il profitto che ne ha tratto, ovvero di altre attività, valutate dalla scuola secondo le modalità deliberate dalla istituzione scolastica medesima per come afferma l'art. 8 della OM n. 26 del 15 marzo 2007.

Per gli alunni ammessi all'Esame di Stato con "voto di consiglio", il Consiglio di Classe attribuisce il punteggio minimo della banda di oscillazione.

**Nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico fino a un massimo di quaranta punti. In particolare, per quanto riguarda il credito maturato nel secondo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quarto anno di cui alla tabella all'allegato A del d. lgs. 62/2017, moltiplicando per due il punteggio ivi previsto, in misura comunque non superiore a venticinque punti; per quanto riguarda, invece, il credito maturato nel terzo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quinto anno di cui alla citata tabella.**

### Commissione d'esame

Presso le istituzioni scolastiche statali e paritarie sede di esame di Stato sono costituite commissioni d'esame, una ogni due classi, presiedute da un presidente esterno all'istituzione scolastica e composte da tre membri esterni e, per ciascuna delle due classi abbinata, da tre membri interni appartenenti all'istituzione scolastica sede di esame. Le commissioni d'esame sono articolate in due commissioni/classi. I commissari interni sono designati dai competenti consigli di classe nel rispetto dei seguenti criteri:

a) i commissari sono designati tra i docenti appartenenti al consiglio di classe, titolari dell'insegnamento, sia a tempo indeterminato che a tempo determinato. Può essere designato come commissario un docente la cui classe di concorso sia diversa da quella prevista dal quadro orario ordinamentale per la disciplina selezionata, purché insegni la disciplina stessa nella classe terminale di riferimento. Le istituzioni scolastiche, in considerazione del carattere nazionale dell'esame di Stato, non possono designare commissari con riferimento: agli insegnamenti dei licei di cui all'art. 10, comma 1, lettera c), del d.P.R. 15 marzo 2010, n. 89, relativamente agli ulteriori insegnamenti degli istituti professionali finalizzati al raggiungimento degli obiettivi previsti dal piano dell'offerta formativa di cui all' art. 5, comma 3, lettera a), del d.P.R. 15 marzo 2010, n. 87, e con riferimento

agli ulteriori insegnamenti degli istituti tecnici finalizzati al raggiungimento degli obiettivi previsti dal piano dell'offerta formativa di cui all'art. 5, co. 3, lettera a), del d.P.R. 15 marzo 2010, n. 88. Non sono altresì designabili commissari per la disciplina Educazione civica, stante la natura trasversale dell'insegnamento;

b) i commissari sono individuati nel rispetto dell'equilibrio tra le discipline;

c) salvo casi eccezionali e debitamente motivati, il docente che insegna in più classi terminali può essere designato per un numero di commissioni/classi non superiore a due e appartenenti alla stessa commissione, al fine di consentire l'ordinato svolgimento di tutte le operazioni collegate all'esame di Stato;

d) per i candidati ammessi all'abbreviazione per merito, i commissari sono quelli della classe terminale alla quale i candidati stessi sono stati assegnati;

e) i docenti designati come commissari che usufruiscono delle agevolazioni di cui all'art. 33 della legge 5 febbraio 1992, n. 104, hanno facoltà di non accettare la designazione;

f) è evitata, salvo nei casi debitamente motivati da ineludibile necessità, la nomina di commissari in situazioni di incompatibilità dovuta a rapporti di parentela e di affinità entro il quarto grado ovvero a rapporto di coniugio, unione civile o convivenza di fatto con i candidati assegnati alla commissione/classe.

CLASSE V SEZ I Indirizzo: Enogastronomia e ospitalità alberghiera

N°	Insegnamento	Docente	Interno/Esterno
1	Lingua e letteratura italiana		Esterno
2	Lingua inglese		Esterno
3	Matematica		Esterno
4	Scienza e cultura dell'alimentazione	Lofrano Filomena Maria	Interno
5	Laboratorio enogastronomia – Bar-Sala e vendita	Vuono Vincenzo	Interno
6	Laboratorio enogastronomia – Cucina	Campolongo Giuseppe	Interno

### Articolazione e modalità di svolgimento delle prove scritte

Ai sensi dell'art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.

Per quanto concerne la seconda prova scritta:

La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, comma 4, del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scrittografica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto una disciplina caratterizzante il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo

culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo. Per l'anno scolastico 2022/2023, le discipline oggetto della seconda prova scritta per tutti i percorsi di studio, fatta eccezione per gli istituti professionali di nuovo ordinamento, sono individuate dal d.m. n. 11 del 25 gennaio 2023.

Negli istituti professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:

- a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164);
- b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

Le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato (o agli specifici percorsi attivati) dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto, con le modalità indicate di seguito, costruendo le tracce delle prove d'esame con le modalità di cui ai seguenti commi. La trasmissione della parte ministeriale della prova avviene tramite plico telematico, il martedì precedente il giorno di svolgimento della seconda prova. La chiave per l'apertura del plico viene fornita alle ore 8:30; le commissioni elaborano, entro il mercoledì 21 giugno per la sessione ordinaria ed entro il mercoledì 6 luglio per la sessione suppletiva, tre proposte di traccia. Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati.

In fase di stesura delle proposte di traccia della prova si procede inoltre a definire la durata della prova, nei limiti e con le modalità previste dai Quadri di riferimento, e l'eventuale prosecuzione della stessa il giorno successivo, laddove ricorrano le condizioni che consentono l'articolazione della prova in due giorni. Nel caso di articolazione della prova in due giorni, come previsto nei Quadri di riferimento, ai candidati sono fornite specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Le indicazioni relative alla durata della prova e alla sua eventuale articolazione in due giorni sono comunicate ai candidati tramite affissione di apposito avviso presso l'istituzione scolastica sede della commissione/classe, nonché, distintamente per ogni classe, solo e unicamente nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono gli studenti della classe di riferimento.

La commissione d'esame tiene conto, altresì, del percorso di studio personalizzato (PSP) formalizzato nel patto formativo individuale (PFI), privilegiando tipologie funzionali alla specificità dell'utenza.

### **Articolazione e modalità di svolgimento del Colloquio**

Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.

Ai fini di cui al comma 1, il candidato dimostra, nel corso del colloquio:

- a. di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;

- b. di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica;
- c. di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe. Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione.

La commissione/classe cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, evitando una rigida distinzione tra le stesse. I commissari possono condurre l'esame in tutte le discipline per le quali hanno titolo secondo la normativa vigente, anche relativamente alla discussione degli elaborati relativi alle prove scritte, cui va riservato un apposito spazio nell'ambito dello svolgimento del colloquio.

La commissione/classe provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la commissione/classe tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida.

Per quanto concerne le conoscenze e le competenze della disciplina non linguistica (DNL) veicolata in lingua straniera attraverso la metodologia CLIL, il colloquio può accertarle qualora il docente della disciplina coinvolta faccia parte della commissione/classe di esame.

Il colloquio dei candidati con disabilità e disturbi specifici di apprendimento si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 20 del d. lgs. 62/2017.

La commissione/classe dispone di venti punti per la valutazione del colloquio. La commissione/classe procede all'attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio viene espletato. Il punteggio è attribuito dall'intera commissione/classe, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato A.

Nei percorsi di secondo livello dell'istruzione per adulti, il colloquio si svolge secondo le modalità sopra richiamate, con le seguenti precisazioni: a) i candidati, il cui percorso di studio personalizzato (PSP), definito nell'ambito del patto formativo individuale (PFI), prevede, nel terzo periodo didattico, l'esonero dalla frequenza di unità di apprendimento (UDA) riconducibili a intere discipline, possono – a richiesta – essere esonerati dall'esame su tali discipline nell'ambito del colloquio. Nel colloquio, pertanto, la commissione/classe propone al candidato, secondo le modalità specificate nei commi precedenti, di analizzare testi, documenti, esperienze, progetti e problemi per verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline previste dal suddetto percorso di studio personalizzato; b) per i candidati che non hanno svolto i PCTO, il colloquio valorizza il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e

individuale, quale emerge dal patto formativo individuale, e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente

### **Esame dei candidati con disabilità – Art.24 O.M. 45 del 09/03/2023**

Gli studenti con disabilità sono ammessi a sostenere l'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione secondo quanto disposto dall'articolo 3. Il consiglio di classe stabilisce la tipologia delle prove d'esame, se con valore equipollente o non equipollente, in coerenza con quanto previsto all'interno del piano educativo individualizzato (PEI). Ai sensi dell'art. 20 del d. lgs. n. 62 del 2017, la commissione/classe, sulla base della documentazione fornita dal consiglio di classe relativa alle attività svolte, alle valutazioni effettuate e all'assistenza prevista per l'autonomia e la comunicazione, predispone una o più prove differenziate, in linea con gli interventi educativo-didattici attuati sulla base del piano educativo individualizzato e con le modalità di valutazione in esso previste. Le prove d'esame, ove di valore equipollente, determinano il rilascio del titolo di studio conclusivo del secondo ciclo di istruzione. Nel diploma non è fatta menzione dello svolgimento delle prove equipollenti. Per la predisposizione e lo svolgimento delle prove d'esame, la commissione/classe può avvalersi del supporto dei docenti e degli esperti che hanno seguito lo studente durante l'anno scolastico. Il docente di sostegno e le eventuali altre figure a supporto dello studente con disabilità sono nominati dal presidente della commissione sulla base delle indicazioni del documento del consiglio di classe, acquisito il parere della commissione/classe. I testi della prima e della seconda prova scritta sono trasmessi dal Ministero anche in codice Braille, ove vi siano scuole che le richiedano per candidati non vedenti. Per i candidati che non conoscono il codice Braille si possono richiedere ulteriori formati (audio e/o testo), oppure la commissione può provvedere alla trascrizione del testo ministeriale su supporto informatico, mediante scanner fornito dalla scuola, autorizzando in ogni caso anche l'utilizzazione di altri ausili idonei, abitualmente in uso nel corso dell'attività scolastica ordinaria. Per i candidati ipovedenti, i testi della prima e della seconda prova scritta sono trasmessi in conformità alle richieste delle singole scuole, le quali indicano su apposita funzione SIDI tipologia, dimensione del carattere e impostazione interlinea. La commissione può assegnare un tempo differenziato per l'effettuazione delle prove scritte da parte del candidato con disabilità. I tempi più lunghi nell'effettuazione delle prove scritte non possono di norma comportare un maggior numero di giorni rispetto a quello stabilito dal calendario degli esami. In casi eccezionali, la commissione, tenuto conto della gravità della disabilità, della relazione del consiglio di classe, delle modalità di svolgimento delle prove durante l'anno scolastico, può deliberare lo svolgimento di prove equipollenti in un numero maggiore di giorni. Il colloquio dei candidati con disabilità si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'art. 20 del d.lgs. 62 del 2017. A ciascun candidato la commissione sottopone i materiali di cui all'art. 22, comma 3, predisposti in coerenza con il piano educativo individualizzato, da cui prende avvio il colloquio. Le commissioni adattano, ove necessario, al PEI le griglie di valutazione delle prove scritte e la griglia di valutazione della prova orale di cui all'allegato A. Agli studenti con disabilità per i quali sono state predisposte dalla commissione/classe, in base alla deliberazione del consiglio di classe di cui al comma 1, prove d'esame non equipollenti, o che non partecipano agli esami o che non sostengono una o più prove, è rilasciato l'attestato di credito formativo di cui all'articolo 20, comma 5, del d. lgs. 62/2017. Il punteggio complessivo delle prove scritte risulterà a verbale e potrà essere calcolato in automatico con l'utilizzo dell'applicativo "Commissione web" o, in alternativa, determinato proporzionalmente. Il riferimento all'effettuazione delle prove d'esame non equipollenti è indicato solo nell'attestazione e non nei tabelloni dell'istituto, né nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono tutti gli studenti della classe di riferimento. Agli studenti ammessi dal consiglio di classe a svolgere nell'ultimo anno un

percorso di studio conforme alle Linee guida e alle Indicazioni nazionali e a sostenere l'esame di Stato, a seguito di valutazione positiva in sede di scrutinio finale, è attribuito per il terzultimo e penultimo anno un credito scolastico sulla base della votazione riferita al PEI. Relativamente allo scrutinio finale dell'ultimo anno di corso, si applicano le disposizioni di cui all'articolo 11.

### **Esame dei candidati con DSA e con altri bisogni educativi speciali – Art. 25 O.M. 45 del 09/03/2023**

Gli studenti con disturbo specifico di apprendimento (DSA), certificato ai sensi della legge 8 ottobre 2010, n. 170, sono ammessi a sostenere l'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione secondo quanto disposto dall'articolo 3, sulla base del piano didattico personalizzato (PDP). La commissione/classe, sulla base del PDP e di tutti gli elementi conoscitivi forniti dal consiglio di classe, individua le modalità di svolgimento delle prove d'esame. Nello svolgimento delle prove d'esame, i candidati con DSA possono utilizzare, ove necessario, gli strumenti compensativi previsti dal PDP e possono utilizzare tempi più lunghi di quelli ordinari per l'effettuazione delle prove scritte. I candidati possono usufruire di dispositivi per l'ascolto dei testi delle prove scritte registrati in formato "mp3". Per la piena comprensione del testo delle prove scritte, la commissione può prevedere, in conformità con quanto indicato dal capitolo 4.3.1 delle Linee guida allegate al D.M. n. 5669 del 2011, di individuare un proprio componente che legga i testi delle prove scritte. Per i candidati che utilizzano la sintesi vocale, la commissione può provvedere alla trascrizione del testo su supporto informatico. Gli studenti che sostengono con esito positivo l'esame di Stato alle condizioni di cui al presente comma conseguono il diploma conclusivo del secondo ciclo di istruzione. Nel diploma non viene fatta menzione dell'impiego degli strumenti compensativi. Le commissioni adattano, ove necessario, al PDP le griglie di valutazione delle prove scritte e la griglia di valutazione della prova orale di cui all'allegato A. I candidati con certificazione di DSA che, ai sensi dell'articolo 20, comma 13, del d. lgs. 62/2017, hanno seguito un percorso didattico differenziato, con esonero dall'insegnamento della/e lingua/e straniera/e, che sono stati valutati dal consiglio di classe con l'attribuzione di voti e di un credito scolastico relativi unicamente allo svolgimento di tale percorso, in sede di esame di Stato sostengono prove differenziate coerenti con il percorso svolto, non equipollenti a quelle ordinarie, finalizzate al solo rilascio dell'attestato di credito formativo di cui all'articolo 20, comma 5, del d. lgs. 62/2017. Per detti candidati, il riferimento all'effettuazione delle prove differenziate è indicato solo nell'attestazione e non nei tabelloni dell'istituto, né nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono gli studenti della classe di riferimento. Per i candidati con certificazione di DSA che, ai sensi dell'articolo 20, comma 12, del d. lgs. 62/2017, hanno seguito un percorso didattico ordinario, con la sola dispensa dalle prove scritte ordinarie di lingua straniera, la commissione, nel caso in cui la lingua straniera sia oggetto di seconda prova scritta, sottopone i candidati medesimi a prova orale sostitutiva della prova scritta. La commissione, sulla base della documentazione fornita dal consiglio di classe, di cui al precedente articolo 10, stabilisce modalità e contenuti della prova orale, che avrà luogo nel giorno destinato allo svolgimento della seconda prova scritta, al termine della stessa, o in un giorno successivo, purché compatibile con la pubblicazione del punteggio delle prove scritte e delle prove orali sostitutive delle prove scritte nelle forme e nei tempi previsti nei precedenti articoli. Gli studenti che sostengono con esito positivo l'esame di Stato alle condizioni di cui al presente comma conseguono il diploma conclusivo del secondo ciclo di istruzione. Nel diploma non viene fatta menzione della dispensa dalla prova scritta di lingua straniera. Per le situazioni di studenti con altri bisogni educativi speciali, formalmente individuate dal consiglio di classe, il consiglio di classe trasmette alla commissione/classe l'eventuale piano didattico personalizzato. Per tali studenti non è prevista alcuna misura dispensativa in sede di esame, mentre è assicurato l'utilizzo degli strumenti

compensativi già previsti per le verifiche in corso d'anno o che comunque siano ritenuti funzionali allo svolgimento dell'esame senza che venga pregiudicata la validità delle prove scritte. Gli studenti che sostengono con esito positivo l'esame di Stato alle condizioni cui al presente comma conseguono il diploma conclusivo del secondo ciclo di istruzione.

## Griglie di valutazione prima prova

### Scheda di valutazione Tipologia A

Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

Il candidato \_\_\_\_\_

Classe \_\_\_\_\_ Sez. \_\_\_\_\_ Data \_\_\_\_\_

INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRITTORI	Punteggio	
- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.  - Coesione e coerenza testuale.	Ordinata, efficace, equilibrata nella distribuzione delle informazioni e coesa.	<b>20</b>	
	Ordinata, equilibrata e coesa.	16	
	Semplice, lineare e coesa.	12	
	Non sempre coerente, ripetitiva	8	
	Disorganizzata e incoerente	4	
- Ricchezza e padronanza lessicale.  - Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Forma scorrevole e curata; lessico appropriato e vario.	<b>20</b>	
	Forma corretta e lineare; lessico appropriato.	16	
	Forma e lessico sostanzialmente corretti (errori sporadici e non gravi).	12	
	Forma scorretta (errori diffusi e/o gravi); lessico generico.	8	
	Forma molto scorretta (errori di notevole rilevanza).	4	
- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.  - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Trattazione originale, arricchita da riferimenti culturali e approfondimenti personali.	<b>20</b>	
	Trattazione personale, con citazioni, documentata.	16	
	Trattazione con spunti di riflessione critica e di contestualizzazione.	12	
	Trattazione con insufficienti spunti di riflessione critica e di contestualizzazione.	8	
	Trattazione priva di riflessione critica e contestualizzazione quasi inesistente.	4	
ELEMENTI SPECIFICI			
- Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).	Aderenza alla consegna e trattazione esauriente e articolata.	<b>10</b>	
	Sicura e completa aderenza alla consegna e trattazione corretta rispetto ai vincoli posti nella consegna .	8	
	Sostanziale aderenza alla consegna, trattazione essenziale.	6	
	Parziale aderenza alla consegna e/o trattazione superficiale.	4	
	Inadeguata aderenza alla consegna e/o trattazione carente rispetto ai vincoli posti nella consegna.	2	
- Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi nodi tematici e stilistici.	Comprensione del testo completa e dettagliata.	<b>10</b>	
	Buona comprensione del testo.	8	
	Comprensione sostanziale del testo.	6	
	Comprensione parziale del testo.	4	
	Inadeguata comprensione del testo.	2	
- Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica.	Individua con sicurezza sia le strutture retoriche e stilistiche sia la loro funzione comunicativa.	<b>10</b>	
	Dimostra una buona padronanza delle strutture retoriche e stilistiche.	8	
	Conosce le strutture retoriche e stilistiche anche se le applica con qualche incertezza.	6	
	Dimostra un'inadeguata conoscenza delle strutture retoriche e stilistiche e un'applicazione confusa.	4	

	Non riesce a cogliere l'aspetto retorico e stilistico del testo.	2	
- Interpretazione corretta e articolata del testo.	Originale, arricchita da riferimenti culturali e spunti personali.	<b>10</b>	
	Personale, con citazioni, documentata.	8	
	Sufficienti spunti di riflessione e di contestualizzazione.	6	
	Scarsi spunti di riflessione critica e di contestualizzazione.	4	
	Inadeguata riflessione critica e contestualizzazione quasi inesistente.	2	
<b>TOTALE</b>			<b>/100</b>

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

### Scheda di valutazione Tipologia B

Analisi e produzione di un testo argomentativo

Il candidato \_\_\_\_\_

Classe \_\_\_\_\_ Sez. \_\_\_\_\_ Data \_\_\_\_\_

INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRITTORI	Punteggio	
- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.  - Coesione e coerenza testuale.	Ordinata, efficace, equilibrata nella distribuzione delle informazioni e coesa.	<b>20</b>	
	Ordinata, equilibrata e coesa.	16	
	Semplice, lineare e coesa.	12	
	Non sempre coerente, ripetitiva.	8	
	Disorganizzata e incoerente.	4	
- Ricchezza e padronanza lessicale.  - Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Forma scorrevole e curata; lessico appropriato e vario.	<b>20</b>	
	Forma corretta e lineare; lessico appropriato.	16	
	Forma e lessico sostanzialmente corretti (errori sporadici e non gravi).	12	
	Forma scorretta (errori diffusi e/o gravi); lessico generico.	8	
	Forma molto scorretta (errori di notevole rilevanza).	4	
- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.  - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Trattazione originale, arricchita da riferimenti culturali e approfondimenti personali.	<b>20</b>	
	Trattazione personale, con citazioni, documentata.	16	
	Trattazione con spunti di riflessione critica e di contestualizzazione.	12	
	Trattazione con insufficienti spunti di riflessione critica e di contestualizzazione.	8	
	Trattazione priva di riflessione critica e contestualizzazione quasi inesistente.	4	
ELEMENTI SPECIFICI			
- Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.	La tesi e le argomentazioni sono chiaramente riconoscibili, ben formulate, approfondite e sviluppate con efficacia.	<b>10</b>	
	La tesi e le argomentazioni sono individuate con chiarezza e sviluppate in modo adeguato.	8	
	La tesi e le argomentazioni sono individuate in maniera accettabile e sviluppate in modo essenziale.	6	
	La tesi e le argomentazioni sono individuate in maniera approssimativa e sviluppate superficialmente.	4	
	La tesi non è comprensibile, le argomentazioni sono carenti.	2	
- Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	La trattazione segue un ordine logico, l'uso dei connettivi è appropriato.	<b>15</b>	
	La trattazione segue generalmente un ordine logico, l'uso dei connettivi è appropriato.	12	
	La trattazione segue relativamente un ordine logico, l'uso dei connettivi è parzialmente adeguato.	9	
	La trattazione spesso non segue un ordine logico, l'uso dei connettivi è poco pertinente.	6	
	La trattazione non segue un ordine logico, l'uso dei connettivi è inadeguato.	3	
- Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Sostiene ed esprime in modo convincente e appropriato le argomentazioni, dimostrando un'ottima capacità di approfondimento culturale.	<b>15</b>	
	Sostiene ed esprime le argomentazioni in modo appropriato,	12	

	dimostrando una buona capacità di approfondimento culturale.		
	Sostiene ed esprime le argomentazioni in modo adeguato, con semplici riferimenti culturali.	9	
	Sostiene ed esprime le argomentazioni in modo superficiale con pochi riferimenti culturali.	6	
	Sostiene e esprime le argomentazioni in modo disorganico e con scarsi/senza riferimenti culturali.	3	
<b>TOTALE</b>			/100

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

### Scheda di valutazione Tipologia C

Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità.

Il candidato \_\_\_\_\_ Classe \_\_\_\_\_ Sez. \_\_\_\_\_ Data \_\_\_\_\_

INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRITTORI	Punteggio	
- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.  - Coesione e coerenza testuale.	Ordinata, efficace, equilibrata nella distribuzione delle informazioni e coesa.	<b>20</b>	
	Ordinata, equilibrata e coesa.	16	
	Semplice, lineare e coesa.	12	
	Non sempre coerente, ripetitiva.	8	
	Disorganizzata e incoerente.	4	
- Ricchezza e padronanza lessicale.  - Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Forma scorrevole e curata; lessico appropriato e vario.	<b>20</b>	
	Forma corretta e lineare; lessico appropriato.	16	
	Forma e lessico sostanzialmente corretti (errori sporadici e non gravi).	12	
	Forma scorretta (errori diffusi e/o gravi); lessico generico.	8	
	Forma molto scorretta (errori di notevole rilevanza).	4	
- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.  - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Trattazione originale, arricchita da riferimenti culturali e approfondimenti personali.	<b>20</b>	
	Trattazione personale, con citazioni, documentata.	16	
	Trattazione con spunti di riflessione critica e di contestualizzazione.	12	
	Trattazione con insufficienti spunti di riflessione critica e di contestualizzazione.	8	
	Trattazione priva di riflessione critica e contestualizzazione quasi inesistente.	4	
ELEMENTI SPECIFICI			
- Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.	Aderenza alla traccia sicura, esauriente e articolata.	<b>10</b>	
	Completa aderenza alla traccia e/o trattazione adeguata.	8	
	Parziale aderenza alla traccia e/o trattazione essenziale.	6	
	Aderenza alla traccia quasi assente e/o trattazione superficiale.	4	
	Mancata aderenza alla traccia e/o trattazione carente.	2	
- Sviluppo lineare e ordinato dell'esposizione.	Esposizione ordinata, efficace, equilibrata nello sviluppo delle informazioni.	<b>15</b>	
	Esposizione abbastanza ordinata, lineare e coesa.	12	
	Esposizione semplice, lineare ed essenziale nello sviluppo delle informazioni.	9	
	Esposizione coerente ma ripetitiva nello sviluppo delle informazioni.	6	
	Esposizione disordinata e ripetitiva.	3	
- Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Conoscenze ampie, articolate e presenza di riferimenti culturali significativi e approfonditi.	<b>15</b>	
	Conoscenze adeguate, presenza di riferimenti culturali abbastanza significativi.	12	
	Conoscenze adeguate, presenza di riferimenti culturali essenziali.	9	
	Conoscenze denotative, presenza pochi riferimenti culturali.	6	
	Conoscenze lacunose e con scarsi/senza riferimenti culturali.	3	
<b>TOTALE</b>		/100	

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

## Griglia di valutazione seconda prova

Indicatori	Descrittori	Punti	Punti assegnati
Punti tot. 3 COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Comprensione frammentaria e parziale aderenza alla consegna	1	
	Comprensione essenziale e sostanziale aderenza alla consegna	2	
	Comprensione esauriente e corretta rispetto ai vincoli posti nella consegna	3	
Punti tot.6 PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione.	Dimostra una scarsa conoscenza dei nuclei tematici fondamentali di riferimento	1	
	Dimostra una parziale conoscenza dei nuclei tematici fondamentali di riferimento	2	
	Dimostra un'essenziale conoscenza dei nuclei tematici fondamentali di riferimento	3	
	Dimostra una sostanziale conoscenza dei nuclei tematici fondamentali di riferimento	4	
	Dimostra una buona padronanza dei nuclei tematici fondamentali di riferimento	5	
	Dimostra una sicura e completa padronanza dei nuclei tematici fondamentali di riferimento	6	
Punti tot.8 PADRONANZA delle competenze tecnico professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi.	Rilevazione delle problematiche scarsa ed elaborazione con errori. Improprie le competenze tecnico-professionali rispetto alle richieste	1	
	Rilevazione delle problematiche frammentaria ed elaborazione insufficiente. Inadeguate le competenze tecnico-professionali rispetto alle richieste	2	
	Rilevazione delle problematiche mediocre ed elaborazione superficiale. Parziali le competenze tecnico-professionali rispetto alle richieste	3	
	Rilevazione delle problematiche sufficiente ed elaborazione semplice. Corretta applicazione delle competenze tecnico-professionali in contesti noti	4	
	Rilevazione delle problematiche corretta ed elaborazione adeguata. Applicazione autonoma delle competenze tecnico-professionali in contesti noti	5	
	Rilevazione delle problematiche discreta ed elaborazione efficace. Applicazione efficiente delle competenze tecnico-professionali	6	
	Rilevazione delle problematiche buona ed elaborazione appropriata. Applicazione delle competenze tecnico-professionali efficiente e sicura	7	
	Padronanza nella rilevazione delle problematiche ed elaborazione esauriente. Applicazione delle competenze tecnico-professionali efficiente, sicura e creativa	8	
Punti tot.3 Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Collega e sintetizza in modo superficiale e utilizza una terminologia generica	1	
	Collega e sintetizza in modo adeguato e utilizza una terminologia, nel complesso, semplice e corretta	2	
	Collega e sintetizza in modo convincente e appropriato, utilizzando un linguaggio tecnico, preciso e specifico	3	

TOTALE \_\_\_\_/20

**Allegato A - Griglia di valutazione della prova orale. La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.**

<b>Indicatori</b>	<b>Livelli</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Punti</b>	<b>Punteggio</b>
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

**PARTE SETTIMA**

**UNITÀ DI APPRENDIMENTO**

**UNITÀ DI APPRENDIMENTO ASSE LINGUAGGI + ASSE STORICO-SOCIALE**

**Denominazione dell'Unità di Apprendimento**

**L'importanza di una scelta consapevole**

**COMPETENZE (OBBLIGATORIE E INTEGRATIVE) PREVISTE NELLE PROGRAMMAZIONI DI DIPARTIMENTO**

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.
- 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.

**ASSI COINVOLTI IN MODO PREVALENTE**

- Asse dei linguaggi

**ASSI COINVOLTI IN MODO CONCORRENTE**

- Asse storico-letterario

**DISCIPLINE COINVOLTE IN MODO PREVALENTE**

- Italiano
- Inglese

**DISCIPLINE COINVOLTE IN MODO CONCORRENTE**

- Storia
- Religione
- Scienze motorie
- Educazione civica

**METODOLOGIA DIDATTICHE E DI APPRENDIMENTO**

Problem solving  
Didatticalaboratoriale  
Brainstorming  
Cooperative learning

**VERIFICA FORMATIVA E VALUTAZIONE**

**Strumenti e metodi di valutazione volti a controllare l'efficacia dell'azione didattica – valutazione in itinere**  
Durante l'attività, gli insegnanti svolgeranno una costante attività di osservazione e di ascolto per valutare interesse, collaborazione, partecipazione e comprensione degli argomenti trattati.  
Verifiche orali.  
Debriefing.

**Strumenti e metodi di verifica sommativa volta alla valutazione e alla certificazione delle competenze**  
Tema di ordine generale  
Traduzione di un testo  
Prove strutturate

<b>AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</b>
Aula. Aula multimediale.
<b>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</b>
Mappe concettuali. Materiale multimediale. Manuali in uso. Lim.
<b>TEMPI</b>
I quadrimestre.
<b>VERIFICA AUTENTICA</b>
<b>Tipo di verifica</b> - Compito di realtà
<b>ATTIVITA' RIVOLTE A STUDENTI CON BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI</b>
Attività di informazione sulla problematica mappa. Esercizi semplificati. Questionario guidato.

<b>Denominazione dell'Unità di Apprendimento</b>
<b><u>Il valore della libertà</u></b>
<b>COMPETENZE (OBBLIGATORIE E INTEGRATIVE) PREVISTE NELLE PROGRAMMAZIONI DI DIPARTIMENTO</b>
<input type="checkbox"/> Agire in riferimento a 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. <input type="checkbox"/> Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. <input type="checkbox"/> 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. <input type="checkbox"/> Utilizzare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica per comprendere la realtà e operare in campi applicativi.
<b>ASSI COINVOLTI IN MODO PREVALENTE</b>
<input type="checkbox"/> Asse storico-sociale
<b>ASSI COINVOLTI IN MODO CONCORRENTE</b>
<input type="checkbox"/> Asse dei linguaggi
<b>DISCIPLINE COINVOLTE IN MODO PREVALENTE</b>
<input type="checkbox"/> Storia <input type="checkbox"/> Diritto ed Economia <input type="checkbox"/> Religione
<b>DISCIPLINE COINVOLTE IN MODO CONCORRENTE</b>
<input type="checkbox"/> Italiano
<b>METODOLOGIA DIDATTICHE E DI APPRENDIMENTO</b>
Svolgimento di ricerche individuali e di gruppo su Web.

Progettazione ed elaborazione di mappe concettuali, presentazioni, ipertesti.  
Progettazione ed elaborazione di saggi-articolo di giornale.

#### VERIFICA FORMATIVA E VALUTAZIONE

**Strumenti e metodi di valutazione volti a controllare l'efficacia dell'azione didattica – valutazione in itinere**

L'insegnante valuterà l'interesse, la collaborazione, la partecipazione e la comprensione dei singoli studenti.

**Strumenti e metodi di verifica sommativa volta alla valutazione e alla certificazione delle competenze**

Le verifiche saranno effettuate mediante schede strutturate in base alle abilità ed alle conoscenze programmate.

La valutazione esprimerà i livelli raggiunti.

#### AMBIENTI DI APPRENDIMENTO

Aula.

Aula multimediale.

#### STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI

Lim.

Laboratorio di informatica.

Biblioteca scolastica.

#### TEMPI

Il quadrimestre.

#### VERIFICA AUTENTICA

**Tipo di verifica:** Compito di realtà

**PROPOSTA**

*Sei un giornalista. Il quotidiano per cui lavori ha iniziato a pubblicare una serie di articoli intorno al tema: "L'eta' dei totalitarismi...Sei incaricato di redigere un articolo concernente il periodo storico flagellato dai regimi totalitari(1920-1939)*

*Hai intenzione di intervistare un dittatore di quell'epoca e per prepararti hai raccolto documenti sulla storia di quel periodo. Formula cinque domande che possono scaturire dal confronto e dall'analisi di questi documenti e organizzale come traccia per la tua intervista. Non dimenticare di far riferimento alle seguenti conoscenze:*

- Situazione politica ed economica dell'Italia del dopoguerra
- Origini e ascesa del fascismo
- Caratteri ideologici, politici e sociali del fascismo
- Società e cultura sotto il regime fascista
- Caratteri e diversi volti dell'antifascismo
- Leggi razziali e antisemitismo
- La rivoluzione russa e l'URSS da Lenin a Stalin
- Caratteri ideologici, politici e sociali dello stalinismo
- Intellettuali e potere nello stalinismo
- Caratteri ideologici e politici del nazionalsocialismo
- Società e cultura sotto il regime nazista (sport nazionale sotto il fascismo.)

#### ATTIVITA' RIVOLTE A STUDENTI CON BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI

Attività di informazione sulla problematica mappa.

Esercizi semplificati.

Interrogazioni programmate.

Questionario guidato.

**UNITÀ DI APPRENDIMENTO ASSE MATEMATICO**

<b>Denominazione dell'Unità di Apprendimento</b>
<b><u>Insieme per il bene comune. Partecipazione e cittadinanza attiva. Funzioni reali di variabile reale e limiti.</u></b>
<b>COMPETENZE (OBBLIGATORIE E INTEGRATIVE) PREVISTE NELLE PROGRAMMAZIONI DI DIPARTIMENTO</b>
<input type="checkbox"/> Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. <input type="checkbox"/> Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. <input type="checkbox"/> Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.
<b>ASSI COINVOLTI IN MODO PREVALENTE</b>
<input type="checkbox"/> Asse Matematico
<b>ASSI COINVOLTI IN MODO CONCORRENTE</b>
<input type="checkbox"/> Asse storico-sociale <input type="checkbox"/> Asse professionale
<b>DISCIPLINE COINVOLTE IN MODO PREVALENTE</b>
<input type="checkbox"/> Matematica
<b>DISCIPLINE COINVOLTE IN MODO CONCORRENTE</b>
<input type="checkbox"/> Storia <input type="checkbox"/> Diritto e tecniche amministrative
<b>METODOLOGIE</b>
Problem solving. Apprendimento per scoperta. Learning by doing. Didattica laboratoriale. Brain storming. Cooperative learning.
<b>VERIFICA FORMATIVA E VALUTAZIONE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prove strutturate e semistrutturate;</li> <li>• Restituzione di elaborati corretti;</li> <li>• Griglie e rubriche di valutazioni condivise;</li> <li>• Test interattivi online, a cura dell'insegnante, con restituzione istantanea delle risposte corrette e del punteggio ottenuto.</li> </ul>
<b>AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</b>
Laboratorio di informatica. Aula.
<b>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</b>
Schede guida. Software GeoGebra. Materiale multimediale. Libri di testo.

**TEMPI**

I quadrimestre.

**VERIFICA AUTENTICA**

**Tipo di verifica**

*Problem solving*

**Esempio:**

Un gruppo di scienziati è alle prese con lo studio dei livelli di inquinamento del suolo nei pressi di un'industria. Si presume che l'industria scarichi rifiuti tossici nella zona di studio. La concentrazione di sostanze tossiche in mg/kg segue la legge  $p(t) = \frac{2t^2 - 20t + 200}{t^2 + t - 10}$ , dove  $t$  indica il periodo in settimane. Nel lungo periodo quale sarà la concentrazione di sostanze tossiche nel suolo?

**ATTIVITA' RIVOLTE A STUDENTI CON BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI**

Matematica: Attività di associazione di insiemi dati ai concetti di finito e infinito.  
 Individuare le proprietà qualitative di una funzione a partire dal grafico.

**Denominazione dell'Unità di Apprendimento**

**Lavoro e sistemi produttivi. Educazione sostenibile. Derivate e problemi di ottimizzazione.**

**COMPETENZE (OBBLIGATORIE E INTEGRATIVE) PREVISTE NELLE PROGRAMMAZIONI DI DIPARTIMENTO**

- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

**ASSI COINVOLTI IN MODO PREVALENTE**

- Asse Matematico

**ASSI COINVOLTI IN MODO CONCORRENTE**

- Asse storico-sociale
- Asse professionale

**DISCIPLINE COINVOLTE IN MODO PREVALENTE**

- Matematica

**DISCIPLINE COINVOLTE IN MODO CONCORRENTE**

- Storia
- Diritto e tecniche amministrative

**METODOLOGIE**

Problem solving.  
 Apprendimento per scoperta.  
 Learning by doing.  
 Didattica laboratoriale.  
 Brain storming.  
 Cooperative learning.

### VERIFICA FORMATIVA E VALUTAZIONE

- Prove strutturate e semistrutturate;
- Restituzione di elaborati corretti;
- Griglie e rubriche di valutazioni condivise;
- Test interattivi online, a cura dell'insegnante, con restituzione istantanea delle risposte corrette e del punteggio ottenuto.

### AMBIENTI DI APPRENDIMENTO

Laboratorio di informatica.  
Aula.

### STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI

Schede guida.  
Software GeoGebra.  
Materiale multimediale.  
Libri di testo.

### TEMPI

Il quadrimestre.

### VERIFICA AUTENTICA

#### Tipo di verifica

#### *Problem solving*

#### *Esempio:*

- Per una unità di prodotto venduto, un'azienda ricava mensilmente in valuta  $70.000 - 4x$ , a fronte di una spesa unitaria in valuta di  $26.500 - x$ . Le spese fisse mensili ammontano a  $100.000.000$  in valuta per materie prime e noleggio macchinari e a  $15.500.000$  per provvigione dei rappresentanti.  
Determina il modello parabolico di produzione.  
Calcola il valore minimo di produzione per non andare in perdita.  
Calcola il valore della produzione che rende massimo il profitto.  
Calcola il valore del massimo profitto.  
Con una produzione di  $12.000$  pezzi, la ditta è in perdita o realizza un profitto? E con  $5000$  pezzi prodotti?

### ATTIVITA' RIVOLTE A STUDENTI CON BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI

Matematica: Attività di associazione di rappresentazioni grafiche a dati assegnati.  
Riconoscimento di punti di massimo e minimo relativo a partire dal grafico di una funzione.

**UNITÀ DI APPRENDIMENTO ASSE PROFESSIONALE**

<b>Denominazione dell'Unità di Apprendimento</b>
<p><b>1- <u>Alimentazione e salute: i numeri del benessere 0/5/30 (I Quadrimestre)</u></b>  <b>2- <u>I prodotti alimentari e i marchi di qualità (II Quadrimestre)</u></b></p>
<p><b>COMPETENZE (OBBLIGATORIE E INTEGRATIVE) PREVISTE NELLE PROGRAMMAZIONI DI DIPARTIMENTO</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro;</li> <li><input type="checkbox"/> 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;</li> <li><input type="checkbox"/> 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;</li> <li><input type="checkbox"/> 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 ed equilibrati.</li> </ul>
<p><b>ASSI COINVOLTI IN MODO PREVALENTE</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Asse professionale</li> </ul>
<p><b>ASSI COINVOLTI IN MODO CONCORRENTE</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/></li> </ul>
<p><b>DISCIPLINE COINVOLTE IN MODO PREVALENTE</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Diritto e tecniche amministrative</li> <li><input type="checkbox"/> Laboratorio enogastronomia - Cucina</li> <li><input type="checkbox"/> Laboratorio enogastronomia – Bar-sala e vendita</li> <li><input type="checkbox"/> Francese</li> <li><input type="checkbox"/> Scienza e cultura dell'alimentazione</li> </ul>
<p><b>DISCIPLINE COINVOLTE IN MODO CONCORRENTE</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Scienze motorie</li> <li><input type="checkbox"/> Inglese</li> </ul>
<p><b>METODOLOGIE</b></p>
<p>Problem solving  Learning by doing  Didattica laboratoriale  Brainstorming  Cooperative learning</p>
<p><b>AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</b></p>
<p>Aula  Aula multimediale</p>
<p><b>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</b></p>

<p>Mappe concettuali Materiale multimediale Manuali in uso Lim</p>
<p><b>TEMPI</b></p> <p>I quadrimestre II quadrimestre</p>
<p><b>VERIFICA AUTENTICA</b></p> <p><b>Tipo di verifica</b> Compito di realtà</p>
<p><b>ATTIVITA' RIVOLTE A STUDENTI CON BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI</b></p> <p>Attività di informazione sulla problematica mappa. Esercizi semplificati. Interrogazioni programmate. Tempi più lunghi per le esecuzioni delle verifiche. Questionario guidato.</p>

**PARTE OTTAVA**

**RELAZIONI DISCIPLINARI  
PERCORSI FORMATIVI**

**PERCORSO FORMATIVO DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA**

<b>Docente</b>	ACCOTI ANTONELLA	
<b>Libro di testo</b>	I COLORI DELLA LETTERATURA Vol. III R. Carnero – G. Iannaccone	
<b>Tempi</b>	Ore di lezione settimanali	4
	Totali previste	132
	Totali effettive al 15/05/2021	100
	Da effettuare fino al 10/06/2023	13
<b>Metodologie</b>	Lezione partecipata e interattiva con semplificazione tematica degli argomenti attraverso ricapitolazioni, esercitazioni e appunti. Cooperative learning. Debriefing.	
<b>Mezzi e strumenti</b>	Libri di testo e non, attività' di ricerca, schemi semplificativi, mappe concettuali, tavole sinottiche, Lim, video didattici, piattaforme didattiche, dispense sintetiche sulla piattaforma Pearson. Il lavoro didattico è stato svolto in aula secondo la scansione temporale prevista (quattro ore settimanali).	
<b>Verifiche</b>	<p><b>Verifiche orali</b> condotte dopo ogni lezione con rapide domande e/ debriefing e, al termine di ciascun percorso, sotto forma di colloquio.</p> <p><b>Verifiche scritte</b> assegnate sotto forma di esercitazioni, compiti di realtà e prove scritte in classe, svolte in seguito a tematiche affrontate e secondo le nuove tipologie previste dall'Esame di Stato.</p>	

## UNITÀ FORMATIVE

Unità formativa 1: L'età del Positivismo e del Realismo	
Competenze	
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	
Contenuti	Abilità
<p>Le trasformazioni culturali, sociali, politiche, economiche del periodo in Italia e in ambito internazionale.</p> <p><b>Età del Positivismo.</b> Significative produzioni letterarie, artistiche, tecniche e scientifiche anche di autori internazionali</p> <p>Elementi d'identità e diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi.</p> <p>Testi e autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale, nazionale della fine del XIX secolo.</p>	<p><b>Essere in grado di:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale.</li> <li>- Individuare in prospettiva interculturale gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi.</li> <li>- Contestualizzare testi letterari, artistici, scientifici delle tradizioni italiana e di altri popoli.</li> <li>- Orientarsi nel processo di sviluppo della cultura letteraria italiana.</li> <li>- Argomentare in modo appropriato.</li> <li>- Consultare siti web dedicati alla letteratura.</li> </ul>

Unità formativa 2: IL Novecento: l'età delle Avanguardie	
Competenze	
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali	
Contenuti	Abilità
<p>Linee del percorso storico della letteratura italiana, nei suoi generi testuali, a confronto anche con la letteratura europea.</p> <p>Parole in libertà: il Futurismo</p> <p>Il Crepuscolarismo: forme e aspetti del movimento</p> <p><b>I linguaggi dell'arte</b> Relazioni tra storia, letteratura e arte Cubismo, Espressionismo, Surrealismo</p>	<p><b>Essere in grado di:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consultare siti web dedicati alla letteratura</li> <li>- Individuare i caratteri essenziali delle poetiche degli Autori e collegare l'opera alla poetica.</li> <li>- Cogliere la novità e l'originalità delle avanguardie nel panorama letterario del loro tempo.</li> </ul>

Unità formativa 3: Il Fanciullino e l'Esteta	
Competenze	
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	
Contenuti	Abilità
Biografia, pensiero, poetica e produzione letteraria <b>Dall'esteta al superuomo: Gabriele D'Annunzio</b> <b>Il poeta fanciullino: Giovanni Pascoli</b>	<b>Essere in grado di:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consultare siti web dedicati alla letteratura</li> <li>- Individuare i caratteri essenziali delle poetiche degli Autori e collegare l'opera alla poetica.</li> <li>- Orientarsi nel sistema tematico e stilistico delle maggiori opere prodotte dagli Autori</li> <li>- Potenziare la capacità di produrre testi strumentali utili allo studio di ogni disciplina (appunti, brevi sintesi, schemi, mappe).</li> <li>- Produrre varie tipologie di testi</li> <li>- Argomentare in modo appropriato</li> </ul>

Unità formativa 4: La crisi del soggetto	
Competenze	
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 il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	
Contenuti	Abilità
Biografia, pensiero, poetica e produzione letteraria <b>Maschera nuda: Luigi Pirandello</b> <b>Il fu Mattia Pascal:</b> lettura di alcuni brani dal manuale in uso <b>Italo Svevo ed Ettore Schmitz: l'origine conta</b>	<b>Essere in grado di:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consultare siti web dedicati alla letteratura.</li> <li>- Individuare i caratteri essenziali delle poetiche degli Autori e collegare l'opera alla poetica.</li> <li>- Cogliere la novità e l'originalità del genere in prosa nel panorama letterario del loro tempo.</li> <li>- Orientarsi nel sistema tematico e stilistico delle maggiori opere prodotte dagli Autori</li> <li>- Potenziare la capacità di produrre testi strumentali utili allo studio di ogni disciplina (appunti, brevi sintesi, schemi, mappe).</li> <li>- Produrre varie tipologie di testi</li> <li>- Argomentare in modo appropriato</li> </ul>

Unità formativa 5: Epoche, luoghi, idee: la poesia in Italia tra le due guerre e i manifesti degli intellettuali durante l'affermazione dei sistemi totalitari	
Competenze	
<p><b>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</b></p> <p><b>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</b></p>	
Contenuti	Abilità
<p>La poesia degli Anni Venti  <b>Parole chiuse</b> L'Ermetismo                      La poesia post-ermetica                      Biografia, pensiero e poetica, produzione letteraria  <b>Ungaretti, uomo di pena</b>  <b>Eugenio Montale: pessimista cosmico</b></p> <p>Dalla guerra totale ai nuovi totalitarismi  <b>Intellettuali e artisti nei regimi totalitari</b>                      :  <b>I manifesti degli intellettuali fascisti e antifascisti</b></p>	<p><b>Essere in grado di:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consultare siti web dedicati alla letteratura.</li> <li>- Individuare i caratteri essenziali delle poetiche degli Autori e collegare l'opera alla poetica.</li> <li>- Cogliere la novità e l'originalità del genere in prosa nel panorama letterario del loro tempo.</li> <li>- Orientarsi nel sistema tematico e stilistico delle maggiori opere prodotte dagli Autori</li> <li>- Potenziare la capacità di produrre testi strumentali utili allo studio di ogni disciplina (appunti, brevi sintesi, schemi, mappe.</li> <li>- Produrre varie tipologie di testi</li> <li>- Argomentare in modo appropriato</li> </ul>

Unità formativa 6: L'amor che move il sole e l'altre stelle: Paradiso	
Competenze	
<p><b>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</b></p>	
Contenuti	Abilità
<p>Conoscere la struttura complessiva della <i>Commedia</i>, il contenuto e le tematiche dei canti fondamentali nella prassi didattica.                      Conoscere la struttura del Paradiso                      Canti significati Canto 1<sup>^</sup>- Canto 6<sup>^</sup>                      Canto XXXIII</p>	<p><b>Essere in grado di:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Leggere, analizzare e organizzare informazioni in previsione dell'esposizione orale.</li> <li>- Applicare ai testi l'analisi stilistica.</li> <li>- Consultare siti web dedicati alla letteratura.</li> </ul>

**Le attività di Educazione Civica sono state sviluppate nel rispetto di quanto programmato (vedi Paragrafo F)**

## PERCORSO FORMATIVO DI STORIA

<b>Docente</b>	ACCOTI ANTONELLA	
<b>Libro di testo</b>	Storia in corso Vol. III De Vecchi- Giovannetti	
<b>Tempi</b>	Ore di lezione settimanali	2
	Totali previste	66
	Totali effettive al 15/05/2021	48
	Da effettuare fino al 10/06/2023	7
<b>Metodologie</b>	<p>La spiegazione dei fatti salienti è stata supportata dall'analisi delle dinamiche economiche, politiche e socio-culturali degli eventi storici, attraverso letture guidate e il ragionamento induttivo e deduttivo.</p> <p>Gli studenti sono stati costantemente guidati nell'individuazione dei nessi che intercorrono tra le vicende storiche. Tale procedimento ha consentito di ricavare un'idea personale del fatto storico che deriva dall'interiorizzazione dei contenuti e dalla consapevolezza della continuità fra passato e presente.</p> <p>La visione di percorsi multimediali e di documentari su importanti avvenimenti storici ha fornito elementi di riflessione e confronto tra docente e studenti.</p> <p>Tali attività hanno favorito lo sviluppo della capacità di esprimere opinioni personali e hanno contribuito alla promozione culturale, sociale e civile degli studenti.</p>	
<b>Mezzi e strumenti</b>	<p>Libri di testo e non, attività' di ricerca, schemi semplificativi, mappe concettuali, tavole sinottiche, Lim, video didattici, piattaforme didattiche, dispense sintetiche.</p> <p>Il lavoro didattico è stato svolto in aula secondo la scansione temporale prevista (due ore settimanali).</p>	
<b>Verifiche</b>	<p>- <b>Verifiche orali</b> - condotte dopo ogni lezione con rapide domande e/ debriefing e, al termine di ciascun percorso, sotto forma di colloquio.</p> <p>- <b>Verifiche scritte</b> - assegnate sotto forma di esercitazioni, quesiti, prove strutturate.</p>	

## UNITÀ FORMATIVE

Unità formativa 1: L'alba del Ventesimo secolo	
<i>Competenze</i>	
<p><b>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.</b></p> <p><b>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.</b></p> <p><b>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</b></p> <p><b>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</b></p>	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<p><b>Le grandi potenze all'inizio del Novecento</b> Trasformazioni socio - economiche di fine secolo</p> <p><b>L'Italia e l'età giolittiana</b> La questione d'Oriente e gli imperi multinazionali</p> <p><b>La Prima guerra mondiale</b> Le ragioni profonde della guerra L'attentato di Sarajevo e lo scoppio del conflitto La guerra di logoramento L'Italia in guerra Dalla svolta del 1917 alla fine della guerra Il dopoguerra e i trattati di pace</p> <p><b>La Rivoluzione russa</b> La Russia all'inizio del secolo Le due rivoluzioni russe Il governo bolscevico e la guerra civile La nascita dell'URSS</p>	<p>Collocare gli eventi storici affrontati nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento.</p> <p>- Distinguere i molteplici aspetti di un evento e l'incidenza in esso di diversi soggetti storici.</p> <p>Evidenziare le cause economiche, politiche, sociali, le diverse fasi e l'esito del primo conflitto mondiale.</p> <p>- Comprendere il nuovo assetto geopolitico dell'Europa postbellica.</p> <p>- Analizzare le cause del crollo del regime zarista e le dinamiche che portarono alla nascita dell'URSS.</p> <p>- Produrre testi strumentali utili allo studio di ogni disciplina (appunti, brevi sintesi, schemi, mappe concettuali).</p> <p>Consultare siti web dedicati alla storia.</p> <p>Argomentare in modo appropriato.</p>

Unità formativa 2: La notte della Democrazia
<i>Competenze</i>
<p><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.</b></p> <p><b>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.</b></p> <p><b>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.</b></p>

**Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.  
Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.  
Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.**

<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<p><b>Il fascismo in Italia</b> Crisi e malcontento sociale Il dopoguerra e il biennio rosso Il fascismo: nascita e presa del potere I primi anni del governo fascista La dittatura totalitaria La politica economica ed estera</p> <p><b>Lo Stalinismo</b> L'abolizione della NEP nelle campagne e nell'industria L'organizzazione dello Stato e il culto della personalità Il terrore staliniano e le purghe</p> <p><b>La crisi economica del 1929</b> Il crollo di Wall Street Il New Deal</p> <p><b>Il regime nazista</b> La Repubblica di Weimar Il nazismo e la dittatura di Hitler Il razzismo nazista</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità.</li> <li>- Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi politici.</li> <li>- Collocare gli eventi storici affrontati nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento.</li> <li>- Analizzare i caratteri generali dei regimi totalitari</li> <li>- Individuare i fondamentali periodi della storia dell'Italia fascista</li> <li>- Comprendere cause e conseguenze della crisi economica del 1929</li> <li>- Comprendere le ragioni dell'ascesa di Hitler e la carica di violenza e propaganda che caratterizzarono il nazismo</li> <li>- Produrre testi strumentali utili allo studio di ogni disciplina (appunti, brevi sintesi, schemi, mappe concettuali).</li> <li>- Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti d'informazione.</li> <li>- Argomentare in modo appropriato.</li> <li>- Produrre testi argomentativi o ricerche su questioni storiche utilizzando diverse tipologie di fonti.</li> <li>- Consultare siti web dedicati alla storia.</li> </ul>

### Unità formativa 3: I giorni della follia

#### *Competenze*

**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.**

**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.**

**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.**

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

**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**

**Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.**

<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<p><b>La Seconda guerra mondiale</b> Le cause del conflitto La guerra in Europa e in Oriente La guerra parallela dell'Italia L'Europa dei lager e della shoah Lo sbarco degli Alleati La conferenza di Yalta Il crollo del Terzo Reich La bomba atomica su Hiroshima e Nagasaki La resa del Giappone I trattati di pace di Parigi <b>La "guerra parallela" dell'Italia (1943-1945).</b> La fine dello stato fascista L'armistizio dell'8 settembre e l'Italia divisa La Resistenza e la liberazione Le ragioni dell'olocausto e del fenomeno delle foibe Il processo di Norimberga</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità.</li> <li>- Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi politici.</li> <li>- Collocare gli eventi storici affrontati nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento.</li> <li>- Distinguere i molteplici aspetti di un evento e l'incidenza in esso di diversi soggetti storici.</li> <li>- Collegare alla storia generale le storie settoriali relative all'indirizzo di riferimento.</li> <li>- Analizzare le cause e le dinamiche del secondo conflitto mondiale, con particolare riguardo ai genocidi compiuti</li> <li>- Comprendere le ragioni dell'olocausto e del fenomeno delle foibe</li> <li>- Comprendere la complessità e le motivazioni della Resistenza europea e italiana</li> <li>- Riflettere sulle conseguenze dell'uso di armi nucleari</li> <li>- Produrre testi strumentali utili allo studio di ogni disciplina (appunti, brevi sintesi, schemi, mappe concettuali).</li> <li>- Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti d'informazione.</li> <li>- Argomentare in modo appropriato.</li> <li>- Produrre testi argomentativi o ricerche su questioni storiche utilizzando diverse tipologie di fonti.</li> <li>- Consultare siti web dedicati alla storia.</li> </ul>

#### Unità formativa 4: Il mondo bipolare

##### *Competenze*

**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.**

**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.**

**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.**

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

**Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.**

<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<p><b>Il secondo dopoguerra e la divisione del mondo.</b>  Dalla pace alla guerra fredda Il blocco occidentale e il blocco orientale</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità.</li> <li>- Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi politici.</li> <li>- Collocare gli eventi storici affrontati nella giusta</li> </ul>

	<p>successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Distinguere i molteplici aspetti di un evento e l'incidenza in esso di diversi soggetti storici.</li><li>- Comprendere il nuovo scenario mondiale, rilevando le cause della guerra fredda.</li><li>- Produrre testi strumentali utili allo studio di ogni disciplina (appunti, brevi sintesi, schemi, mappe concettuali).</li><li>- Argomentare in modo appropriato.</li><li>- Consultare siti web dedicati alla storia.</li></ul>
--	--

**Le attività di Educazione Civica sono state sviluppate nel rispetto di quanto programmato (vedi Paragrafo F)**

**PERCORSO FORMATIVO DI LINGUA INGLESE & LINGUA INGLESE PROFESSIONALE**

<b>Docente</b>	Giusi Tucci	
<b>Libro di testo</b>	Well done! Catering: cooking & service (C. E. Morris - ELI La Spiga)	
<b>Tempi</b>	Ore di lezione settimanali	3
	Totali previste	99 (66+33)
	Totali effettive al 15/05/2023	74 (50 + 24)
	Da effettuare fino al 10/06/2023	12 (8+4)
<b>Metodologie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione partecipata</li> <li>• Lezione frontale</li> <li>• Esposizione autonoma/guidata degli argomenti trattati</li> <li>• Lezione interattiva con utilizzo del computer e LIM</li> </ul>	
<b>Mezzi e strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libri di testo e non, attività di ricerca, schemi semplificati</li> <li>• Lim, video didattici</li> <li>• Dispense sintetiche</li> <li>• Piattaforme Pearson, Zanichelli e sito ProveInvalsi.net per le esercitazioni Invalsi</li> <li>• Laboratorio linguistico per l'esercitazione all'ascolto</li> </ul>	
<b>Verifiche</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prove strutturate e semistrutturate;</li> <li>• Verifiche brevi;</li> <li>• Colloqui e rielaborazione di discorsi tecnici;</li> <li>• Risoluzione di problemi;</li> <li>• Esercitazioni;</li> <li>• Osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione</li> </ul>	

## UNITÀ FORMATIVE

Unità formativa 1: HEALTH AND SAFETY	
Competenze	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ essere in grado di interagire in diversi ambiti e contesti professionali utilizzando i linguaggi settoriali per scopi comunicativi</li> <li>▪ integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare le qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi valorizzando e promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali</li> </ul>	
Contenuti	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> <li>• HACCP: PRINCIPLES</li> <li>• FOOD TRANSMITTED INFECTIONS AND FOOD POISONING</li> <li>• FOOD CONTAMINATION: RISKS AND PREVENTIVE MEASURES</li> <li>• THE EATWELL PLATE</li> <li>• ORGANIC FOOD AND GMOs</li> <li>• THE MEDITERRANEAN DIET</li> <li>• FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES</li> <li>• EATING DISORDERS</li> <li>• VEGAN AND VEGETARIAN DIETS</li> </ul> <p><b>GRAMMAR:</b> Modals, second conditional, habits &amp; daily routines, asking about frequency and quantity</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interagire in brevi conversazioni su argomenti di interesse personale e professionale.</li> <li>• Utilizzare le strutture morfosintattiche adeguate a contesti comunicativi in particolare a quelli di tipo professionale.</li> <li>• Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi inerenti la sfera personale e professionale.</li> <li>• Utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali.</li> <li>• Produrre testi per descrivere esperienze personali e professionali.</li> <li>• Operare scelte lessicali appropriate al contesto.</li> <li>• Conoscere gli aspetti socio-culturali della lingua inglese e dei paesi anglofoni in relazione all'ambito professionale.</li> </ul>

Unità formativa 2: THE RESTAURANT STAFF	
Competenze	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Utilizzare una lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali. (livello B1 del QCER)</li> <li>▪ Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo e di tipo professionale.</li> <li>▪ Produrre testi di tipo professionale.</li> <li>▪ Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</li> <li>▪ 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</li> </ul>	
Contenuti	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> <li>• SERVICE BRIGADE</li> <li>• A WAITER'S UNIFORM</li> <li>• PREPARING FOR SERVICE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interagire in brevi conversazioni su argomenti di interesse personale e professionale.</li> <li>• Utilizzare le strutture morfosintattiche adeguate a</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• HOW TO SERVE</li> <li>• DIFFERENT TYPES OF SERVICE</li> <li>• WHAT IS FLAMBÉ</li> <li>• WHAT IS A BUFFET</li> <li>• PAIRING FOOD AND WINE</li> <li>• SERVING DRINKS</li> <li>• CUSTOMERS' COMPLAINTS</li> </ul> <p><b>GRAMMAR:</b> Present perfect</p>	<p>contesti comunicativi in particolare a quelli di tipo professionale.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi inerenti la sfera personale e professionale.</li> <li>• Utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali.</li> <li>• Produrre testi per descrivere esperienze personali e professionali.</li> <li>• Operare scelte lessicali appropriate al contesto.</li> <li>• Conoscere gli aspetti socio-culturali della lingua inglese e dei paesi anglofoni in relazione all'ambito professionale.</li> </ul>
---	--

<b>Unità formativa 3: CAREER PATHS</b>	
<i>Competenze</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Utilizzare una lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali. (livello B1 del QCER)</li> <li>▪ Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo e di tipo professionale.</li> <li>▪ Produrre testi di tipo professionale.</li> <li>▪ Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</li> <li>▪ 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</li> </ul>	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• HOW TO BECOME A CHEF</li> <li>• HOW TO WRITE A CURRICULUM VITAE</li> <li>• EUROPASS CV</li> <li>• HOW TO WRITE A COVERING LETTER</li> <li>• GETTING READY FOR AN INTERVIEW</li> </ul> <p><b>GRAMMAR:</b> Overall recap of all the verb tenses and practice with the expressions linked to general conversation and job career paths.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interagire in brevi conversazioni su argomenti di interesse personale e professionale.</li> <li>• Utilizzare le strutture morfosintattiche adeguate a contesti comunicativi in particolare a quelli di tipo professionale.</li> <li>• Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi inerenti la sfera personale e professionale.</li> <li>• Utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali.</li> <li>• Produrre testi per descrivere esperienze personali e professionali.</li> <li>• Operare scelte lessicali appropriate al contesto.</li> <li>• Conoscere gli aspetti socio-culturali della lingua inglese e dei paesi anglofoni in relazione all'ambito professionale.</li> </ul>

**Unità formativa 4: EDUCAZIONE CIVICA**

*Competenze*

- Utilizzare una lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali. (livello B1 del QCER)
- Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo e di tipo professionale.
- Produrre testi di tipo professionale.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
- 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

*Contenuti*

*Abilità*

- CULTURAL HERITAGE IN ITALY
- DIGITAL HYGIENE: RESPONSIBLE USE OF DIGITAL RESOURCES
- GOVERNMENT AND PARLIAMENT IN THE UK
- COMPARE & CONTRAST: THE ITALIAN, THE BRITISH AND THE AMERICAN GOVERNMENT SYSTEMS

- Interagire in brevi conversazioni su argomenti di interesse personale e professionale.
- Utilizzare le strutture morfosintattiche adeguate a contesti comunicativi in particolare a quelli di tipo professionale.
- Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi inerenti la sfera personale e professionale.
- Utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali.
- Produrre testi per descrivere esperienze personali e professionali.
- Operare scelte lessicali appropriate al contesto.
- Conoscere gli aspetti socio-culturali della lingua inglese e dei paesi anglofoni in relazione all'ambito professionale.

**PERCORSO FORMATIVO DI MATEMATICA**

<b>Docente</b>	Frassia Maria Giovanna	
<b>Libro di testo</b>	Bergamini M., Trifone A., Barozzi G. (2012). <i>Matematica.bianco con Maths in English. Lineamenti di analisi. S. Disequazioni e funzioni - U. Limiti - V. Derivate e studio di funzioni.</i> Zanichelli.	
<b>Tempi</b>	Ore di lezione settimanali	3
	Totali previste	99
	Totali effettive al 15/05/2023	87
	Da effettuare fino al 10/06/2023	11
<b>Metodologie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lezione frontale</li> <li>▪ Lezione partecipata</li> <li>▪ Lavoro di gruppo</li> <li>▪ Discussioni guidate</li> <li>▪ Problemsolving</li> </ul>	
<b>Mezzi e strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Libro di testo</li> <li>▪ LIM</li> <li>▪ Software didattici</li> </ul>	
<b>Verifiche</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interrogazioni individuali</li> <li>▪ Compiti in classe</li> <li>▪ Risoluzione di esercizi alla lavagna</li> <li>▪ Discussioni collettive</li> </ul>	

## UNITÀ FORMATIVE

Unità formativa 1: Funzioni reali di variabile reale	
<i>Competenze</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</li> <li>▪ Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</li> <li>▪ Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed i principali concetti dell'economia, dei processi produttivi e dei servizi.</li> </ul>	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
Funzioni reali di variabile reale (dominio, segno, intersezione con gli assi e proprietà qualitative).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi anche graficamente.</li> <li>• Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di funzioni, anche per via grafica. Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali.</li> </ul>

Unità formativa 2: Limiti di funzioni reali di variabile reale	
<i>Competenze</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</li> <li>▪ Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</li> </ul>	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limiti di funzioni reali di variabile reale.</li> <li>• L'algebra dei limiti.</li> <li>• Forme di indecisione di funzioni algebriche.</li> <li>• Funzioni continue.</li> <li>• Punti di discontinuità.</li> <li>• Asintoti e grafico probabile di una funzione.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calcolare limiti di funzioni algebriche.</li> <li>• Saper riconoscere e classificare i punti di discontinuità di una funzione.</li> </ul>

Unità formativa 3: Derivate e studio di funzioni.	
<i>Competenze</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</li> <li>▪ Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</li> <li>▪ Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed i principali concetti dell'economia, dei processi produttivi e dei servizi.</li> </ul>	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rapporto incrementale. Derivata e relativo significato geometrico.</li> <li>• Derivate elementari, teoremi e regole di derivazione.</li> <li>• Derivate di ordine superiore.</li> <li>• Studio di funzione (Funzioni razionali).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di derivate, anche per via grafica. Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali.</li> <li>• Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi.</li> <li>• Saper costruire semplici modelli matematici in economia.</li> </ul>

Unità formativa 4: Integrali	
<i>Competenze</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</li> <li>▪ Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed i principali concetti dell'economia, dei processi produttivi e dei servizi.</li> </ul>	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Integrali indefiniti elementari.</li> <li>• Integrali definiti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere il concetto di primitiva e di integrale indefinito di una funzione continua.</li> <li>• Calcolare integrali indefiniti e definiti immediati.</li> </ul>

**Le attività di Educazione Civica sono state sviluppate nel rispetto di quanto programmato (vedi Paragrafo F)**

PERCORSO FORMATIVO DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

<b>Docente</b>	TRIPODI GIACOMO	
<b>Libro di testo</b>	<b>SULLO SPORT / CONOSCENZA, PADRONANZA, RISPETTO DEL CORPO.</b> DEL NISTA PIER LUIGI / PARKER JUNE / TASSELLI ANDREA	
<b>Tempi</b>	Ore di lezione settimanali	2
	Totali previste	66
	Totali effettive al 12/05/2023	55
	Da effettuare fino al 10/06/2023	63
<b>Metodologie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezione frontale</li> <li>- Lezione partecipata</li> <li>- Cooperative Learning</li> <li>- Problem solving</li> </ul>	
<b>Mezzi e strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libro di testo</li> <li>- Altri libri</li> <li>- Schemi ed appunti personali</li> <li>- Lim</li> <li>- Software didattici</li> <li>- Web App</li> </ul>	
<b>Verifiche</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Colloqui</li> <li>- Interrogazioni individuali</li> <li>- Discussione collettive</li> <li>- Sviluppo di progetti</li> <li>- Relazioni</li> </ul>	

## UNITÀ FORMATIVE

<b>Unità formativa 1: Accrescere la padronanza di sé</b>	
<i>Competenze</i>	
Valutare le proprie prestazioni e svolgere attività di diversa durata ed intensità. Gestione autonoma dei comportamenti che interessano le strutture e le funzioni del corpo.	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
Conoscere gli apparati e i sistemi del corpo umano, in particolari quelli che generano il movimento. Il fabbisogno energetico e il metabolismo. Classificazione degli sport in base ai meccanismi di produzione energetica. Relazione tra scienze motorie e fisiologia, fisica e scienze. Le tecniche di espressione corporea per rappresentare idee e stati d'animo.	Consolidamento delle proprie capacità motorie e coordinative. Saper coordinare azioni efficaci in situazioni complicate. Saper applicare semplici tecniche di espressione corporea per rappresentare idee e stati d'animo.

<b>Unità formativa 2: Lo sport, le regole, il fair play</b>	
<i>Competenze</i>	
Affinare le tecniche e le tattiche di almeno due degli sport programmati nei ruoli congeniali alle proprie attitudini e potenziare i contenuti dell'atletica leggera.	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
Pallavolo, pallacanestro, atletica leggera.	Collaborazione nell'organizzazione di giochi, di competizioni sportive e della loro direzione arbitrale.

<b>Unità formativa 3: Salute, benessere, sicurezza e prevenzione</b>	
<i>Competenze</i>	
Saper applicare le regole dello star bene con un corretto stile di vita e idonee prevenzioni. Essere consapevoli dei danni alla salute causati dalla sedentarietà.	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
I fattori di rischio nella pratica delle attività motorie. Traumatologia sportiva e primo soccorso. L'alimentazione nello sport, il doping. Cenni di teoria dell'allenamento.	Assumere comportamenti finalizzati al miglioramento della salute.

Unità formativa 4: Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico	
<i>Competenze</i>	
Sapersi orientare con bussole, carte e mappe. Essere capaci di applicare comportamenti ecologici nel rispetto della natura. Sapere come equipaggiarsi ed abbigliarsi prima di un'escursione in ambiente naturale.	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
L'attività in ambiente naturale, uso delle tecnologie nell'attività fisica.	Muoversi in sicurezza nei diversi ambienti.

**Le attività di Educazione Civica sono state sviluppate nel rispetto di quanto programmato (vedi Paragrafo F)**

**PERCORSO FORMATIVO DI  
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE RICETTIVE**

<b>Docente</b>	Sicilia Milena	
<b>Libro di testo</b>	Strumenti gestionali per il turismo M.R. Cesarano – M. D. Esposito – T. Acampora Ed. CLITT	
<b>Tempi</b>	Ore di lezione settimanali	4
	Totali previste	132
	Totali effettive al 15/05/2023	106
	Da effettuare fino al 10/06/2023	15
<b>Metodologie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale, partecipata e discussione guidata - anche con l'utilizzo del PowerPoint - per stimolare l'interesse, favorire l'ascolto e l'apprendimento.</li> <li>• Sviluppo di esercizi per stimolare meglio l'apprendimento di argomenti nuovi.</li> <li>• Analisi dei casi e problem solving per sviluppare le abilità di analisi, di sintesi e di ricerca di soluzioni.</li> <li>• Esercitazioni assistite; scoperta guidata; e apprendimento collaborativo e fra pari (lavoro di gruppo).</li> <li>• Didattica Personalizzata e Individualizzata.</li> <li>• Strumenti compensativi</li> </ul>	
<b>Mezzi e strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo,</li> <li>• LIM,</li> <li>• PowerPoint,</li> <li>• sussidi audiovisivi.</li> </ul>	
<b>Verifiche</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Colloqui</li> <li>• Interrogazioni individuali</li> <li>• Compiti in classe</li> <li>• Risoluzione di esercizi alla lavagna</li> <li>• Discussioni collettive</li> <li>• Analisi di casi aziendali/ Compiti di realtà</li> <li>• Prove semi-strutturate</li> <li>• Prove strutturate Correzione e restituzione dei compiti da svolgere in autonomia a casa</li> </ul>	

## UNITÀ FORMATIVE

Unità formativa 1: Programmazione e controllo dell'azienda ristorativa	
Competenze	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare le esigenze fondamentali che ispirano scelte e comportamenti economici</li> <li>• Distinguere finalità, ruolo e funzioni della contabilità direzionale</li> <li>• Applicare i principi generali della programmazione e del controllo di gestione</li> <li>• Interpretare i sistemi aziendali nei loro processi e flussi informativi</li> <li>• Elaborare piani aziendali coerenti e compatibili con i vincoli interni ed esterni predefiniti</li> </ul>	
Contenuti	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il ruolo del consumatore nel processo di pianificazione aziendale. I fattori a cui sono legate le abitudini alimentari. I mutamenti nel modello alimentare italiano.</li> <li>• Il processo di pianificazione.</li> <li>• L'analisi SWOT.</li> <li>• La mission e la vision e gli obiettivi strategici generali.</li> <li>• Gli orientamenti strategici.</li> <li>• I contenuti e gli scopi del controllo strategico.</li> <li>• Le funzioni e la struttura del business plan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere i mutamenti nei comportamenti di consumo come elemento fondamentale nel processo di pianificazione aziendale.</li> <li>• Analizzare i fattori che incidono sulle abitudini alimentari. Individuare le tendenze future del modello alimentare.</li> <li>• Individuare le caratteristiche della pianificazione strategica.</li> <li>• Distinguere gli scopi ed il contenuto dell'attività di pianificazione.</li> <li>• Utilizzare il modello SWOT per procedere all'analisi di situazioni ambientali, aziendali e di prodotto predefinite.</li> <li>• Distinguere la mission, la vision e l'orientamento strategico in situazioni aziendali date.</li> <li>• Redigere prospetti che costituiscono il piano generale. Redigere semplici business plan.</li> </ul>

Unità formativa 2: Il controllo di gestione	
Competenze	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare i principi generali della programmazione e del controllo di gestione</li> <li>• Distinguere finalità, ruolo e funzioni del controllo di gestione</li> <li>• Interpretare i sistemi aziendali nei loro processi e flussi informativi</li> <li>• Costruire il sistema di budget e trarre informazioni alla gestione aziendale dall'analisi e dall'interpretazione degli scostamenti</li> </ul>	
Contenuti	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le fasi del processo di controllo della gestione azienda.</li> <li>• La misurazione, la valutazione ed il reporting dei dati.</li> <li>• L'articolazione del sistema di budgeting.</li> <li>• I budget di settore delle imprese ristorative.</li> <li>• I componenti del budget aziendale di un'impresa ristorativa.</li> <li>• L'analisi degli scostamenti ed il sistema di reporting.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare i vantaggi e gli svantaggi del processo di controllo.</li> <li>• Distinguere le varie fasi del processo di controllo di gestione</li> <li>• Redigere i budget di settore di un'impresa ristorativa.</li> <li>• Redigere semplici budget aziendali.</li> <li>• Analizzare e interpretare gli scostamenti tra quanto previsto e quanto realizzato dall'azienda</li> </ul>

### Unità formativa 3: Il marketing

#### Competenze

- Inquadrare l'attività di marketing, riconoscerne le articolazioni e realizzare applicazioni con riferimento a specifiche tipologie di aziende.
- Individuare le cause che hanno provocato l'evoluzione delle politiche di mercato.
- Individuare obiettivi e metodologie delle diverse strategie di marketing.
- Ricercare da più fonti gli elementi conoscitivi dei mercati di diversi beni o servizi e descriverne le caratteristiche.
- Individuare, rispetto a casi concreti, le politiche di prodotto, di prezzo, di promozione e di distribuzione da attuare in funzione di un obiettivo aziendale
- Elaborare piani di marketing in funzione delle politiche di mercato che si intendono realizzare

<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le diverse politiche di mercato</li> <li>• Le attività di marketing non convenzionale</li> <li>• La segmentazione del mercato.</li> <li>• Le strategie di marketing</li> <li>• Il posizionamento sul mercato</li> <li>• Le leve di marketing e il loro utilizzo nella politica di organizzazione e gestione della rete di vendita.</li> <li>• La struttura del piano di marketing</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distinguere i caratteri delle diverse politiche di mercato.</li> <li>• Distinguere i caratteri delle attività di marketing non convenzionale.</li> <li>• Segmentare un gruppo di consumatori sulla base di diversi criteri.</li> <li>• Individuare gli elementi del targeting e del posizionamento.</li> <li>• Cogliere funzioni e soggetti dei vari canali distributivi. Cogliere tecniche e obiettivi delle diverse forme di comunicazione aziendale.</li> <li>• Definire semplici piani di marketing.</li> </ul>

### Unità formativa 4: Qualità e sicurezza alimentare

#### Competenze

- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Orientarsi nell'ambito dei processi e delle risorse volte all'implementazione del sistema di gestione della qualità nelle aziende ristorative.
- Applicare la normativa nazionale ed internazionale in materia di sicurezza dei prodotti alimentari.
- Applicare la normativa nazionale ed internazionale in materia di tracciabilità dei prodotti alimentari
- Applicare la normativa nazionale ed internazionale in materia di trasparenza dei prodotti alimentari.

<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il concetto di qualità nelle aziende ristorative. La qualità dei prodotti alimentari. Il sistema di gestione della qualità nell'azienda ristorativa</li> <li>• Normativa di settore in materia di igiene e sicurezza alimentare.</li> <li>• Le frodi alimentari.</li> <li>• Normativa di settore in materia di tracciabilità dei prodotti.</li> <li>• La normativa nazionale ed internazionale in materia di etichettatura degli alimenti.</li> <li>• Le indicazioni obbligatorie riportate nell'etichetta dei prodotti alimentari.</li> <li>• Gli scopi dell'etichettatura nutrizionale.</li> <li>• Gli scopi dell'etichettatura ambientale.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare gli indicatori della qualità del processo e del risultato nelle aziende ristorative.</li> <li>• Individuare le fasi dell'implementazione del sistema di gestione della qualità nell'azienda ristorativa.</li> <li>• Applicare la normativa in tema di igiene e sicurezza alimentare.</li> <li>• Individuare le diverse fattispecie di frode alimentare.</li> <li>• Individuare i principi, gli scopi e le attività relative ai processi di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari.</li> <li>• Individuare i principi e gli scopi della normativa nazionale ed internazionale in materia di etichettatura degli alimenti.</li> <li>• Saper leggere ed interpretare correttamente una etichetta alimentare.</li> <li>• Saper leggere e interpretare i dati riportati nelle etichette nutrizionali.</li> <li>• Saper interpretare correttamente le informazioni contenute nell'etichetta ambientale.</li> </ul>

**Le attività di Educazione Civica sono state sviluppate nel rispetto di quanto programmato (vedi Paragrafo F)**

**PERCORSO FORMATIVO DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

<b>Docente</b>	Filomena Maria Lofrano	
<b>Libro di testo</b>	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE A.MACHADO-CASA EDITRICE :POSEIDONIA	
<b>Tempi</b>	Ore di lezione settimanali	3
	Totali previste	99
	Totali effettive al 15/05/2023	87
	Da effettuare fino al 10/06/2023	11
<b>Metodologie</b>	<p>Il percorso didattico adottato è stato finalizzato all'acquisizione, da parte degli allievi, della conoscenza di elementi di dietetica e della normativa vigente in tema di sicurezza alimentare. Le U.d.A. sono state svolte in maniera graduale, con linguaggio scientifico, tenendo presente, altresì, dei collegamenti interdisciplinari con le altre materie di indirizzo.</p> <p>Le metodologie adottate sono state:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lezione frontale, utilizzata per esplicitare i concetti chiari;</li> <li>- lezione interattiva, volta a stimolare la curiosità intellettuale degli studenti e a formulare domande e chiarimenti.</li> </ul> <p>Problem Solving, Brainstorming, Didattica Personalizzata e Individualizzata, Discussione Guidata.</p>	
<b>Mezzi e strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Libro di testo;</li> <li>-Appunti forniti dal docente;</li> <li>-Mappe concettuali</li> <li>-LIM.</li> <li>-Power point degli argomenti studiati;</li> <li>-Utilizzo di piattaforme digitali di comunicazione e condivisione (Classroom)</li> </ul>	
<b>Verifiche</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Verifiche orali mediante colloqui e domande flash.</li> <li>-Verifiche scritte sugli argomenti svolti.</li> <li>- Prove simulate</li> </ul>	

## UNITÀ FORMATIVE

<b>Unità formativa 1: la trasformazione degli alimenti</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- La conservazione degli alimenti</li> <li>- La cottura degli alimenti</li> <li>- I nuovi prodotti alimentari</li> </ul>	
<i>Competenze</i>	
<p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<p>Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi.</p> <p>Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.</p>	<p>Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica.</p> <p>Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.</p>

<b>Unità formativa 2: l'alimentazione in situazioni fisiologiche</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>-L'alimentazione nelle diverse fasi della vita</li> <li>- Diete e stili alimentari</li> <li>- Prescrizioni alimentari e religioni</li> </ul>	
<i>Competenze</i>	
<p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche esigenze dietologiche.</p> <p>Orientarsi verso scelte consapevoli nel mantenimento della salute del singolo e della collettività.</p>	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<p>Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche, nelle diverse età della vita.</p> <p>Caratteristiche e vantaggi nutrizionali della dieta mediterranea.</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione.</p>	<p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile.</p> <p>Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela</p>

**Unità formativa 3: l'alimentazione in situazioni patologiche**

- L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari
- L'alimentazione nelle malattie metaboliche
- L'alimentazione nelle malattie epatiche
- Allergie ed intolleranze alimentari
- Alimentazione e tumori

*Competenze*

Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione alle specifiche esigenze dietologiche.

*Contenuti*

*Abilità*

Dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie.  
Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.

Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.

**Unità formativa 4: sicurezza alimentare a tutela dei consumatori**

- La filiera alimentare
- Il sistema HACCP
- Gli aspetti generali della contaminazione fisico-chimica e biologica degli alimenti

*Competenze*

Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.  
Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

*Contenuti*

*Abilità*

Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP  
  
Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni.

Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP  
  
Prevenire e gestire i rischi di tossinfezioni connessi alla manipolazione degli alimenti.

**Le attività di Educazione Civica sono state sviluppate nel rispetto di quanto programmato**

PERCORSO FORMATIVO DI SALA E VENDITA

<b>Docente</b>	Vincenzo Vuono	
<b>Libro di testo</b>	A Scuola di Sala e Vendita “di GALEAZZI OSCAR- Editore HOELPI“	
<b>Tempi</b>	Ore di lezione settimanali	4
	Totali previste	132
	Totali effettive al 15/05/2023	117
	Da effettuare fino al 10/06/2023	15
<b>Metodologie</b>	<p>Lezione partecipata e interattiva con semplificazione tematica degli argomenti attraverso ricapitolazioni, esercitazioni e appunti. Si è privilegiata la didattica personalizzata e individualizzata con strumenti compensativi favorendo la relazione educativa. E' stato scelto l'approccio interdisciplinare in modo da valorizzare i collegamenti tra le discipline di studio.</p> <p>Problem solving e brainstorming.</p>	
<b>Mezzi e strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libri di testo,</li> <li>• attività' di ricerca,</li> <li>• schemi semplificativi,</li> <li>• mappe concettuali,</li> <li>• tavole sinottiche,</li> <li>• Lim,</li> <li>• video didattici, piattaforme didattiche, dispense sintetiche sulla piattaforma Pearson.</li> </ul>	
<b>Verifiche</b>	<p><b>Verifiche orali</b> - condotte dopo ogni lezione con rapide domande e/ debriefing e, al termine di ciascun percorso, sotto forma di colloquio.</p> <p><b>Verifiche pratiche</b> assegnate sotto forma di esercitazioni in laboratorio e compiti di realtà, svolte in seguito a tematiche affrontate e secondo le nuove tipologie previste dall'Esame di Stato.</p> <p><b>Prove scritte:</b> tipologie di prove d'esame, strutturate come prove autentiche.</p>	

## UNITÀ FORMATIVE

Unità formativa 1: “Professione barista”	
Competenze	
Elaborare una proposta completa e professionale di servizio cocktail, adeguata al momento e alle esigenze della clientela	
Contenuti	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> <li>• principali cocktail</li> <li>• american bartending system</li> <li>• freestyle</li> <li>• area operative</li> <li>• free pouring system</li> <li>• premix</li> <li>• il boston</li> <li>• gli snaks</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• classificare i cocktails</li> <li>• inventare i cocktails</li> <li>• formulare una ricetta di cocktail</li> <li>• utilizzare le bottiglie e gli strumenti di bar</li> <li>• gestire il servizio relativamente agli snaks</li> </ul>

Unità formativa 2: Enografia regionale	
Competenze	
Saper collegare i caratteri di un vino al proprio territorio e alla sua storia	
Contenuti	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> <li>• le regioni vitivinicole d’Italia</li> <li>• gli stili di servizio</li> <li>• Abbinamento cibo /vino</li> <li>• Prodotti tipici</li> </ul>	presentare i vini delle principali regioni vitivinicole dell’Italia associandoli alla propria storia e alla propria gastronomia

Unità formativa 3: Gestione degli acquisti	
Competenze	
Saper scegliere i fornitori e gestire le scorte	
Contenuti	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisti ed economato</li> <li>• Approvvigionamento e fornitori</li> <li>• Tipologie di prodotti</li> <li>• Magazzino e scorte</li> <li>• Acquisto del vino</li> </ul>	Controllare le merci in arrivo , stocarle in modo idoneo e distribuirle ai vari reparti.

<b>Unità formativa 4: Catering e banqueting</b>	
<i>Competenze</i>	
Saper utilizzare le tecniche base di servizio per organizzare e gestire ricevimenti ed eventi	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organizzazione preliminare (checklist e schemi)</li> <li>• Disposizione dei commensali</li> <li>• Esecuzione di un banchetto</li> </ul>	Organizzare un evento

**Le attività di Educazione Civica sono state sviluppate nel rispetto di quanto programmato (vedi Paragrafo F)**

**PERCORSO FORMATIVO DI CUCINA**

<b>Docente</b>	Campolongo Giuseppe	
<b>Libro di testo</b>	MASTER LAB, Piattaforme digitali di classe, dispositivi digitali.	
<b>Tempi</b>	Ore di lezione settimanali	2
	Totali previste	66
	Totali effettive al 15/05/2023	54 + 2 di Educazione civica
	Da effettuare fino al 10/06/2023	10
<b>Metodologie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione partecipata e interattiva con semplificazione tematica degli argomenti attraverso ricapitolazioni</li> <li>• Esercitazioni</li> <li>• Appunti.</li> </ul>	
<b>Mezzi e strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ LIM</li> <li>▪ Libro di testo</li> <li>▪ Appunti</li> <li>▪ Esercitazioni pratiche in laboratorio</li> </ul>	
<b>Verifiche</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prove strutturate e semistrutturate</li> <li>• colloqui e prove pratiche</li> <li>• Prove a tempo.</li> <li>• Controllo e la restituzione di compiti e consegne assegnati per il lavoro domestico nelle aule virtuali</li> <li>• Discussioni su problematiche contestualizzate</li> </ul>	

## UNITÀ FORMATIVE

<b>Unità formativa 1: Alimenti e qualità alimentari</b>	
<i>Competenze</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro;</li> <li>▪ 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;</li> <li>▪ 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;</li> <li>▪ 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 ed equilibrati.</li> </ul>	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<p>Conoscere i marchi di qualità locali, nazionali e internazionali e tutti i prodotti da essi tutelati.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I marchi di qualità locali, Alimentazione, ambiente, etica</li> <li>• L'etichette alimentari</li> <li>• Utilizzare prodotti nella realizzazione di menu: tipici, nazionali</li> <li>• Saper utilizzare al meglio i prodotti: DOP, IGP, PAT e STG</li> <li>• I presidi slow Food</li> </ul>
<b>Unità formativa 2: Prodotti tipici italiani</b>	
<i>Competenze</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro;</li> <li>▪ 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;</li> <li>▪ 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;</li> <li>▪ 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 ed equilibrati.</li> </ul>	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<p>Conoscere i prodotti del territorio Italiano. Le diverse tradizioni Enogastronomiche regionali.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere i prodotti del territorio regionale e Nazionale.</li> <li>• Utilizzare i prodotti valorizzandone le caratteristiche organolettiche e nutrizionali.</li> <li>• Saper conoscere valorizzare i prodotti agroalimentari italiani.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il valore dei prodotti a km zero</li> <li>• Territorio e marketing</li> </ul>
--	--

### Unità formativa 3: In tolleranze alimentari e stili alimentari particolari

#### Competenze

- 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;
- 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;
- 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 ed equilibrati.

Contenuti	Abilità
<p>Conoscere le principali tipologie di intolleranze alimentari.</p> <p>Conoscere le diete speciali e i regimi alimentari legati a tradizioni e culture diverse.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'intolleranza al glutine,</li> <li>• L'intolleranza al lattosio</li> <li>• Gli stili alimentari vegetariani</li> <li>• La dieta mediterranea</li> <li>• La dieta macrobiotica.</li> <li>• Saper realizzare menu per esigenze alimentari specifiche.</li> </ul>

### Unità formativa 4: In tolleranze alimentari e stili alimentari particolari

#### Competenze

- 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;
- 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;
- 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 ed equilibrati.

Contenuti	Abilità
<p>Conoscere le regole per la costruzione di un menu.</p> <p>Saper realizzare menu coerenti con la tipologia di ristorazione in cui si opera</p> <p>La ristorazione collettiva</p> <p>Conoscere le caratteristiche, le figure professionali e le tecniche dei settori del catering e banqueting</p> <p>Che cosa è il banqueting</p> <p>Che cosa è il catering</p> <p>Banqueting e catering due realtà a confronto</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il menu, le regole da seguire per la stesura di un menù, nuove figure professionali del banqueting</li> <li>• Il catering industriale, nuove tendenze del catering: lo chef a domicilio</li> <li>• Saper realizzare menu nella ristorazione in cui si opera facendo conoscere il prodotto offerto</li> <li>• Realizzare menu per un ristorante</li> </ul>

L'organizzazione e gestione della cucina.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizzare menu per la ristorazione collettiva</li> <li>• Realizzare menu per banchetti</li> <li>• La pianificazione del servizio di banqueting</li> <li>• L'organizzazione del servizio di banqueting</li> </ul>
---	--

### Unità formativa 5: La tutela della sicurezza e della salute il sistema HACCP

#### Competenze

- 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;
- 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;
- 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 ed equilibrati.

#### Contenuti

#### Abilità

<p>Conoscere come si applica il sistema Saper predisporre un piano di autocontrollo Essere consapevoli dei possibili rischi sul luogo di lavoro Nuove tecniche di cottura La cottura a bassa temperatura La cottura sottovuoto Conoscere e applicare i criteri e gli strumenti per tutelare la salute degli operatori nel settore ristorativo</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Essere consapevoli dei possibili rischi sul luogo di lavoro L'igiene professionale in cucina La sicurezza degli alimenti e l'HACCP</li> <li>• Conoscere e applicare i criteri e gli strumenti per tutelare la salute degli operatori nel settore ristorativo</li> <li>• Saper individuare i punti critici di controllo e predisporre azioni per l'eliminazione del problema</li> <li>• Pulizia e sanificazione di locali e attrezzature</li> <li>• La stesura del piano di autocontrollo</li> <li>• Prevenzione dei rischi e sicurezza</li> <li>• Rintracciabilità degli alimenti</li> <li>• Individuazione dei pericoli di contaminazione</li> <li>• I rischi specifici del settore.</li> </ul>
---	---

**PERCORSO FORMATIVO DI FRANCESE**

<b>Docente</b>	SPINA ANGELA	
<b>Libro di testo</b>	SAVEUR ( CUISINE ET SERVICE) ET SAVEURS SPE'CIAL SERVICE	
<b>Tempi</b>	Ore di lezione settimanali	3
	Totali previste	99
	Totali effettive al 15/05/2023	80
	Da effettuare fino al 10/06/2023	12
<b>Metodologie</b>	Lezioni cooperative di gruppo (cooperative learning) Flipped classroom (lezioni capovolte) Lezioni frontali e partecipate.	
<b>Mezzi e strumenti</b>	Mappe concettuali Dizionario bilingue Fotocopie Smartphone	
<b>Verifiche</b>	Verifiche orali individuali Verifiche scritte	

## UNITÀ FORMATIVE

<b>Unità formativa 1: Qualité des produits et sécurité</b>	
<i>Competenze</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere panieri di prodotti regionali contraddistinti dal marchio di origine controllata ( aop ), e di origine protetta ( aop ), indicazione geografica protetta ( igp ), specialità tradizionale garantita ( stg ) e marchio rosso ( label rouge ).</li> <li>• Conoscere prodotti che per le loro condizioni di produzione o di fabbricazione, hanno un livello di qualità superiore in rapporto agli altri prodotti similari.</li> </ul>	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
Les labels et signes garantis de l'origine, le label garant d'une qualité supérieure, le signes d'identification garant d'une recette traditionnelle, le label du respect de l'environnement, l'étiquetage des produits, le code-barres.	Sensibilizzare gli studenti a conoscere prodotti autentici e la ricchezza culinaria dei propri paesi, a questo scopo essi dovranno fare delle ricerche sui prodotti scelti e sul loro modo di produzione, cercare ricette integrando i prodotti scelti, creare degli slogan promozionali di questi prodotti.

<b>Unità formativa 2: Les vins Français</b>	
<i>Competenze</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere e saper dare informazioni sulla vasta tradizione vinicola francese.</li> </ul>	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
Les régions viticoles françaises: les types de vins et leur caractéristiques, la couleur des vins, la reconversion du vignoble français en bio, la classification des vins français, comment lire l'étiquette du vin, le champagne: origine: les trois cépages, la géographie du champagne, le dosage, le service du champagne.	Saper dare informazioni sui tipi e sulle caratteristiche dei vini francesi, i colori, i sapori, l'aroma, la robustezza e conoscere i vini francesi più prestigiosi.

**Unità formativa 3: Une alimentation correcte: comment manger équilibré**

*Competenze*

- Conoscere e dare informazioni sui bisogni alimentari legati al sesso, all'età', allo stile di vita e all'attività fisica.

*Contenuti*

La combinaison alimentaire ( 0-5-30 ), les couleurs du bien être, comment manger équilibre, les groupes alimentaires, la pyramide alimentaire, valeur notionnelle et ration alimentaire, les cuissons diététiques, le régime crétois, le végétarisme et le véganisme, le régime macrobiotique, les régimes religieux: l'islam et l'alimentation , l'alimentation juive, culture: la gastronomie : une restauration particulière.

*Abilità*

Saper dare informazioni sugli aspetti di una dieta sana ed equilibrata come la dieta mediterranea. saper dare informazioni sul mondo dell'enogastronomia.

**Unità formativa 4: Les premiers pas dans le monde du travail**

*Competenze*

- Conoscere e informarsi sulle risorse umane in un'impresa che organizza e gestisce il reclutamento dei giovani nel mondo del lavoro.

*Contenuti*

Le stage a l'étranger, la recherche d'un emploi, travaillez votre cv, la lettre de motivation et le cv, le cv (curriculum vitae ), conseils pour bien rédiger son cv, le cv en ligne.

*Abilità*

Il giovane imparerà a riconoscere le proprie capacità e i propri limiti , le competenze e abilità, scoprendo se stesso e confrontandosi con delle realtà diverse dalla propria nel vasto mondo del lavoro. imparerà a stilare una lettera di motivazione e il curriculum vitae in lingua francese.

**Le attività di Educazione Civica sono state sviluppate nel rispetto di quanto programmato (vedi Paragrafo F)**

**PERCORSO FORMATIVO DI RELIGIONE CATTOLICA**

<b>Docente</b>	VALERIA GRECO	
<b>Libro di testo</b>	ITINERARI 2.0	
<b>Tempi</b>	Ore di lezione settimanali	1
	Totale previste	33
	Da effettuare	5
	Effettuate	27 di Religione Cattolica 1 di Ed. Civica
<b>Metodologie</b>	<p>Lezione partecipata e interattiva con semplificazione tematica degli argomenti attraverso ricapitolazioni, esercitazioni e appunti.</p> <p>Conversazioni/dibattiti Cineforum.</p> <p>Testimonianze video</p> <p>Azione combinata di rinforzo e stimolo iniziale Uso di gratificazioni personali e utilizzo dei rinforzanti, per stimolare l'apprendimento</p> <p>Carichi cognitivi calibrati</p>	
<b>Mezzi e strumenti</b>	<p>Documenti del Concilio Vaticano II, riviste, giornali, cineforum, Lim, Testimonianze, Passi della Bibbia.</p> <p>Il lavoro didattico è stato svolto in classe secondo la scansione temporale prevista ( 1 ora settimanale)</p>	
<b>Verifiche</b>	<p>Le verifiche orali sono state condotte dopo ogni lezione con rapide domande e/ debriefing e, al termine di ciascun percorso, sotto forma di colloquio.</p>	

## UNITÀ FORMATIVE

Unità formativa 1: UN' ETICA PER LA VITA	
<i>Competenze</i>	
Individuare, sul piano etico-religioso, in un contesto di pluralismo complesso, gli orientamenti della Chiesa sul rapporto tra coscienza, libertà e verità con particolare riferimento alla bioetica.	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<p>La bioetica e i suoi criteri di giudizio. I fondamenti dell' etica laica e dell' etica cattolica in merito alla vita. Temi di bioetica:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aborto</li> <li>- Le manipolazioni genetiche: La fecondazione artificiale. Mamma surrogata e utero in affitto. Valutazione etica.</li> <li>- Il risvolto etico delle manipolazioni genetiche: La clonazione</li> <li>- La fecondazione assistita.</li> <li>- L' eutanasia, il caso di Alfie Evans: implicazioni etiche.</li> </ul> <p>L' eutanasia lettura e commento del libro "Correre sulle ali del pensiero" scritto da un tetraplegico.</p>	<p>Comprendere che la vita è un valore che va tutelato e difeso. Riflettere sui criteri di valutazione etica nell' ambito della bioetica. Definire la sacralità del valore della vita. Conoscere e definire le posizioni etiche ( laiche e cattoliche) rispetto ai temi dell' aborto, delle manipolazioni genetiche, la clonazione, la fecondazione assistita, l' eutanasia, l' accanimento terapeutico, gli organismi geneticamente modificati)</p>

**Unità formativa 2: LA TERRA: UNA CASA DA SALVAGUARDARE**

*Competenze*

Individuare, sul piano etico-religioso, in un contesto di pluralismo complesso, gli orientamenti della Chiesa sul rapporto tra coscienza, libertà e verità con particolare riferimento alle tematiche ambientali

*Contenuti*

*Abilità*

Il creato come dono di Dio:  
La responsabilità umana verso il creato. L'enciclica "Laudato si" "Cooperare per salvare la terra."  
I cambiamenti climatici  
Il problema dello smaltimento dei rifiuti tecnologici.

Individuare, sul piano etico-religioso, le potenzialità e i rischi legati all'ambiente. Motivare le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana, dialogando in modo aperto, libero e costruttivo.

**Unità formativa 3: LA RESPONSABILITA' SOCIALE**

*Competenze*

Individuare, sul piano etico-religioso, in un contesto di pluralismo complesso, gli orientamenti della Chiesa sul rapporto tra coscienza, libertà e verità con particolare riferimento alle della globalizzazione, dello sviluppo sostenibile, del lavoro e della comunicazione.

*Contenuti*

*Abilità*

La dignità del lavoro: Un lavoro sostenibile e umano.  
Il lavoro come diritto e dovere sociale.  
Schiavitù e sfruttamento.  
Il mondo della comunicazione e il mondo virtuale: vantaggi e rischi.  
Il rischio della disumanizzazione  
Un' economia globalizzata: vantaggi e svantaggi  
Sviluppo sostenibile, solidarietà e condivisione.  
La pace come scelta di vita

Individuare, sul piano etico-religioso, le potenzialità e i rischi legati allo sviluppo economico e sociale, alla globalizzazione e alla multiculturalità, alle nuove tecnologie e modalità di accesso al sapere.  
Motivare le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana, dialogando in modo aperto, libero e costruttivo.

Educazione Civica/ Religione

- Il Codex Purpureum rossanensis, patrimonio dell' Unesco.
- Conversazione sui comportamenti corretti

**PARTE NONA**

**SIMULAZIONI**

**SIMULAZIONI 1° PROVA**

Per quanto concerne la prima prova scritta dell'Esame di Stato, nell'arco dell'anno scolastico sono state proposte alla Classe diverse tracce, tratte dagli scorsi anni scolastici, in tutte le tipologie (A, B, C). Un numero maggiore di simulazioni sono state effettuate sulle tipologie B, in quanto la Classe sembra più predisposta a questa.

**SIMULAZIONI 2° PROVA**

Per quanto riguarda, invece la seconda prova scritta dell'Esame di Stato, nel secondo quadrimestre sono state effettuate due simulazioni, di seguito riportate.

PRIMA SIMULAZIONE 2° PROVA

ISTITUTO PROFESSIONALE

Indirizzo: Enogastronomia e Ospitalità alberghiera

L'ALIMENTAZIONE E LA PREVENZIONE DELLE PATOLOGIE: il "CANCRO"

Si sottopone all'attenzione del candidato il seguente documento, come introduzione al tema.

DOCUMENTO

**Quanto incidono le abitudini alimentari sul rischio di sviluppare un tumore?**

Un numero crescente di studi sta dimostrando l'importanza di una sana alimentazione nella prevenzione del cancro. Non è facile fare calcoli precisi, ma l'American Institute for Cancer Research ha calcolato che le cattive abitudini alimentari sono responsabili di circa tre tumori su dieci.

In alcuni casi ciò dipende dalla presenza in alcuni cibi di sostanze che favoriscono lo sviluppo della malattia:

- **i nitriti e i nitrati** utilizzati per la conservazione dei **salumi**, per esempio, facilitano la comparsa del tumore dello stomaco, tanto che in Italia questa malattia è più diffusa nelle regioni in cui il consumo di questi prodotti è maggiore;
- talvolta gli alimenti in sé non sarebbero dannosi, ma possono essere contaminati da sostanze come le **aflatossine**. In alcuni Paesi in via di sviluppo le aflatossine sono responsabili di una quota rilevante di tumori del fegato;
- più in generale gli studi epidemiologici hanno dimostrato che un'alimentazione ricca di **grassi e proteine animali** favorisce la comparsa della malattia.

Ci sono ormai molte prove che una sana alimentazione vada adottata fin dalla più tenera età, ma non è mai troppo tardi per cambiare menu e, secondo alcune ricerche, anche le persone alle quali è stato diagnosticato il cancro possono trarre vantaggio da una dieta più sana.

(fonte: [www.airc.it/cancro/prevenzione-tumore/alimentazione/alimentazione-e-tumori-domande](http://www.airc.it/cancro/prevenzione-tumore/alimentazione/alimentazione-e-tumori-domande))

**CONTESTO OPERATIVO**

Il candidato ipotizzi di essere stato assunto in una mensa aziendale nella regione di appartenenza. In considerazione della solida preparazione conseguita nell'Istituto Professionale frequentato, il Direttore gli ha affidato il compito di tenere al personale addetto alla ristorazione un incontro formativo nel quale illustrare la relazione tra alimentazione e prevenzione dell'insorgenza di patologie tumorali e fornire orientamenti e indicazioni operative per la preparazione di piatti e menu che ne favoriscano la prevenzione.

Al candidato si chiede di predisporre il suo intervento attenendosi alle seguenti indicazioni.

- a) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, utile a raccogliere informazioni per l'intervento, e alle conoscenze fondamentali, il candidato risponda alle seguenti domande:
  - Spiega che cos'è una neoplasia o tumore. Che cosa sono le metastasi?
  - Quali sono i fattori che possono far aumentare l'eventualità dell'insorgenza del tumore?
  - Perché la tipologia di cottura viene considerata rilevante nell'eventualità della comparsa di un tumore?

- Quali sostanze conosci con capacità cancerogena che siano presenti negli alimenti?
  - Quale regime alimentare può svolgere un'efficace funzione protettiva dall'eventuale insorgenza di patologie tumorali?
- b) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato proponga un menu di tre portate (un primo, un secondo con contorno, un dessert), che sia ritenuto idoneo alla prevenzione delle patologie tumorali, utilizzando anche prodotti tipici del territorio; in particolare viene chiesto di:
- abbinare un vino regionale al menu scelto;
  - descrivere le caratteristiche e le proprietà del vino scelto;
  - stile di servizio e stappatura del vino.

**SECONDA SIMULAZIONE 2° PROVA**

**ISTITUTO PROFESSIONALE**

**Indirizzo: Enogastronomia e Ospitalità alberghiera**

**La valorizzazione del “ made in Italy”.**

*Il valore delle tradizioni enogastronomiche regionali ha assunto negli ultimi anni una grande rilevanza nel promuovere il made in Italy nel Mondo.*

- Utilizzando i prodotti con certificazione DOP, IGP, STG che sono presenti nella nostra regione stila un menu con antipasto, primo piatto e secondo piatto;
- promuovi un vino DOC del territorio descrivendone la produzione e le caratteristiche organolettiche;
- descrivi la presentazione e il servizio del vino;

La norma cardine della sicurezza nell’ambito dell’U.E. è il regolamento 178/2002.

- spiega la differenza tra tracciabilità e rintracciabilità;
- che cosa si intende per filiera corta e quali sono i vantaggi?
- nella Comunità Europea i prodotti agroalimentari sono tutelati con i marchi DOP, IGP, STG : descrivi, per ogni singolo marchio, le diverse caratteristiche di queste forme di tutela;
- fai alcuni esempi di alimenti a marchio europeo tipici del tuo territorio e valuta l’aspetto nutrizionale.



### IL CONSIGLIO DI CLASSE

N°	MATERIE	DOCENTI	FIRMA
1	Lingua e letteratura italiana + Storia	Accoti Antonella	<i>Antonella Accoti</i>
2	Lingua inglese + Inglese professionale	Tucci Giusi	<i>Giusi Tucci</i>
3	Matematica	Frassia Maria Giovanna	<i>Maria Giovanna Frassia</i>
4	Scienze Motorie	Tripodi Giacomo	<i>Giacomo Tripodi</i>
5	Scienza e cultura dell'alimentazione	Lofrano Filomena Maria	<i>Filomena Maria Lofrano</i>
6	Diritto e tecniche amministrative	Sicilia Milena	<i>Milena Sicilia</i>
7	Laboratorio enogastronomia - Bar-Sala e vendita	Vuono Vincenzo	<i>Vincenzo Vuono</i>
8	Laboratorio enogastronomia - Cucina	Campolongo Giuseppe	<i>Giuseppe Campolongo</i>
9	Compresenza - Completamento (Sc. e cultura dell'alimentazione)	Russo Vincenzo	<i>Vincenzo Russo</i>
10	Seconda lingua straniera - Francese	Spina Angela	<i>Angela Spina</i>
11	Religione	Greco Valeria	<i>Valeria Greco</i>
12	Coordinatore di Educazione civica	Tripodi Maria Rosa	<i>Maria Rosa Tripodi</i>
13	Sostegno	Filomena Maria	<i>Maria Filomena</i>

#### IL COORDINATORE DI CLASSE

Maria Giovanna Frassia  
*Maria Giovanna Frassia*

#### IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Alfonso Costanza  
*Alfonso Costanza*