

**CLASSE V SEZ H
CORSO dei SERVIZI di
ENOGASTRONOMIA e
dell'OSPITALITA' ALBERGHIERA –
sett. CUCINA**

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI

CLASSE

**ESAME DI STATO
ANNO SCOLASTICO 2022/23**

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE IPSIA - ITI - "EZIO ALETTI"-TREBISACCE
Prot. 0004102 del 15/05/2023
IV (Entrata)



Il Coordinatore di classe
Roma Anna

Il Dirigente Scolastico
Alfonso Costanza

Sommario

Sommario	Errore. Il segnalibro non è definito.
PARTE PRIMA	4
IL CORSO DI STUDI	4
PROFILO PROFESSIONALE	4
ORGANIZZAZIONE QUADRO ORARIO E MATERIE DI STUDIO	5
CODICE ATECO	6
PARTE SECONDA	7
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	7
DOCENTI E CONTINUITÀ	7
PARTE TERZA	8
LA CLASSE	8
COMPOSIZIONE DELLA CLASSE	8
BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI	9
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	10
PARTE QUARTA	14
IL PERCORSO FORMATIVO.....	14
INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE	14
OBIETTIVI COMUNI	15
OBIETTIVI DIDATTICI	16
COMPETENZE MINIME SVILUPPATE IN COERENZA CON LE LINEE GUIDA NAZIONALI	17
MODALITÀ DI LAVORO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	17
EDUCAZIONE CIVICA: RISULTATI DI APPRENDIMENTO OGGETTO DI VALUTAZIONE SPECIFICA PER L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA.	18
Curricolo valutativo	22
ATTIVITÀ FINALIZZATE ALL'INTEGRAZIONE DELL'OFFERTA FORMATIVA	22
PARTE QUINTA	24
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (EX ALTERNANZA SCUOLA LAVORO)	24
Relazione conclusiva delle attività riguardanti i percorsi per le competenze	24
Attività svolte nel triennio 2020/2023	24
Finalità del percorso	25
Aziende coinvolte nel progetto	25
Fasi e articolazione del progetto	25
Competenze, abilità e conoscenze acquisite nel percorso di alternanza in azienda	26
Modalità di accertamento e di valutazione del grado di acquisizione delle competenze	26
PARTE SESTA	30
VERIFICA E VALUTAZIONE	30
CRITERI GENERALI DI VALUTAZIONE	30
TABELLA di CORRISPONDENZA GIUDIZIO/VOTO	31
ATTRIBUZIONE DEL VOTO DICOOMPORAMENTO	32
Criteri per l'assegnazione del voto di comportamento	33
Tabella di corrispondenza comportamenti/voto	34
CRITERI PER L'AMMISSIONE/NON AMMISSIONE ALL'ESAME DI STATO	36
Attribuzione del credito scolastico	36
Commissione d'esame	39
Articolazione e modalità di svolgimento delle prove scritte	40
Articolazione e modalità di svolgimento del Colloquio	41
Esame dei candidati con disabilità – Art .24 O.M. 45 del 09/03/2023	43
Esame dei candidati con DSA e con altri bisogni educativi speciali – Art. 25 O.M. 45 del 09/03/2023	44
Griglie di valutazione prima prova	46
Griglia di valutazione seconda prova	51
Allegato A - Griglia di valutazione della prova orale	53
PARTE SETTIMA	55
UNITÀ DI APPRENDIMENTO.....	55
U.D.A. ASSE LINGUAGGI STORICO-SOCIALE A.S. 2022/2023	55
Unità di apprendimento asse MATEMATICO	59

UNITÀ di apprendimento asse Professionale.....	62
PARTE OTTAVA.....	64
RELAZIONI DISCIPLINARI.....	64
PERCORSO FORMATIVO DI LINGUA ITALIANA	64
PERCORSO FORMATIVO DI STORIA	73
PERCORSO FORMATIVO DI INGLESE	78
PERCORSO FORMATIVO DI LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE	84
PERCORSO FORMATIVO DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	87
PERCORSO FORMATIVO DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA.....	90
PERCORSO FORMATIVO DI MATEMATICA	93
PERCORSO FORMATIVO SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE.....	97
PERCORSO FORMATIVO DI LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	99
PERCORSO FORMATIVO DI LABORATORIO ARTE BIANCA E PASTICCERIA	104
PERCORSO FORMATIVO DI ENOGASTRONOMIA: SETTORE SALA E VENDITA.....	109
PERCORSO FORMATIVO DI RELIGIONE CATTOLICA.....	112
PERCORSO FORMATIVO DI ATTIVITA' ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE CATTOLICA.....	116
PARTE NONA	117
SIMULAZIONI 1° PROVA	117
SIMULAZIONI 2° PROVA	117

PARTE PRIMA

IL CORSO DI STUDI

PROFILO PROFESSIONALE

L'alunno diplomato Tecnico per i servizi di "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere della gastronomia e dell'ospitalità, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. Le linee guida della riforma della Secondaria Superiore prevedono lo sviluppo di metodologie innovative basate sull'utilizzo dei laboratori a fini didattici in tutti gli ambiti disciplinari e un raccordo stretto con il mondo del lavoro e delle professioni attraverso lo stage, tirocini e P.C.T.O. (ex alternanza scuola-lavoro), inoltre può proseguire gli studi universitari.

È in grado di:

1. -Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
2. Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
3. applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
4. utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
5. comunicare in almeno due lingue straniere;
6. reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
7. attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
8. 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.
9. è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
10. -operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche.
11. . Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- 12.

In termini di competenze:

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

ORGANIZZAZIONE QUADRO ORARIO E MATERIE DI STUDIO

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

Assi Culturali	Discipline	Ore settimanali	Valutazione
Professionale	Scienze e cultura dell'alimentazione	3	Unica
	Lab. dei Servizi Enogastronomici- settore Cucina	4	Unica
	Lab.di Pasticceria e Arti Bianche	2	Unica
	Lab. dei Servizi Enogastronomici settore Sala e Vendita	2	Unica
	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva (DTASR)	4	Unica
	Francese	3	Unica
Totale ore area di indirizzo		18	

CODICE ATECO

I-56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

PARTE SECONDA

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTI E CONTINUITÀ

	DOCENTE	MATERIA	CONTINUITÀ
1	PANIO VINCENZO EMILIO	ITALIANO	SI
		STORIA	SI
2	BEVACQUA GIANLUCA	SCIENZE MOTORIE	NO
3	SPINA ANGELA	FRANCESE	SI
4	GAROFALO ROSANNA	INGLESE	NO
5	GRECO VALERIA	RELIGIONE	SI
6	MUNDO ANGELA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SI
7	RUSSO VINCENZO	LAB. SERV. ENO – SETT. SALA EVENDITA	NO
8	SIMONE MANOLA	DTASR	SI
9	TUFARO FRANCO	MATEMATICA	NO
10	BLOISE SALVATORE	LAB. SERV. ENO – SETT. CUCINA	NO
11	PARISE GIANNI	LAB. PASTICCERIA E ARTI BIANCHE	NO
12	NAPOLI DOMENICA	SOSTEGNO	SI
13	ROMA ANNA	SOSTEGNO	SI
14	STABILE GIULIANA	ED. CIVICA	SI
15	CATALANO GIOVANNI	MATERIA ALTERNATIVA	NO

PARTE TERZA
LA CLASSE

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

	GENER E(M/F)	COMUNE DI PROVENIENZA	CONTINUITÀ O CURRICOLO DI PROVENIENZA¹	PROGETT O DI INSERIME NTO (SI/NO)
1	F	Cerchiara di Calabria	SI	NO
2	M	Montegiordano	SI	NO
3	M	Trebisacce	SI	NO
4	M	Villapiana	SI	NO
5	F	Cerchiara di Calabria	SI	NO
6	M	Amendolara	SI	NO
7	M	Francavilla Marittima	SI	NO
8	F	Francavilla Marittima	SI	NO
9	F	Villapiana	SI	NO
10	M	Sibari	SI	NO
11	M	Sibari	SI	NO
12	M	Cassano allo Jonio Lauropoli	SI	NO
13	M	Villapiana	SI	NO
14	M	Rocca Imperiale	SI	NO
15	M	Amendolara	SI	NO
16	M	Villapiana	SI	NO
17	M	Sibari	SI	NO

BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI

Tipologia	Numero casi
Certificati – PEI	2
Certificati – PDP	1
BES Non certificati	0

Gli alunni con bisogni educativi speciali seguono gli obiettivi programmati nel PEI (piano educativo individualizzato) e nel PDP ((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

All'inizio dell'anno la classe V H, indirizzo di Enogastronomia, era composta da 19 alunni. Dopo qualche mese, due di essi, di cui uno DSA e per il quale era stato disposto il PDP, hanno seguito un altro percorso di studi. Ad oggi la stessa classe è composta da 17 alunni: 4 femmine e 13 maschi, di cui 2 diversamente abili (P.E.I.) e 1 con diagnosi DSA (PDP). Questi ultimi sono ben integrati nella classe, che ha sempre dimostrato sensibilità e responsabilità nel percorso di inclusione.

Infatti, sotto l'aspetto relazionale, la classe, soprattutto in questo ultimo anno, si presenta come un gruppo omogeneo e coeso e, finalmente, rispetto agli anni passati, le dinamiche relazionali fra alunni sono positive e incentrate sul rispetto reciproco.

Nel corso dei cinque anni qualche alunno ha abbandonato o cambiato scuola, qualcun altro è arrivato da altri contesti scolastici, rendendo la classe eterogenea e con un percorso didattico non sempre lineare. Questa 5 H non ha beneficiato neanche della continuità didattica del corpo docente, con un continuo cambio in tutte le discipline, soprattutto per il laboratorio serv. Di Enogastronomia, per le lingue straniere e matematica.

Tutto ciò ha influito sull'andamento didattico, certo non per quel gruppo che si è sempre dimostrato puntuale e assiduo nello studio e con un positivo riscontro nel processo di apprendimento, ma per quel gruppo che è stato meno costante nell'impegno, così da acuire la difficoltà di concentrazione rendendo il loro processo di apprendimento più difficoltoso.

Disagi e difficoltà sono stati creati anche dal pendolarismo, perché quasi l'intera classe proviene da paesi limitrofi.

Nonostante ciò, grazie alle metodologie didattiche, ad una sollecitazione sempre attiva da parte di tutto il corpo docente verso le attività scolastiche ed extrascolastiche, tutti hanno raggiunto, anche se con diversi livelli, l'acquisizione degli obiettivi didattici, la conoscenza e l'uso delle terminologie delle varie discipline.

C'è da sottolineare la marcata predisposizione della classe verso le attività tecno-pratiche, per le quali si è sempre distinta in positivo per interesse e partecipazione, riportando, grazie a due alunni, proprio in questo anno scolastico, un meritato 2° posto al "Concorso Mondiale Pizza Piccante" a Scalea 21° edizione.

Lo stesso si può dire in riferimento al percorso di PCTO, per il quale la classe ha non solo dimostrato interesse e capacità, ma addirittura ha superato di molto le ore richieste, applicando concretamente le proprie competenze professionali apprese durante il percorso di studi.

Proprio questa classe, dopo l'emergenza Covid 19, è stata la prima ad aprirsi ad esperienze esterne e già all'apertura della scuola nel settembre 2021, partecipa all'attività di PCTO presso Lido Tamarix a Roseto Capo Spulico con l'evento "Benessere Azzurro" e chiude questo stesso percorso con

un'esperienza di grande successo in Trentino-Alto Adige nell'ambito dell'evento "WorkExperience".

Un gruppo di ragazzi ha anche partecipato ad un progetto P.O.R.:

POR Calabria 2014-2020 Fesr-Fse il futuro è un lavoro quotidiano.

Titolo progetto: "Oltre i limiti".

Laboratorio del percorso a: "Diventiamo abili in sala-Vendita: Teenager Barman per un numero di ore superiore al 75%.

Certamente il Consiglio di Classe si è prodigato per far conseguire agli alunni competenze disciplinari e trasversali così da fornire gli strumenti necessari per sostenere con serenità l'Esame di Stato.

Il rapporto con le famiglie, seppur sporadico e concentrato negli appuntamenti istituzionali, è stato collaborativo.

Ammissione alla classe successiva

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

¹ Giudizio sospeso e/o PAI

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

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.

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.
11	_____

OBIETTIVI DIDATTICI

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

STANDARD DI APPRENDIMENTO
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.

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.
3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
4. 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.
5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
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.
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.

MODALITÀ DI LAVORO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Metodologie	<p>Lezione frontale – Interdisciplinarietà - Circle Time - Didattica laboratoriale. - Problem Solving. - Brainstorming. Cooperative learning. Didattica Personalizzata e Individualizzata Strumenti compensativi.</p> <p>Dialogo e confronto interculturale, cura della relazione educativa, discussione guidata, lezione con esperti.</p>
Attività di Didattica Laboratoriale	<p>Problem Solving. - Flipped Classroom - Metodo Euristico - Interventi individualizzati, Simulazione del vissuto.</p> <p>Scoperta guidata, laboratorio didattico, lavoro di gruppo.</p>
Strumenti, risorse e ambienti	<ol style="list-style-type: none"> 1. Libri di testo – Appunti 2. Aula Magna - Biblioteca - Aula multimediale - Laboratorio linguistico 3. Aula d'informatica - Reti informatiche 4. Laboratori: Cucina 5. Palestra 6. Lavagna luminosa - LIM 7. Materiale multimediale - Strumenti di acquisizione digitali - Strumenti e attrezzature presenti nei vari laboratori

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.

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare

UNITA' FORMATIVA 1: Agenda 2030: Educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici.

COMPETENZE ACQUISITE

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.

CONOSCENZE

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.

ABILITÀ/CAPACITÀ

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.

Discipline coinvolte

Italiano	2
Storia	1
Inglese	1
Scienze motorie	1
Diritto/Ec.	3
Religione	1
Discipline d'indirizzo:	
Francese	1
Scienza degli alimenti	1

TEMPI

Ott-Nov.

METODOLOGIE

Lezione frontale di introduzione alla conoscenza
Lezione partecipata
Lezione multimediale,
Apprendimento collaborativo e fra pari
Costruzione mappe concettuali LIM

ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE

Laboratorio didattico
Lavoro di gruppo
Simulazione del vissuto
Problem solving

VERIFICHE E VALUTAZIONE

Prove strutturate e semistrutturate (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 suidifferenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.

UNITA' FORMATIVA 2: Educazione digitale: comunicare con i nuovi media del digitale e galateo a tavola.

<p>COMPETE NZE ACQUISITE</p>	<p>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 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</p>	
<p>CONOSCENZE</p> <p>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. La mise en place, comportamento a tavola, regole di comportamento, il bon ton, I divieti salienti.</p>	<p>ABILITÀ/CAPACITÀ</p> <p>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.</p>	
<p>Discipline coinvolte</p>	<p>Italiano Matematica Inglese Diritto/Ec. Discipline d'indirizzo: D.T.A.S.R. Lab. Cucina Lab. Sala Francese</p>	<p>2 2 1 1 2 1 1 1</p>
<p>TEMPI</p>	<p>Dicem- Genn-Febb.</p>	
<p>METODOLOGIE</p>	<p>Lezione frontale di introduzione alla conoscenza Lezione partecipata Lezione multimediale, Apprendimento collaborativo e fra pari Costruzione mappe concettuali LIM</p>	
<p>ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</p>	<p>Laboratorio didattico Lavoro di gruppo Simulazione del vissuto Problem solving</p>	
<p>VERIFICHE E VALUTAZIONE</p>	<p>Prove strutturate e semistrutturate (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 sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.</p>	

UNITA' FORMATIVA 3: 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.

COMPETENZE ACQUISITE

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.

CONOSCENZE

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.

ABILITÀ/CAPACITÀ

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.

Discipline coinvolte

Diritto/Ec.	6
Storia	1
Inglese	2
Discipline d'indirizzo:	
Francese	2

TEMPI

Apr.-Magg.

METODOLOGIE

Lezione frontale di introduzione alla conoscenza
Lezione partecipata
Lezione multimediale,
Apprendimento collaborativo e fra pari
Costruzione mappe concettuali LIM

ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE

Laboratorio didattico
Lavoro di gruppo
Simulazione del vissuto
Problem solving

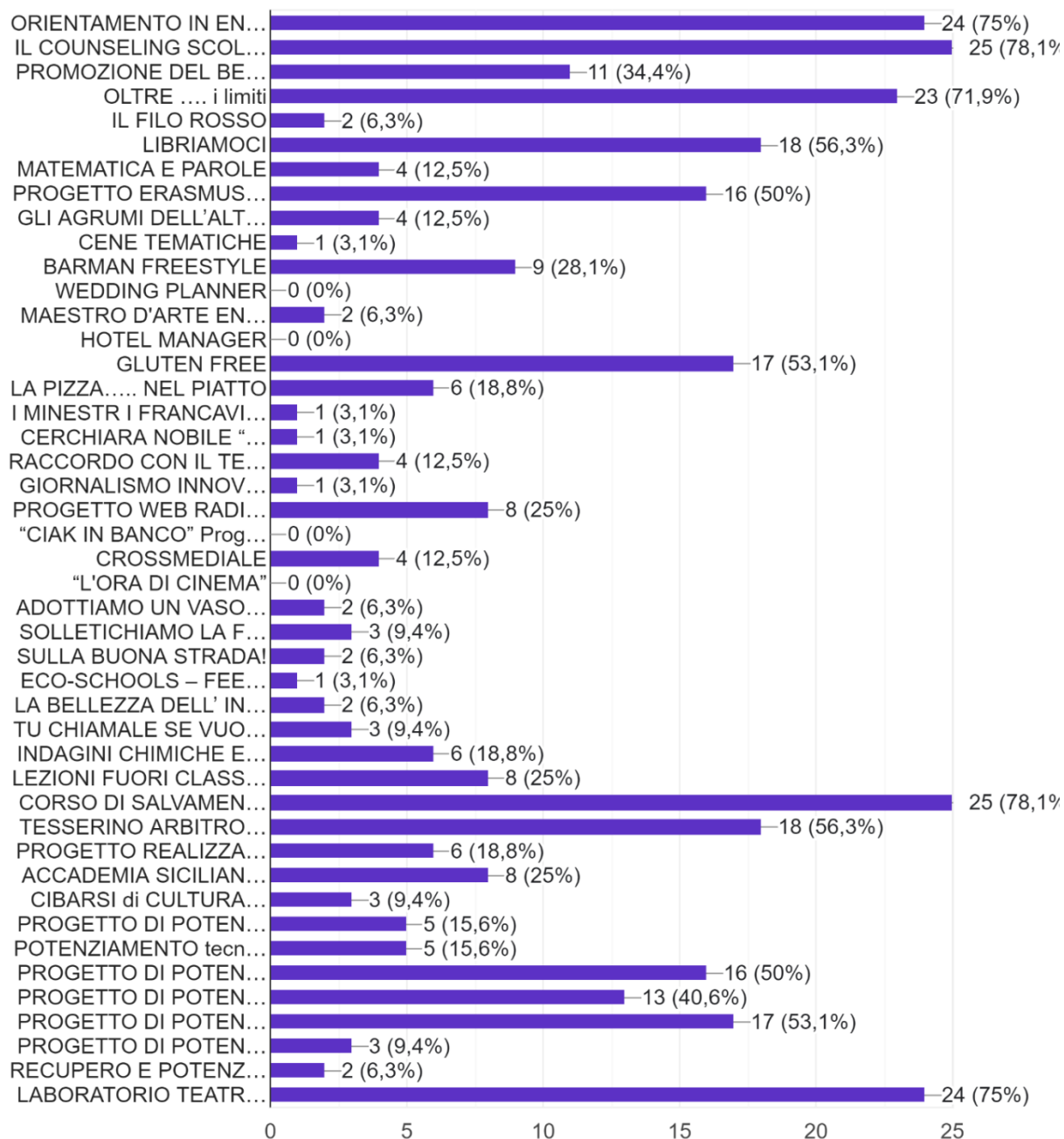
VERIFICHE E VALUTAZIONE

Prove strutturate e semistrutturate (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 sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.

Numero di ore

33

Attività curriculari ed extra-



PARTE QUINTA

P.C.T.O.

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 H 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 su territorio Nazionale

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" e manifestazione varie svolte sul territorio Jonico sede della scuola.

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.

Tutor di classe

Prof. Vincenzo Russo

A.S.	Sintesi delle attività svolte nel triennio 2020/2023 ATTIVITA'/CORSO SVOLTA	DURATA ATTIVITA' (ORE)
2020/2021	Corso sulla sicurezza sul lavoro	8
2020/2021	Corso sul Protocollo HACCP	12
2020/2021	Confesercenti anno 2020-2021	30
2020/2021	Arte e caffetteria anno 2020-2021	30
2020/2021	Garum anno 2020-2021	30
2021/2022	Corso di tedesco -Centro Studi Le Muse dal 13/09/2021	40
2021/2022	Benessere Azzurro-presso Lido Tamarix Roseto Capo Spulico dal 22/09/2021 al 25/09/2021	20
2021/2022	Individuazione delle categorie dei prodotti Associazione "La Forma" dal 10/ 11/2021 al 17/12/2021	30
2021/2022	Festa del cioccolato presso il Miramare di Trebisacce dal 04/12/2021 al 05/12/2021	15
2021/2022	Sparciavutt e Accensione dell'Albero di Natale"-Pro Loco di Francavilla il 07/12/2021	10
2021/2022	Mercatini di Natale-Pro Loco di Trebisacce il 22/12/2021	10
2021/2022	Bar Scuola "Aletti" da gennaio a marzo 2022	60
2021/2022	Le mani in pasta 2022" -Pizzeria FUORI POSTO dal 25/03/2022 al 31/05/2022	60
2021/2022	Le mani in pasta 2022" -Pizzeria IL POSTO GIUSTO di Torre Cerchiara dal 25/03/2022 al 31/05/2022	60
2021/2022	"Aletti For Wellness" di Manera Wellness SAS da Aprile a Maggio 2022	60
2021/2022	"Una torta per la mamma"-Pro Loco di Francavilla Marittima il 07/05/2022	24
2021/2022	Progetto "Gluten free" Museo del Bergamotto Reggio Calabria il 20/05/2022	24
2021/2022	Festa del Biondo 2022 Pro Loco Trebisacce	10

2022/2023	Progetto "Work-Experience" presso Voi Daniela Resort, Otranto dal 14/09/2022 al 28/09/2022	96
2022/2023	Sparciavutt e Accensione dell'Albero di Natale-Pro Loco di Francavilla il 07/12/2022	10
2022/2023	Progetto "Work-Experience" Trentino-Alto Adige	96
2023	Travel game work on board	20

PARTE SESTA

VERIFICA E VALUTAZIONE

Strumenti di misurazione e verifiche per periodo scolastico - Strumenti di osservazione del comportamento e del processo di apprendimento	<i>Vedi Programmazione Dipartimenti e Programmazione della Classe per il 1° QUADRIMESTRE e revisione della valutazione nel 2° QUADRIMESTRE (deliberazione del Collegio Docenti del 26/10/2022)</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 comunicata dopo l'interrogazione, onde poter essere da subito oggetto di AUTOVALUTAZIONE anche da parte dell'alunno.**
- La seguente tabella indica, schematicamente, 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"> - Assoluta mancanza di conoscenze e di abilità applicative - Assenza di organizzazione nel lavoro - Inesistente partecipazione e interesse alle attività didattiche - Estrema povertà degli strumenti comunicativi tradizionali e digitali - Nessuna abilità nell'utilizzo degli ausili didattici anche di natura tecnologica
Insufficiente	4	<ul style="list-style-type: none"> - Lacune nelle conoscenze e nelle abilità applicative e nella risoluzione di semplici situazioni problematiche - Grave disorganizzazione nel lavoro - Gravi lacune negli strumenti comunicativi tradizionali e digitali - Gravi difficoltà ad utilizzare gli ausili didattici anche di natura tecnologica
Mediocre	5	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenze frammentarie ed abilità applicative modeste, competenze incerte - Mediocre organizzazione nel lavoro - Strumenti comunicativi tradizionali e digitali non sempre appropriati - Difficoltà nell'utilizzo degli ausili didattici anche di natura tecnologica
Sufficiente	6	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenze essenziali e sufficienti abilità applicative che applica per risolvere semplici situazioni problematiche - Sufficiente organizzazione nel lavoro - Strumenti comunicativi tradizionali e digitali a livelli accettabili - Corrette abilità nell'utilizzo degli ausili didattici anche di natura tecnologica
Buono	7	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenze assimilate ed adeguate abilità applicative che utilizza per risolvere nuove situazioni problematiche - Adeguate capacità organizzative nel lavoro - Strumenti comunicativi adeguati tradizionali e digitali - Abilità autonoma nell'utilizzo degli ausili didattici anche di natura tecnologica
Distinto	8	<ul style="list-style-type: none"> - Padronanza delle conoscenze e piena acquisizione delle abilità applicative utilizzate con sicurezza nella risoluzione in nuovi contesti diversi - Buona organizzazione nel lavoro

		<ul style="list-style-type: none"> - Buon controllo degli strumenti comunicativi tradizionali e digitali - Buona autonomia nell'utilizzo degli ausili didattici e digitali
Ottimo	9	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenze ampie ed approfondite, piena e creativa acquisizione delle abilità applicative - Ottima e precisa organizzazione nel lavoro - Ricchezza e completezza degli strumenti comunicativi anche digitali - Ottime abilità nell'utilizzo degli ausili didattici anche di natura tecnologica
Eccellente	10	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - Eccellente e pienamente autonoma organizzazione nel lavoro - Efficaci, originali ed eccellenti strumenti comunicativi tradizionali e digitali - Sicura e piena padronanza nell'utilizzo degli ausili didattici anche di natura tecnologica

ATTRIBUZIONE DEL VOTO DICOMPORAMENTO

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

ricongiungibili al DPR 249/98 come modificato dal DPR 235/07 e chiarite dalla nota prot 3602/PO del03/07/2008.

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"> - interesse lodevole e partecipazione attiva e continuativa alle lezioni - regolare e serio svolgimento delle consegne scolastiche - ruolo propositivo di tutoring attivo e collaborativo nel gruppo-classe - esemplare rispetto degli altri e del regolamento di Istituto - ottime abilità empatiche con superiore livello di socializzazione - profitto scolastico ottimo- eccellente - profitto lodevole in attività progettuali e di potenziamento - lodevole partecipazione ad attività in orario extrascolastico - eccellente partecipazione e profitto ad attività PCTO - rigorosa osservanza delle norme di vita scolastica (frequenza, ritardi, uscite anticipate, ingressi posticipati puntualità nelle giustificazioni ecc.) 	<p style="text-align: center;">10</p> <p style="text-align: center;">Ritardi: 0 Assenze: fino a 20 ore</p>
<ul style="list-style-type: none"> - interesse e partecipazione attiva alle lezioni - costante adempimento dei doveri scolastici - partecipazione propositiva attività progettuali e di potenziamento - equilibrio nei rapporti interpersonali - rispetto puntuale del Regolamento di Istituto - ruolo collaborativo nel gruppo-classe - notevole partecipazione ad attività in orario extrascolastico - ottima partecipazione e ottimo profitto ad attività PCTO - rigorosa osservanza delle norme di vita scolastica (frequenza, ritardi, uscite anticipate, ingressi posticipati puntualità nelle giustificazioni ecc.) 	<p style="text-align: center;">9</p> <p style="text-align: center;">Ritardi: 2 Assenze: fino a 45 ore</p>
<ul style="list-style-type: none"> - adeguata attenzione e partecipazione alle attività scolastiche - adeguato svolgimento dei compiti assegnati - Buon profitto in attività progettuali e di potenziamento - generale rispetto del Regolamento di Istituto - ruolo positivo e rispettoso nel gruppo-classe - buona partecipazione ad attività in orario extrascolastico - buona partecipazione e profitto ad attività PCTO - osservanza regolare delle norme di vita scolastica (frequenza, ritardi, uscite anticipate, ingressi posticipati, mancanza di puntualità nelle giustificazioni ecc.) 	<p style="text-align: center;">8</p> <p style="text-align: center;">Ritardi: 5 Assenze: fino a 100 ore</p>
<ul style="list-style-type: none"> - attenzione e partecipazione alle attività scolastiche - regolare, nel complesso, lo svolgimento dei compiti assegnati in classe - profitto adeguato attività progettuali e di potenziamento - generale rispetto del Regolamento di Istituto - ruolo positivo e rispettoso nel gruppo-classe - adeguata partecipazione ad attività in orario extrascolastico - Adeguata partecipazione e profitto ad attività PCTO - Ripetute assenze, ritardi e uscite anticipate - assenze ingiustificate 	<p style="text-align: center;">7</p> <p style="text-align: center;">Ritardi: 10 Assenze: fino a 140 ore</p>

<ul style="list-style-type: none"> -interesse disciplinare selettivo -impegno discontinuo nello svolgimento dei compiti in classe e da remoto -comportamento, nel complesso, corretto - ripetute e numerose assenze, ritardi e uscite anticipate - assenze ingiustificate - interesse selettivo nelle attività progettuali e di potenziamento 	<p>6</p> <p>Ritardi: 20 Assenze: fino a 249 ore</p>
<p>Esclusione dagli scrutini e ammissione alla classe successiva per provvedimenti emanati ai sensi dello Statuto delle studentesse e degli studenti.</p>	<p>< 6</p>

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 leFP, 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 leFP 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, è 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, attestata 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 _____

N°	Materia	Docente	Interno/Esterno
1	Lingua italiana		Esterno
2	Lingua inglese		Esterno
3	Matematica		Esterno
4	Scienze e cult. Aliment.	Mundo Angela	Interno
5	Lab. Di cucina	Bloise Salvatore	Interno
6	Lab. Pasticceria e arti bianche	Parise Gianni	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.

La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, comma 4, del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, 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 di 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 di cui al presente comma conseguono il diploma conclusivo del secondo ciclo di istruzione.

Griglie di valutazione prima prova

Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

Il candidato _____

Classe _____ Sez. _____ Data _____

INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRITTORI	Punteggi	
- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. - Coesione e coerenza testuale.	Ordinata, efficace, equilibrata nella distribuzione delle informazioni e coesa.	20	
	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.	20	
	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.	20	
	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.	10	
	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	
	Comprensione del testo completa e dettagliata.	10	
	Buona comprensione del testo.	8	

- Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi nodi tematici e stilistici.	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.	10	
	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.	10	
	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	
TOTALE			/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 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.	20	
	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.	20	
	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.	20	
	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.	10	
	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.	15	
	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.	15	
	Sostiene ed esprime le argomentazioni in modo appropriato, dimostrando una buona capacità di approfondimento culturale.	12	
	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	
TOTALE			/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.

Classe _____ Sez. _____ Data _____

INDICATORI GENERALI		
INDICATORI	DESCRITTORI	Punteggio
- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	Ordinata, efficace, equilibrata nella distribuzione delle informazioni e coesa.	20
	Ordinata, equilibrata e coesa.	16
	Semplice, lineare e coesa.	12
- Coesione e coerenza testuale.	Non sempre coerente, ripetitiva.	8
	Disorganizzata e incoerente.	4
- Ricchezza e padronanza lessicale.	Forma scorrevole e curata; lessico appropriato e vario.	20
	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
- Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Trattazione originale, arricchita da riferimenti culturali e approfondimenti personali.	20
	Trattazione personale, con citazioni, documentata.	16

- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	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.	10	
	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.	15	
	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.	15	
	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	
TOTALE			/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

I.I.S. I.P.S.I.A.-I.T.I. "Ezio Aletti" Trebisacce (Cs)

Candidato _____ Classe _____ Sez _____ Data _____

Griglia di valutazione Seconda Prova scritta Anno scolastico 2022/2023

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	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	4	

con opportuni collegamenti concettuali e operativi.	applicazione delle competenze tecnico-professionali in contesti noti		
	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	Collega e sintetizza in modo superficiale e utilizza una terminologia generica	1	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	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

La commissione

Il Presidente

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.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
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	
Punteggio totale della prova				

PARTE SETTIMA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

U.D.A. ASSE LINGUAGGI STORICO-SOCIALE A.S. 2022/2023

Denominazione dell'Unità di Apprendimento classi V
L'IMPORTANZA DI UNA SCELTA CONSAPEVOLE
COMPETENZE (OBBLIGATORIE E INTEGRATIVE) PREVISTE NELLE PROGRAMMAZIONI DI DIPARTIMENTO
<input type="checkbox"/> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. <input type="checkbox"/> Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. <input type="checkbox"/> 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
<input type="checkbox"/> Asse dei linguaggi
ASSI COINVOLTI IN MODO CONCORRENTE
<input type="checkbox"/> Asse storico-letterario <input type="checkbox"/> Asse scientifico-tecnologico
DISCIPLINE COINVOLTE IN MODO PREVALENTE
<input type="checkbox"/> Italiano <input type="checkbox"/> Inglese
DISCIPLINE COINVOLTE IN MODO CONCORRENTE
<input type="checkbox"/> Storia <input type="checkbox"/> Religione <input type="checkbox"/> Scienze motorie <input type="checkbox"/> Educazione civica
METODOLOGIA DIDATTICHE E DI APPRENDIMENTO
Problem solving Didattica laboratoriale Brainstorming Cooperative learning
AMBIENTI DI APPRENDIMENTO
Aula. Aula multimediale.
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI
Mappe concettuali. Materiale multimediale. Manuali in uso. Lim.

VALUTAZIONE PER PROVE DIVERSE DALLA VERIFICA AUTENTICA

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

TEMPI

PRIMO QUADRIMESTRE

VERIFICA AUTENTICA

Tipo di verifica - Compito di realtà

ATTIVITA' RIVOLTE A STUDENTI CON BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI

Attività di informazione sulla problematica mappa.

Esercizi semplificati.

Questionario guidato.

Denominazione dell'Unità di Apprendimento classi V

IL VALORE DELLA LIBERTA'

COMPETENZE (OBBLIGATORIE E INTEGRATIVE) PREVISTE NELLE PROGRAMMAZIONI DI DIPARTIMENTO

- 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.
- 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.
- 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.
- Utilizzare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica per comprendere la realtà e operare in campi applicativi.

ASSI COINVOLTI IN MODO PREVALENTE

- Asse storico-sociale

ASSI COINVOLTI IN MODO CONCORRENTE

- Asse dei linguaggi

DISCIPLINE COINVOLTE IN MODO PREVALENTE

- Storia
- Diritto ed Economia
- Religione

DISCIPLINE COINVOLTE IN MODO CONCORRENTE

Italiano

METODOLOGIA DIDATTICHE E DI APPRENDIMENTO

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

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO

Aula.

Aula multimediale.

STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI

Lim.

Laboratorio di informatica.

Biblioteca scolastica.

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.

VALUTAZIONE PER PROVE DIVERSE DALLA VERIFICA AUTENTICA

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

TEMPI

SECONDO 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'età 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.

Denominazione dell'Unità di Apprendimento
<u>Insieme per il bene comune. Partecipazione e cittadinanza attiva. Funzioni reali di variabile reale e limiti.</u>
<p style="text-align: center;">COMPETENZE (OBBLIGATORIE E INTEGRATIVE) PREVISTE NELLE PROGRAMMAZIONI DI DIPARTIMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> <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.
ASSI COINVOLTI IN MODO PREVALENTE
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Asse Matematico
ASSI COINVOLTI IN MODO CONCORRENTE
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Asse storico-sociale <input type="checkbox"/> Asse professionale
DISCIPLINE COINVOLTE IN MODO PREVALENTE
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Matematica
DISCIPLINE COINVOLTE IN MODO CONCORRENTE
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Diritto ed economia <input type="checkbox"/> Storia <input type="checkbox"/> Tecnologie dell'informazione e della comunicazione <input type="checkbox"/> Discipline professionalizzanti <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
METODOLOGIE
<p>Problem solving. Apprendimento per scoperta. Learning by doing. Didattica laboratoriale. Brainstorming. Cooperative learning.</p>
VERIFICA FORMATIVA E VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> • 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
<p>Laboratorio di informatica. Aula.</p>
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI

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

TEMPI

I quadrimestre.

VERIFICA AUTENTICA

Tipo di verifica

Problemsolving

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 $p(t) = \frac{2t^2 - 30t + 200}{t^2 + t - 10}$, 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

- Mappe concettuali semplificate
- Esercizi semplificati e Interrogazioni programmate

Denominazione dell'Unità di Apprendimento

Lavoro e sistemi produttivi. 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

- Diritto ed economia
- Storia

- Tecnologie dell'informazione e della comunicazione
- Discipline professionalizzanti
-
-

METODOLOGIE

Problemsolving.
 Apprendimento per scoperta.
 Learning by doing.
 Didattica laboratoriale.
 Brainstorming.
 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

Problemsolving

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

- Mappe concettuali semplificate

- Esercizi semplificati e Interrogazioni programmate

UNITÀ di apprendimento asse Professionale

Classe V

Denominazione dell'Unità di Apprendimento
<p>1. Alimentazione e salute: i numeri del benessere 0/5/30 2. I prodotti alimentari e i marchi di qualità</p>
<p style="text-align: center;">COMPETENZE (OBBLIGATORIE E INTEGRATIVE) PREVISTE NELLE PROGRAMMAZIONI DI DIPARTIMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> <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. <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.
<p style="text-align: center;">ASSI COINVOLTI IN MODO PREVALENTE</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Asse professionale
<p style="text-align: center;">ASSI COINVOLTI IN MODO CONCORRENTE</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Asse dei Linguaggi <input type="checkbox"/> Asse Storico Sociale
<p style="text-align: center;">DISCIPLINE COINVOLTE IN MODO PREVALENTE</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> DIRITTO e TEC. AMM.va delle STRUTT. RICETT. (D.T.A.S.R) <input type="checkbox"/> ENOGASTRONOMIA LAB. CUCINA <input type="checkbox"/> ENOGASTRONOMIA LAB. SALA <input type="checkbox"/> FRANCESE <input type="checkbox"/> SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIO
<p style="text-align: center;">DISCIPLINE COINVOLTE IN MODO CONCORRENTE</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Inglese <input type="checkbox"/> Storia
<p style="text-align: center;">METODOLOGIE</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> PROBLEM SOLVING <input type="checkbox"/> DIDATTICA LABORATORIALE <input type="checkbox"/> BRAINSTORMING <input type="checkbox"/> COOPERATIVE LEARNING
<p style="text-align: center;">AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> LAB. CUCINA <input type="checkbox"/> LAB. SALA <input type="checkbox"/> LAB. PASTICCERIA <input type="checkbox"/> AULA <input type="checkbox"/> AULA MULTIMEDIALE
<p style="text-align: center;">STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</p>

- MAPPE CONCETTUALI
- MATERIALE MULTIMEDIALE
- MANUALI IN USO
- LIM

TEMPI

I QUADRIMESTRE
Ottobre-Gennaio

II QUADRIMESTRE
Febbraio-Giugno

VERIFICA

- COMPITO DI REALTÀ

ATTIVITA' RIVOLTE A STUDENTI CON BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI

- UTILIZZO DI MAPPE CONCETTUALI
- ESERCIZI SEMPLIFICATI
- INTERROGAZIONI PROGRAMMATE
- TEMPI PIÙ LUNGI PER LE ESECUZIONI DELLE VERIFICHE
- QUESTIONARI GUIDATI

PARTE OTTAVA

RELAZIONI DISCIPLINARI

PERCORSO FORMATIVO DI LINGUA ITALIANA

PERCORSO FORMATIVO DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	
Docente	PANIO VINCENZO EMILIO
Libri di testo	CARNERO, IANNACCONE, I colori della letteratura, - vol. 3, Giunti T.V.P. editori CARNERO, IANNACCONE, Antologia della Divina Commedia, Giunti T.V.P. editori
Tempi	Ore di lezione settimanali: 4 Ore totali previste: 132 Ore totali effettive al 15/05/2023: 120. Ore da effettuare fino al 10/06/2023: 13
Metodologie	Presentazione dell'argomento attraverso spiegazione dell'insegnante Lezione interattiva Discussione guidata Ricapitolazioni, appunti, esercitazioni Cooperative learning Debriefing (riflessione autocritica sui contenuti appresi)
Mezzi e strumenti	Libri di testo, LIM, materiale didattico di approfondimento, appunti di Letteratura, dizionari, personal computer, giornali, visione di docufilm inerenti alle tematiche affrontate.
Verifiche	<ul style="list-style-type: none">• Esposizione orale dei contenuti• Colloqui• Prove scritte svolte secondo le tre tipologie inerenti alla prima prova dell'Esame di Stato:<ol style="list-style-type: none">1. Tip. A - Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano2. Tip. B - Analisi e produzione di un testo argomentativo3. Tip. C - Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità• Prove strutturate/semistrutturate• Prova scritta sul modello INVALSI

UNITÀ FORMATIVA 1
L'ETÀ DEL POSITIVISMO E L'ALBA DEL NEOREALISMO

COMPETENZE E	<p>D.LGS. 61/2017 <i>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</i> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali <i>Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali</i> COMPETENZE EUROPEE CHIAVE 2018 <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale</i> <i>Competenza alfabetico-funzionale (ex “comunicazione nella madrelingua”)</i> <i>Competenza digitale</i> <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare (ex “imparare a imparare”)</i> <i>Competenza in materia di cittadinanza (ex “competenze sociali e civiche”)</i> COMPETENZE DI CITTADINANZA (D.M. 139/2007) <i>Comunicare</i> <i>Collaborare e partecipare</i> <i>Individuare collegamenti e relazioni</i> <i>Acquisire e interpretare l'informazione</i> <i>Imparare a imparare</i> <i>Agire in modo autonomo e responsabile</i></p>
-------------------------------	--

CONTENUTI	ABILITÀ
<p>Le trasformazioni culturali, sociali, politiche, economiche del periodo in Italia e in ambito internazionale.</p> <p>Significative produzioni letterarie, artistiche, tecniche e scientifiche anche di autori internazionali Elementi di 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>Essere in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale - Individuare in prospettiva interculturale gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi - Contestualizzare testi letterari, artistici, scientifici della tradizione italiana e di altri popoli - Orientarsi nel processo di sviluppo della cultura letteraria italiana - Argomentare in modo appropriato - Fruire consapevolmente del patrimonio artistico anche ai fini della tutela e della valorizzazione - Consultare siti web dedicati alla letteratura
<p>L' Età del Positivismo e del Realismo ✧ Quadro storico-sociale</p> <p>Dal Verismo italiano al Neorealismo</p>	

UNITÀ FORMATIVA 2
L'ETÀ DEL DECADENTISMO E DELLE AVANGUARDIE STORICHE

COMPETENZE	<p>D.LGS. 61/2017 <i>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</i></p>
-------------------	--

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

COMPETENZE EUROPEE CHIAVE 2018

Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale

Competenza alfabetico-funzionale (ex “comunicazione nella madrelingua”)

Competenza digitale

Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare (ex “imparare a imparare”)

Competenza in materia di cittadinanza (ex “competenze sociali e civiche”)

COMPETENZE DI CITTADINANZA (D.M. 139/2007)

Comunicare

Collaborare e partecipare

Individuare collegamenti e relazioni

Acquisire e interpretare l'informazione

Imparare a imparare

Agire in modo autonomo e responsabile

CONTENUTI	ABILITÀ
Linee del percorso storico della letteratura italiana, nei suoi generi testuali, a confronto anche con la letteratura europea	<p>Essere in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consultare siti web dedicati alla letteratura e saper ricercare e produrre testi multimediali - Individuare i caratteri essenziali delle poetiche degli Autori e collegare l'opera alla poetica - Cogliere la novità e l'originalità degli autori nel panorama letterario del loro tempo - Orientarsi nel sistema tematico e stilistico delle maggiori opere prodotte dagli Autori -Potenziare la capacità di produrre testi strumentali utili allo studio di ogni disciplina (appunti, brevi sintesi, schemi, mappe concettuali) - Fruire consapevolmente del patrimonio artistico anche ai fini della tutela e della valorizzazione - Produrre varie tipologie di testi anche multimediali - Argomentare in modo appropriato
<ul style="list-style-type: none"> ✧ <i>Genesi e poetica del Decadentismo</i> ✧ <i>L'Estetismo</i> ✧ <i>Il Futurismo</i> ✧ <i>F. T. MARINETTI, Il primo manifesto del Futurismo (pag.717)</i> ✧ <i>Il Crepuscolarismo (cenni -pag. 675)</i> 	

UNITÀ FORMATIVA 3
IL NOVECENTO “FURENTE”: D’ANNUNZIO E IL SUPERUOMO

COMPETENZE	<p>D.LGS. 61/2017 <i>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</i></p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali <i>Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali</i></p> <p>COMPETENZE EUROPEE CHIAVE 2018 <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale</i> <i>Competenza alfabetico-funzionale (ex “comunicazione nella madrelingua”)</i> <i>Competenza digitale</i> <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare (ex “imparare a imparare”)</i> <i>Competenza in materia di cittadinanza (ex “competenze sociali e civiche”)</i></p> <p>COMPETENZE DI CITTADINANZA (D.M. 139/2007) <i>Comunicare</i> <i>Collaborare e partecipare</i> <i>Individuare collegamenti e relazioni</i> <i>Acquisire e interpretare l’informazione</i> <i>Imparare a imparare</i> <i>Agire in modo autonomo e responsabile</i></p>	
	CONTENUTI	ABILITÀ
	<p>Conoscere il contesto storico-culturale e ideologico del periodo preso in esame</p> <p>Conoscere le più significative produzioni letterarie di autori sia italiani che europei</p> <p>Individuare gli elementi di identità e diversità tra la cultura italiana e la cultura di altri paesi</p> <p>Conoscere i periodi e le linee di sviluppo della cultura letteraria italiana ed internazionale</p>	<p>Essere in grado di:</p> <p>Consultare siti web dedicati alla letteratura e Saper ricercare e produrre testi multimediali</p> <p>Individuare i caratteri essenziali delle poetiche degli Autori e collegare l’opera alla poetica</p> <p>Cogliere la novità e l’originalità degli autori nel panorama letterario del loro tempo</p> <p>Orientarsi nel sistema tematico e stilistico Delle maggiori opere prodotte dagli Autori</p> <p>Potenziare la capacità di produrre testi Strumentali utili allo studio di ogni disciplina (appunti, brevi sintesi, schemi, mappe)</p> <p>Produrre varie tipologie di testi Argomentare in modo appropriato</p>
	<p>✧ GABRIELE D’ANNUNZIO: estetismo, superomismo e panismo</p> <p>✧ <i>G. D’ANNUNZIO, Alcyone, La pioggia nel pineto (pag. 394)</i></p>	

UNITÀ FORMATIVA 4
L’ANTIEROE DI FRONTE ALL’ASSURDO
PIRANDELLO E SVEVO: LA DISSOLUZIONE DELL’IO

COMPETENZE	<p>D.LGS. 61/2017 <i>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</i></p>
-------------------	--

	<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali <i>Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali</i> COMPETENZE EUROPEE CHIAVE 2018 <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale</i> <i>Competenza alfabetico-funzionale (ex “comunicazione nella madrelingua”)</i> <i>Competenza digitale</i> <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare (ex “imparare a imparare”)</i> <i>Competenza in materia di cittadinanza (ex “competenze sociali e civiche”)</i> COMPETENZE DI CITTADINANZA (D.M. 139/2007) <i>Comunicare</i> <i>Collaborare e partecipare</i> <i>Individuare collegamenti e relazioni</i> <i>Acquisire e interpretare l’informazione</i> <i>Imparare a imparare</i> <i>Agire in modo autonomo e responsabile</i></p>
CONTENUTI	ABILITÀ
<p>Conoscere il contesto storico-culturale e ideologico del periodo preso in esame. Conoscere le più significative produzioni letterarie di autori sia italiani che europei. Individuare gli elementi di identità e diversità tra la cultura italiana e la cultura di altri paesi. Conoscere i periodi e le linee di sviluppo della cultura letteraria e artistica italiana e internazionale. Il romanzo della crisi. Biografia, pensiero, poetica e produzione letteraria.</p>	<p>Essere in grado di: Consultare siti web dedicati alla letteratura e saper ricercare e produrre testi multimediali</p> <p>Individuare i caratteri essenziali delle poetiche degli Autori e collegare l’opera alla poetica</p> <p>Cogliere la novità e l’originalità degli autori nel panorama letterario del loro tempo</p> <p>Orientarsi nel sistema tematico e stilistico delle maggiori opere prodotte dagli Autori</p>
<ul style="list-style-type: none"> ✧ Il romanzo del Novecento ✧ ITALO SVEVO: il rapporto con la psicoanalisi, il tema della malattia e la figura dell’inetto ✧ I. SVEVO, <i>La Coscienza di Zeno</i>, <i>Fuori della penna non c’è salvezza</i> (pag.510) ✧ L. PIRANDELLO: l’umorismo, il relativismo psicologico, la vita e la forma ✧ L. PIRANDELLO, <i>Il fu Mattia Pascal</i>, <i>Maledetto fu Copernico</i> (pag. 615) 	<ul style="list-style-type: none"> - Potenziare la capacità di produrre testi strumentali utili allo studio di ogni disciplina (appunti, brevi sintesi, schemi, mappe) - Produrre varie tipologie di testi - Argomentare in modo appropriato
UNITÀ FORMATIVA 5 LA POESIA TRA LE DUE GUERRE E IL RUOLO DEGLI INTELLETTUALI	
COMPETENZ E	D.LGS. 61/2017 <i>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</i> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali

	<p><i>Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali</i> COMPETENZE EUROPEE CHIAVE 2018 <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale</i> <i>Competenza alfabetico-funzionale (ex “comunicazione nella madrelingua”)</i> <i>Competenza digitale</i> <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare (ex “imparare a imparare”)</i> <i>Competenza in materia di cittadinanza (ex “competenze sociali e civiche”)</i> COMPETENZE DI CITTADINANZA (D.M. 139/2007) <i>Comunicare</i> <i>Collaborare e partecipare</i> <i>Individuare collegamenti e relazioni</i> <i>Acquisire e interpretare l'informazione</i> <i>Imparare a imparare</i> <i>Agire in modo autonomo e responsabile</i></p>
CONTENUTI	ABILITÀ
<p>Linee del percorso storico della letteratura italiana, nei suoi generi testuali, a confronto anche con la letteratura europea</p>	<p>Essere in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Orientarsi nel processo di sviluppo della cultura letteraria e artistica italiana e internazionale - Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del 900 - Ricostruire l'evoluzione nel tempo dei generi in prosa e in poesia - Rapportare le forme della poesia del Novecento al loro contesto storico e culturale - Contestualizzare i fenomeni letterari e altre espressioni artistiche anche in relazione alle situazioni di geopolitica nazionale e internazionale - Produrre varie tipologie di testi - Argomentare in modo appropriato - Consultare siti web dedicati alla letteratura e saper ricercare e produrre testi multimediali - Individuare i caratteri essenziali delle poetiche degli Autori e collegare l'opera alla poetica - Cogliere la novità e l'originalità degli autori nel panorama letterario del loro tempo - Orientarsi nel sistema tematico e stilistico delle maggiori opere prodotte dagli Autori - Fruire consapevolmente del patrimonio artistico anche ai fini della tutela e della valorizzazione
<p>La poesia degli Anni Venti del Novecento I'Ermetismo</p> <ul style="list-style-type: none"> ✧ La poesia degli Anni Venti del Novecento ✧ L'Ermetismo ✧ G. UNGARETTI: da uomo di pena a uomo di fede (il dramma della guerra e il dolore) ✧ G. UNGARETTI, <i>L'allegria</i>, San <i>Martino del Carso</i> (pag. 764) ✧ E. MONTALE: pessimista cosmico (il male di vivere, il correlativo oggettivo e la divina Indifferenza) ✧ E. MONTALE, <i>Ossi di seppia. Meriggiare pallido e assorto</i> (pag. 865) 	
<p>UNITÀ FORMATIVA 6 LA LETTERATURA DELL'IMPEGNO: LA MATURAZIONE DEL NEOREALISMO</p>	
<p>COMPETENZ E</p>	<p>D.LGS. 61/2017 <i>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</i> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali <i>Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali</i> COMPETENZE EUROPEE CHIAVE 2018 <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale</i> <i>Competenza alfabetico-funzionale (ex “comunicazione nella madrelingua”)</i></p>

<p><i>Competenza digitale</i> <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare (ex “imparare a imparare”)</i> <i>Competenza in materia di cittadinanza (ex “competenze sociali e civiche”)</i></p> <p>COMPETENZE DI CITTADINANZA (D.M. 139/2007) <i>Comunicare</i> <i>Collaborare e partecipare</i> <i>Individuare collegamenti e relazioni</i> <i>Acquisire e interpretare l'informazione</i> <i>Imparare a imparare</i> <i>Agire in modo autonomo e responsabile</i></p>	
CONTENUTI	ABILITÀ
<p>Linee essenziali ed evoluzione del sistema letterario italiano nel secondo dopoguerra</p> <p>Il Neorealismo e l'impegno degli intellettuali</p> <p>✧ DA QUASIMODO A PASOLINI: il dramma dell'Uomo moderno tra disillusione e solitudine</p> <p>✧ S. QUASIMODO, <i>Giorno dopo giorno, Uomo del mio tempo</i> (pag. 895)</p> <p>✧ C. PAVESE, <i>La luna e i falò, Il ritorno di Anguilla</i> (pag. 961)</p> <p>✧ P. P. PASOLINI, <i>Ragazzi di vita, La maturazione di Riccetto</i> (pag. 1105)</p>	<p>Essere in grado di: Consultare siti web dedicati alla letteratura e saper ricercare e produrre testi multimediali Cogliere la novità e l'originalità degli autori nel panorama letterario del loro tempo Potenziare la capacità di produrre testi strumentali utili allo studio di ogni disciplina (appunti, brevi sintesi, schemi, mappe concettuali) Produrre varie tipologie di testi Argomentare in modo appropriato Collegare la produzione artistica al contesto culturale</p>
<p align="center">UNITÀ FORMATIVA 7 IL PARADISO DANTESCO: Illuminazione suprema</p>	
<p>COMPETENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Acquisire consapevolezza dell'importanza, nella tradizione culturale italiana, dell'Opera dantesca ● Ampliare il bagaglio lessicale e culturale di ogni studente ● Apprezzare il linguaggio poetico riconoscendone la dimensione estetica e comunicativa ● Comprendere l'attualità di Dante nel mondo contemporaneo e come i valori espressi nella Divina Commedia, di rispetto, giustizia, libertà, siano anche oggi aspirazione di ogni uomo
CONTENUTI	ABILITÀ
<p>Conoscere la struttura complessiva della Commedia dantesca, il contenuto e le tematiche dei canti fondamentali nella prassi didattica. Conoscere la struttura del Paradiso</p>	<p>Essere in grado di: Formulare un giudizio sull'opera dantesca in base al gusto personale e in relazione al contesto storico-culturale in cui è stata composta Analizzare l'opera dal punto di vista tematico, stilistico</p>

e linguistico

Contestualizzare storicamente l'opera rilevandone le novità nel panorama letterario dell'epoca

Cogliere la struttura complessiva e le relazioni tra l'opera e il genere di appartenenza

Comprendere, analizzare, interpretare e commentare autonomamente i passi scelti

LABORATORIO DI SCRITTURA

COMPETENZE	Elaborare autonomamente, correttamente e compiutamente tipologie di scrittura scolastica e professionale.	
	CONTENUTI	ABILITÀ
	Educazione linguistica Morfosintassi e lessico I testi professionali I linguaggi settoriali Tipologie di scrittura per l'Esame di Stato: -Tipologia A: analisi e interpretazione di un testo letterario -Tipologia B: analisi e interpretazione di un testo argomentativo -Tipologia C: riflessione critica di carattere Espositivo-argomentativo su tematiche di attualità.	Redigere le tipologie testuali previste per l'Esame di Stato e le relazioni professionali. Sviluppare strategie di comunicazione in diversi contesti.

Il docente
Emilio Vincenzo Panio

PERCORSO FORMATIVO DI STORIA

PERCORSO FORMATIVO DI STORIA	
Docente	PANIO VINCENZO EMILIO
Libro di testo	Calvani Vittoria, Storia Futuro, Volume 3, A. Mondadori Scuola
Tempi	Ore di lezione settimanali: 2 Ore totali previste: 66 Ore totali effettive al 15/05/2023: 60 Ore da effettuare fino al 10/06/2023: 6
Metodologie	Presentazione dell'argomento attraverso spiegazione dell'insegnante Lezione interattiva Ricapitolazioni, appunti, esercitazioni Cooperative learning Confronto critico tra le componenti storiche della contemporaneità e quelle del passato, attraverso schemi esplicativi o dibattiti
Mezzi e strumenti	Libri di testo, atlanti storici, LIM, materiale didattico di approfondimento, appunti di Storia, mappe concettuali, visione di docufilm e materiale d'archivio storico multimediale (Teche RAI)
Verifiche	<ul style="list-style-type: none"> • Esposizione orale dei contenuti • Colloqui • Prove strutturate/semistrutturate • Questionari • Tema di argomento storico
UNITÀ FORMATIVA 1 TENSIONI INTERNAZIONALI E PRIMO CONFLITTO MONDIALE	
COMPETENZE	
<ul style="list-style-type: none"> - Analizzare e discutere le cause politiche, economiche, sociali, culturali che determinarono i conflitti del primo Novecento. - Saper individuare i rapporti di causa-effetto nelle vicende che caratterizzarono la storia del Novecento. - Saper discutere, con senso critico, le dinamiche della Prima guerra mondiale e della Rivoluzione russa. 	

CONTENUTI	ABILITÀ
<p>Le grandi potenze all’inizio del Novecento</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gli anni difficili del primo Novecento • I problemi dell’Italia postunitaria • La <i>Belle Époque</i> e la società di massa <p>La Prima guerra mondiale (1914-1918)</p> <ul style="list-style-type: none"> • La corsa agli armamenti e l’Irredentismo italiano • Le cause remote del conflitto e il sistema delle alleanze • Anno 1914: attentato di Sarajevo e scoppio del conflitto • Il fallimento della guerra-lampo tedesca e la guerra di trincea • Il fronte occidentale e il fronte orientale • Anno 1915: l’Italia dalla neutralità al Patto di Londra • Anno 1916: spedizione punitiva austriaca e conquista di Gorizia • Anno 1917: ritirata della Russia, intervento degli Stati Uniti, disfatta di Caporetto • Anno 1918: battaglia di Vittorio Veneto, crollo degli Imperi Centrali e fine del conflitto <p>Il primo dopoguerra</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il trattato di pace e la nuova situazione internazionale • La Conferenza di Parigi e i “14 punti” di Wilson • La questione di Fiume e “la vittoria mutilata” • La crisi del primo Dopoguerra in Italia 	<p>Collocare gli eventi essenziali della storia del Novecento in una prospettiva diacronica e sincronica.</p> <p>Contestualizzare un evento storico riconoscendo soggetti, fatti, luoghi, periodi che lo costituiscono.</p> <p>Consolidare l’attitudine a problematizzare ed effettuare collegamenti tra le conoscenze acquisite anche in altre discipline.</p> <p>Saper esporre con chiarezza e proprietà linguistica, riassumere e rielaborare in modo personale i contenuti.</p> <p>Saper svolgere una relazione di argomento storico.</p>

**UNITÀ FORMATIVA 2
REGIMI TOTALITARI E SECONDO CONFLITTO MONDIALE**

COMPETENZE

- Sviluppare la capacità di comprendere i problemi che caratterizzano la realtà contemporanea. attraverso la conoscenza del passato e la riflessione critica.
- Essere consapevoli della complessità della storia del Novecento e delle difficoltà di un giudizio storico condiviso su avvenimenti recenti.

CONTENUTI

ABILITÀ

Il fascismo in Italia

- Dal primo Dopoguerra al Fascismo di Mussolini
- La dittatura totalitaria
- I Patti lateranensi
- La politica economica autarchica

La crisi economica del 1929

- Il crollo di Wall Street: cause e conseguenze

Lo stalinismo in Unione sovietica

- Il totalitarismo di Stalin

Il nazismo in Germania

- La Repubblica di Weimar
- Il nazismo e la dittatura di Hitler
- Le leggi razziali

LA SECONDA GUERRA MONDIALE (1939-1945)

- La politica aggressiva di Hitler
- 1939: l'occupazione della Polonia e l'inizio della guerra
- 1940: la battaglia d'Inghilterra
- 1941: l'Operazione Barbarossa in Unione Sovietica
- L'entrata in guerra degli Stati Uniti
- L'Europa dei lager e della Shoah
- 1943: la svolta della guerra

Analizzare i caratteri generali dei regimi totalitari.

Individuare i fondamentali periodi della storia dell'Italia fascista.

Comprendere cause e conseguenze della crisi economica del 1929.

Comprendere le ragioni dell'ascesa di Hitler e la carica di violenza e propaganda che caratterizzarono il nazismo.

Analizzare le cause e le dinamiche del secondo conflitto mondiale, con particolare riguardo ai genocidi compiuti.

<ul style="list-style-type: none"> • 1944: lo sbarco in Normandia • 1945: il crollo del terzo Reich, la resa del Giappone e la fine della guerra <p>LA “GUERRA PARALLELA” DELL’ITALIA E LA RESISTENZA (1943-1945)</p> <ul style="list-style-type: none"> • La fine dello stato fascista • L’armistizio dell’8 settembre e l’Italia divisa • La Resistenza e la liberazione 	<p>Comprendere la complessità e le motivazioni della Resistenza europea e italiana.</p> <p>Riflettere sulle conseguenze dell’uso di armi nucleari.</p>
<p>UNITÀ FORMATIVA 3 DALLA GUERRA FREDDA ALLA GLOBALIZZAZIONE</p>	
<p>COMPETENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Analizzare la situazione postbellica, i caratteri fondamentali del nuovo ordine internazionale bipolare e della globalizzazione. - Essere in grado di formulare giudizi critici su avvenimenti della storia italiana contemporanea. 	
<p>CONTENUTI</p>	<p>ABILITÀ</p>
<p>Il secondo dopoguerra</p> <ul style="list-style-type: none"> • L’Italia repubblicana • La “guerra fredda” e la divisione del mondo in blocchi contrapposti <p>La società contemporanea</p> <ul style="list-style-type: none"> • La globalizzazione e i flussi migratori 	<p>Comprendere il nuovo scenario mondiale, rilevando le cause della guerra fredda.</p> <p>Evidenziare le cause della decolonizzazione Rilevare le cause del malessere sociale, operaio e studentesco del Sessantotto.</p> <p>Produrre testi strumentali utili allo studio di ogni disciplina (appunti, brevi sintesi, schemi, mappe concettuali).</p> <p>Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti d’informazione Argomentare in modo appropriato.</p> <p>Produrre testi argomentativi o ricerche su questioni storiche utilizzando diverse tipologie di fonti.</p> <p>Conoscere le problematiche derivanti dal processo di globalizzazione.</p> <p>Comprendere le problematiche legate al fenomeno dell’immigrazione.</p>

PERCORSO FORMATIVO DI INGLESE

Docente	Rosanna Garofalo	
Libro di testo	Flavours E.Assirelli, A. Vetri	
Tempi	Ore di lezione settimanali	2
	Totali previste	82
	Totali effettive al 15/05/2022	72
	Da effettuare fino al 10/06/2023	8
Metodologie	<p>Le lezioni hanno previsto diverse fasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Propedeutica finalizzata a suscitare interesse per la disciplina; 2. Motivazionale del modulo; 3. Di sviluppo della comprensione e della produzione orale e scritta <p>Tale procedura ha permesso di individuare le cause della criticità e di elaborare strategie didattiche e personalizzate. Agli studenti sono stati preventivamente notificati gli obiettivi disciplinari, con le indicazioni di tecniche e strumenti da utilizzare per il loro conseguimento. Il processo metodologico, basato principalmente sul metodo funzionale comunicativo, ha tenuto conto anche della situazione di partenza degli studenti, della motivazione e della strutturazione degli argomenti trattati, perciò a volte, si è utilizzato un approccio a tipo induttivo/deduttivo.</p> <p>Ogni argomento è stato proposto attraverso attività di ascolto, lettura e analisi, per passare poi alla produzione orale; è stato esemplificato con mappe concettuali, schematizzato e rielaborato. Grande attenzione è stata riposta alle abilità di produzione scritta e orale e quindi alla padronanza dei vari codici espressivi; è stata posta importanza alla correttezza grammaticale e sintattica, all'uso corretto e appropriato delle funzioni linguistiche e</p>	

	<p>del lessico specifico, alle capacità di comprensione, rielaborazione e produzione. Alla lezione frontale, utilizzata per esplicitare i concetti-chiave, ha fatto seguito la lezione interattiva, volta a stimolare la curiosità intellettuale degli studenti, spingendoli a formulare domande, a chiedere chiarimenti, ad elaborare ipotesi di soluzioni problemi e quesiti, che sono scaturiti dalle spiegazioni dell'insegnante e dalle riflessioni dei compagni.</p>
<p>Mezzi e strumenti</p>	<p>Didattica in presenza: Libri di testo e non, attività di ricerca, schemi semplificativi, mappe concettuali, Lim, video didattici, piattaforme didattiche, dispense sintetiche – piattaforme Pearson e Zanichelli. Il lavoro didattico è stato svolto in aula e in Language Lab, secondo la scansione temporale prevista (3 ore settimanali).</p> <p>Didattica a distanza: Classe virtuale Classroom Piattaforme digitali di classe, google suite, app case editrici, libro digitale, dispositivi digitali.</p>
<p>Verifiche</p>	<p>Didattica in presenza: prove strutturate e semi strutturate; verifiche brevi; colloqui; relazioni personali e di gruppo; risoluzione di problemi; esercitazioni di laboratorio; osservazione sistematica sull'impegno; partecipazione e attenzione, prove di realtà.</p> <p>Didattica a distanza: tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento in un contesto virtuale quale la DDI.</p> <p>La valutazione è momento di confronto tra risultati attesi</p>

	e risultati ottenuti, sempre trasparente e condivisa sia nelle finalità sia nelle procedure.
--	--

Unità formativa 1: Titolo	
Foods and preparation	
Competenze	
<p>Essere in grado di interagire in diversi ambiti e contesti professionali utilizzando i linguaggi settoriali per scopi comunicativi.</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzandole tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</p> <p>valorizzando e promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali.</p>	
Contenuti	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> - Natural methods - Chemical methods - Physic-chemical and biological methods - Food preservation by temperature: heat cooking techniques - Recipe: scallops-ingredients and method - Fish pie-ingredients and method <p>Grammar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Past simple - Should/shouldn't - Would/could 	<ul style="list-style-type: none"> -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 tecniche-professionali -operare scelte lessicali appropriate al contesto <p>Conoscere gli aspetti socio-culturali della lingua inglese e dei paesi anglofoni in relazione all'ambiente professionale</p>

Unità formativa 2: Titolo	
Diet and Nutrition	
Competenze	
. essere in grado di interagire in diversi ambiti e contesti professionali utilizzando i linguaggi settoriali per scopi comunicativi.	
. 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.	
Contenuti	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> - The eat well plate - Milk and dairy products - Meat, fish, eggs and beans - Organic food and genetically modified organism (GMOs) - The Mediterranean diet - Food intolerance and allergies - Alternative diets, macrobiotics and vegetarianism - Alternative diets, raw food, fruit and dissociated diets. - Food transmitted infections and food poisoning <p>Grammar Second and third conditional</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - Conoscere gli aspetti socio-culturali della lingua inglese e dei paesi anglofoni in relazione all'ambito professionale

Unità formativa 3: Titolo	
Apply for a job	
Competenze	
<ul style="list-style-type: none"> . 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 prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro 	
Contenuti	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> - Job description - How to become a chef, bartender, sommelier or waiting staff - How to become food and beverage manager - Getting a job - How to write a CV - How to write a covering letter <p>Grammar Present simple, continuous, and perfect</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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

**Unità formativa 4: Titolo
Institution - ed. civica**

Competenze

- . utilizzare una lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare linguaggio settoriale relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali (livello B2 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
<p>The history of food in Britain UK institution American institution</p>	<ul style="list-style-type: none"> -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



	<p>e professionali</p> <ul style="list-style-type: none"> -operare scelte appropriate al contesto. <p>Conoscere scelte lessicali socio-culturali della lingua inglese e dei paesi anglofoni in relazione all'ambito professionale.</p>
--	---

PERCORSO FORMATIVO DI LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

Docente	SPINA ANGELA	
Libro di testo	SAVEUR (CUISINE ET SERVICE) ET SAVEURS SPE'CIAL SERVICE	
Tempi	Ore di lezione settimanali	3
	Totali previste	120
	Totali effettive al 15/05/2023	80
	Da effettuare fino al 10/06/2023	92
Metodologie	LEZIONI COOPERATIVE DI GRUPPO (COOPERATIVE LEARNING) FLIPPED CLASSROOM (LEZIONI CAPOVOLTE) LEZIONI FRONTALI E PARTECIPATE.	
Mezzi e strumenti	MAPPE CONCETTUALI, DIZIONARIO BILINGUE, FOTOCOPIE, SMARTPHONE.	
Verifiche	1.02.23 7.03.23 15.03.23	

UNITÀ FORMATIVE

Unità formativa 1: ___QUALITE' DES PRODUITS ET SE'CURITE'_____	
Competenze	
<p>CONOSCERE PANIERI DI PRODOTTI REGIONALI CONTRADDISTINTI DAL MARCHIO DI ORIGINE CONTROLLATA (AOP), E DI ORIGINE PROTETTA (AOP), INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (IGP), SPECIALITA' TRADIZIONALE GARANTITA (STG) E MARCHIO ROSSO) LABEL ROUGE).</p> <p>CONOSCERE PRODOTTI CHE PER LE LORO CONDIZIONI DI PRODUZIONE O DI FABBRICAZIONE, HANNO UN LIVELLO DI QUALITA' SUPERIORE IN RAPPORTO AGLI ALTRI PRODOTTI SIMILARI .</p> <p>▪</p>	
Contenuti	Abilità
<p>LES LABELS ET SIGNES GARANTS DE L'ORIGINE, LE LABEL GARANT D'UNE QUALITE' SUPE'RIEURE, LE SIGNES D'IDENTIFICATION GARANT D'UNE RECETTE TRADITIONELLE, LE LABEL DU RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT, L'E'TIQUETAGE DES PRODUITS, LE CODE-BARRE.</p>	<p>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.</p>

Unità formativa 2: __ Les vins Français	
Competenze	
CONOSCERE E SAPER DARE INFORMAZIONI SULLA VASTA TRADIZIONE VINICOLA FRANCESE.	
▪	
Contenuti	Abilità
LES RE'GIONS VITICOLES françaises: LES TYPES DE VINS ET LEUR CARACTE'RISTIQUES, LA COULEUR DES VINS, LA RECONVERSION DU VIGNOBLE français EN BIO, LA CLASSIFICATION DES VINS français, COMMENT LIRE L'ETIQUETTE DU VIN, LE CHAMPAGNE: ORIGINE: LES TROIS CE'PAGES, LA GE'OGRAPHIE 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 PIU' PRESTIGIOSI.

Unità formativa 3: _UNE ALIMENTATION CORRECTE: COMMENT MANGER E'QUILIBRE'	
Competenze	
CONOSCERE E DARE INFORMAZIONI SUI BISOGNI ALIMENTARI LEGATI AL SESSO, ALL'ETA', ALLO STILE DI VITA E ALL'ATTIVITA FISICA.	
▪	
Contenuti	Abilità
LA COMBINATION ALIMENTAIRE (0-5-30), LES COULEURS DU BIEN E^TRE, COMMENT MANGER E'QUILIBRE, LES GROUPES ALIMENTAIRES, LA PYRAMIDE ALIMENTAIRE, VALEUR NUTRITIONNELLE ET RATION ALIMENTAIRE, LES CUISSONS DIE'TE'TIQUES, LE RE'GIME CRETOIS, LE VE'GE'TARISME ET LE VE'GANISME, LE RE'GIME MACROBIOTIQUE, LES RE'GIMES RELIGIEUX: L'ISLAM ET L'ALIMENTATION , L'ALIMENTATION JUIVE, . CULTURE: LA GASTRONOMIE: UNE RESTAURATION PARTICULIE'RE.	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	Abilità
<p>LE STAGE A' L'E'TRANGER, LA RECHERCHE D'UN EMPLOI, TRAVAILLEZ VOTRE CV, LA LETTRE DE MOTIVATION ET LE CV, LE CV (CURRICULUM VITAE), CONSEILS POUR BIE RE'DIGER SON CV, LE CV EN LIGNE.</p>	<p>IL GIOVANE IMPARERA' A RICONOSCERE LE PROPRIE CAPACITA' E I PROPRI LIMITI, LE COMPETENZE E ABILITA, SCOPRENDO SE STESSO E CONFRONTANDOSI CON DELLE REALTA' DIVERSE DALLA PROPRIA NEL VASTO MONDO DEL LAVORO. IMPARERA' A STILARE UNA LETTERA DI MOTIVAZIONE E IL CURRICULUM VITAE IN LINGUA FRANCESE.</p>

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

PERCORSO FORMATIVO DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente	ANGELA MUNDO	
Libro di testo	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE A.MACHADO-CASA EDITRICE :POSEIDONIA	
Tempi	Ore di lezione settimanali	3
	Totali previste	99
	Totali effettive al 15/05/2023	84
	Da effettuare fino al 10/06/2023	11
Metodologie	<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. Alla lezione frontale utilizzata per esplicitare i concetti chiave, ha fatto seguito la lezione interattiva volta a stimolare la curiosità intellettuale degli studenti, incoraggiandoli a formulare domande, a chiedere chiarimenti, ad elaborare ipotesi di soluzioni a problemi e quesiti che sono scaturiti dalla spiegazione dell'insegnante e dalle riflessioni dei compagni. Inoltre è stata attuata una didattica personalizzata ed individualizzata, per rispondere alle esigenze di ogni studente.</p>	
Mezzi e Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo - Appunti forniti dal docente - Mappe concettuali 	

	- Ricerche multimediali
Verifiche	- Verifiche orali mediante colloqui e domande flash. - Verifiche scritte sugli argomenti svolti. - Prove simulate

UNITÀ FORMATIVE

Unità formativa 1: La trasformazione degli alimenti La conservazione degli alimenti La cottura degli alimenti I nuovi prodotti alimentari	
Competenze	
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.	
Contenuti	Abilità
Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi. Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.	Apportare innovazione personali alla produzione enogastronomica. Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.

Unità formativa 2: L'alimentazione in situazioni fisiologiche L'alimentazione nelle diverse fasi della vita Diete e stili alimentari Prescrizioni alimentari e religioni	
Competenze	
Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche esigenze dietologiche. Orientarsi verso scelte consapevoli nel mantenimento della salute del singolo e della collettività.	
Contenuti	Abilità
Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. Caratteristiche e vantaggi nutrizionali della dieta mediterranea. Concetti di sostenibilità e di certificazione.	Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale. Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di

vita equilibrato e sostenibile.

Unità formativa 3: L'alimentazione in situazioni patologiche

L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari

L'alimentazione nelle malattie metaboliche

Le malattie epatiche: aspetti generali

Allergie e 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

Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.
Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.

Abilità

Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.
Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.

Unità formativa 4: Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori

La filiera alimentare

Il sistema HACCP

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 sulla salute nei luoghi di lavoro.

Contenuti

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

Abilità

Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza di prodotti alimentari in conformità alla normativa 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 DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Docente	MANOLA SIMONE	
Libro di testo	STRUMENTI GESTIONALI PER IL TURISMO M.R. Cesarano – M. D. Esposito – T. Acampora Ed. CLITT	
Tempi	Ore di lezione settimanali	4
	Totali previste	132
	Totali effettive al 15/05/2021	119+2 di ed. civica
	Da effettuare fino al 10/06/2021	25
Metodologie	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lezione frontale ■ Lezione partecipata ■ Lavoro di gruppo <input type="checkbox"/> Discussioni guidate ■ Problem solving ■ Metodo induttivo 	
Mezzi e strumenti	<ul style="list-style-type: none"> ■ Libro di testo <input type="checkbox"/> Altri libri <input type="checkbox"/> Riviste specifiche ■ Schemi ed appunti personali ■ LIM ■ Software didattici: piattaforma digitale classroom 	
Verifiche	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Colloqui ■ Interrogazioni individuali ■ Compiti in classe <input type="checkbox"/> Risoluzione di esercizi alla lavagna ■ Discussioni collettive ■ Analisi di casi aziendali/ Compiti di realtà <input type="checkbox"/> Relazioni ■ Prove semi-strutturate <input type="checkbox"/> Prove strutturate ■ Correzione e restituzione dei compiti da svolgere in autonomia a casa 	

UNITÀ FORMATIVE

Unità formativa 1: Il processo di pianificazione e programmazione aziendale	
Competenze	
<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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. 	
Contenuti	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> • Il sistema di pianificazione, programmazione e controllo; • Analisi SWOT • Strumenti di pianificazione e programmazione: piano strategico, business plan, budget 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere i mutamenti nei comportamenti di consumo come elemento fondamentale nel processo di pianificazione aziendale; • Elaborare semplici piani coerenti e compatibili con i vincoli interni ed esterni predefiniti; • Redigere semplici business plan
Unità formativa 2: Il marketing dell'azienda ristorativa	
Competenze	
<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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. • 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. 	
Contenuti	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> • Sviluppo e ruolo del marketing; • Il marketing strategico: le fasi del processo di marketing; • Il Marketing mix 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le cause che hanno provocato l'evoluzione delle politiche di mercato; • Individuare obiettivi e metodologie delle diverse strategie di marketing; • Individuare, rispetto a casi concreti, le politiche di prodotto, di prezzo, di promozione e distribuzione da attuare in funzione di un obiettivo aziendale; • Definire semplici piani di marketing

Unità formativa 3:	
Sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti alimentari	
Competenze	
Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro	
Contenuti	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> • L'igiene e la sicurezza alimentare; • Le frodi alimentari; • Il sistema di tracciabilità e di etichettatura dei prodotti alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare gli indicatori della qualità del processo e del risultato nelle aziende ristorative; • Individuare le diverse fattispecie di frode commerciale e sanitaria; • Individuare norme e procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto.

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

PERCORSO FORMATIVO DI MATEMATICA

Docente	TUFARO FRANCO	
Libro di testo	<p>MODULI DI MATEMATICA – MODULI S+U+V (LDM) – LINEAMENTI DI ANALISI. AUTORI: MASSIMO BERGAMINI – GRAZIELLA BAROZZI E ANNA TRIFONE – EDITORE: ZANICHELLI TESTO CONSIGLIATO: MATEMATICA. BIANCO MODULO W /INTEGRALI CON MATHS IN ENGLISH AUTORI: MASSIMO BERGAMINI – GRAZIELLA BAROZZI E ANNA TRIFONE – EDITORE : ZANICHELLI</p>	
Tempi	Ore di lezione settimanali	3
	Totali previste	99
	Totali effettive al 15/05/2023	79
	Da effettuare fino al 10/06/2023	11
Metodologie	<ul style="list-style-type: none"> • Gli obiettivi previsti sono stati raggiunti utilizzando lezioni frontali, dialogate, lavori di gruppo e utilizzando, quando possibile, strumenti informatici, quali la LIM , piattaforme e-learning e software didattico. In armonia con le indicazioni ministeriali, lo studente è stato coinvolto in prima persona nel percorso di insegnamento-apprendimento in modo da renderlo consapevole del proprio sapere e poter sviluppare, quindi, le competenze richieste. • Lezione frontale - Interdisciplinarietà - Problem Solving - Circle Time - Didattica Laboratoriale - Cooperative learning. • Didattica Personalizzata e Individualizzata - Strumenti compensativi. 	
Mezzi e strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • Libri di testo e libri integrativi - Sussidi audiovisivi - Materiale multimediale. • Strumenti e attrezzature presenti nel laboratorio professionale • Laboratori informatico – multimediale – Software (Geogebra e calcolatrice scientifica) • Biblioteca di Istituto 	
Verifiche	<ul style="list-style-type: none"> • Prove scritte e orali – Verifica autentica (Obiettivo minimo per acquisire le competenze dell'UDA) <p>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 $p(t) = \frac{2t^2 - 30t + 200}{t^2 + t - 10}$, dove t indica il periodo in settimane. Nel lungo periodo quale sarà la concentrazione di sostanze tossiche nel suolo?</p>	

UNITÀ FORMATIVE

UNITÀ FORMATIVA 1: FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE E LIMITI.	
Competenze	
<ul style="list-style-type: none"> • 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 i principali concetti dell'economia, dei processi produttivi e dei servizi. 	
Contenuti	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> • Disequazioni intere (primo e secondo grado). • Equazioni esponenziali - Logaritmi e loro proprietà. • Funzione esponenziale e logaritmica • Classificazione delle funzioni, loro dominio e proprietà (pari o dispari, crescente e decrescente segno – intersezione con gli assi). • Limite di una funzione: operazioni con i limiti (analisi grafica dei limiti), studio delle forme indeterminate • Calcolo degli asintoti (orizzontale, verticale e obliquo) • Limiti e continuità 	<ul style="list-style-type: none"> • Risolvere equazioni, disequazioni e loro applicazione nei compiti di realtà. • Saper operare con le equazioni esponenziali e logaritmiche. Applicare le equazioni esponenziali in problemi reali. • Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di funzioni, anche per via grafica. • Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica con calcolatrice scientifica e geogebra) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali.

UNITÀ FORMATIVA 2: ELEMENTI DI GONIOMETRIA E TRIGONOMETRIA	
Competenze	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Padroneggiare i concetti, le tecniche e le procedure del calcolo algebrico, sapendole valorizzare nell'interpretazione di situazioni interne ed esterne alla matematica e nella risoluzione di esercizi e problemi. Riconoscere le funzioni goniometriche come modelli di fenomeni fisici e demografici. 	
Contenuti	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere e rappresentare graficamente le funzioni seno, coseno, tangente. • Calcolare le funzioni goniometriche di angoli particolari e di angoli associati • Conoscere le relazioni fra lati e angoli di un triangolo rettangolo Applicare la trigonometria alla fisica e a contesti della realtà 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le funzioni goniometriche e le loro principali proprietà. Operare con le formule goniometriche. Risolvere un triangolo rettangolo o uno qualunque. Applicare la trigonometria su problemi concreti.

UNITÀ FORMATIVA 3: DERIVATE
Competenze

<ul style="list-style-type: none"> • 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 i principali concetti dell'economia, dei processi produttivi e dei servizi. 	
Contenuti	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> • Definizione di derivata e di rapporto incrementale. Figura e significato geometrico. • Derivata destra e sinistra. Continuità e derivabilità. • Derivate fondamentali. Operazioni con le derivate. • Derivate di ordine superiore. Punti di non derivabilità: flesso, cuspide e punto angoloso (solo dal punto di vista grafico). • Teoremi del calcolo differenziale: massimi, minimi e flessi. • Informazione sui teoremi di Lagrange, Rolle, Cauchy (solo definizione). Teorema De l'Hospital per il calcolo di forme indeterminate. • Calcolo massimi, minimi e flessi con la derivata prima. Flessi e derivata seconda: concavità e convessità 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi. • Saper costruire semplici modelli matematici in economia.

UNITÀ FORMATIVA 4 : ELEMENTI DI GONIOMETRIA E TRIGONOMETRIA

Competenze

- 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 i principali concetti dell'economia, dei processi produttivi e dei servizi.

Contenuti	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> • Funzione razionale intera o fratta • Dominio, pari o dispari, intersezione con gli assi e segno. • Calcolo asintoti • Derivata prima e suo dominio (crescente, decrescente, massimi e minimi) • Derivata seconda e suo dominio (segno di f'', concavità e convessità e punti di flesso) 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper studiare una funzione: determinarne il dominio, gli zeri, le simmetrie e la positività. • Determinare gli eventuali asintoti • Calcolare i punti di massimo, minimo o flesso e la concavità e convessità. • Saper disegnare il grafico della funzione.

UNITÀ FORMATIVA 5 : INTEGRALI**Competenze**

- 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 i principali concetti dell'economia, dei processi produttivi e dei servizi.

Contenuti**Abilità**

- Integrali indefiniti. (solo come conoscenza)
 - Integrali definiti (solo come conoscenza)
- Introduzione e concetti generali sugli integrali)

- Comprendere il concetto di primitiva e di integrale indefinito di una funzione continua.
- Riconoscere l'importanza degli integrali indefiniti e definiti semplici per il calcolo delle aree.

N.B. Le attività di Educazione Civica sono state sviluppate nel rispetto di quanto programma

PERCORSO FORMATIVO SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Docente	Bevacqua Gianluca	
Libro di testo	Autore: DEL NISTA PIER LUIGI “SULLO SPORT - CONOSCENZA, PADRONANZA, RISPETTO DEL CORPO” Editore: D'ANNA	
Tempi	Ore di lezione settimanali	2
	Totali previste	66
	Totali effettive al 15/05/2023	53
	Da effettuare fino al 10/06/2023	12
Metodologie	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale, partecipata e discussione guidata - anche con l'utilizzo del PowerPoint - per stimolare l'interesse, favorire l'ascolto e l'apprendimento. • Analisi dei casi e problem solving per sviluppare le abilità di analisi, di sintesi e di ricerca di soluzioni. • Cooperative Learning Peer Tutoring 	
Mezzi e strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • LIM, • PowerPoint, • Libro digitale 	
Verifiche	<ul style="list-style-type: none"> • Colloqui • Prove Pratiche in palestra 	

UNITÀ FORMATIVE

Unità formativa 1: Accrescere la padronanza di sé	
Competenze	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Valutare le proprie prestazioni e svolgere attività di diversa durata e intensità. Gestione autonoma dei comportamenti che interessano le strutture e le funzioni del corpo 	
Contenuti	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> • Sistema Scheletrico • Sistema Muscolare 	Conoscere gli apparati e i sistemi del corpo umano, in particolare quelli che generano il movimento.

<ul style="list-style-type: none"> • Sistema Articolare • Il fabbisogno energetico e il metabolismo. • Classificazione degli sport in base ai meccanismi di produzione energetica. • Capacità coordinative • Capacità condizionali 	<p>Il fabbisogno energetico e il metabolismo. Classificazione degli sport in base ai meccanismi di produzione energetica.</p>
---	---

Unità formativa 2: Lo sport, le Regole, il Fair Play	
Competenze	
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Affinare le tecniche e le tattiche di almeno due degli sport programmati nei ruoli congeniali alle proprie attitudini.</i> 	
Contenuti	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> • Tennis tavolo • Pallavolo • Scacchi • Dama • Calcio • Calcio a 5 	<p>Collaborazione nell'organizzazione di giochi, di competizioni sportive e della loro direzione arbitrale e assistenza. Trasferire valori culturali, atteggiamenti personali e gli insegnamenti appresi in campo motorio in altre sfere della vita Trasferire e utilizzare i principi del fair-play Saper spiegare le ragioni storico- sociali che hanno prodotto particolari comportamenti</p>

Unità formativa 3: Salute, Benessere, sicurezza e Prevenzione	
Competenze	
<p><i>Saper applicare le regole dello star bene con un corretto stile di vita ed idonee prevenzioni Essere consapevoli dei danni alla salute di alcune sostanze nocive Saper rispettare i criteri base di sicurezza per sé e per gli altri.</i></p>	
Contenuti	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> • BLSD • La catena di sopravvivenza • Le dipendenze e il mal-essere • Il doping • I più diffusi traumi sportivi 	<p>Assumere comportamenti finalizzati alla prevenzione e al miglioramento della salute Saper distinguere il tipo di infortunio e saper intervenire in maniera differenziata.</p>

PERCORSO FORMATIVO DI LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

DOCENTE	Bloise Salvatore	
LIBRO DI TESTO	Chef con Masterlab 5 anno Laboratorio di servizi enogastronomici di Cucina	
TEMPI	Ore di lezione settimanali	4
	Totali previste	133
	Totali effettive al 15/05/2022	121
	Da effettuare fino al 10/06/2023	12
METODOLOGIE	Lezioni frontali e partecipate in aula. Lezioni laboratoriali e partecipate. Simulazioni di tipo operativo in laboratoriodi Cucina.	

METODI E STRUMENTI	Esercitazioni pratiche di laboratorio Libro di testo Lim Vide o Appunti forniti dal docente Lavagna interattiva
VERIFICHE	Osservazione partecipata Elaborati Colloqui Verifiche Esercitazioni pratica

Unità formativa 1: L'organizzazione del reparto cucina , dei vari tipi di Menù e la corretta alimentazione

COMPETENZE

Organizzare e gestire la produzione in cucina
 Programmare il lavoro in cucina
 Sapere elaborare un menu per le varie occasioni
 Scegliere quali prodotti si addicono alle differenti occasioni di servizio
 Comprendere l'importanza del coordinamento tra i reparti per la buona riuscita del servizio, le regole di elaborazione delle diverse carte
 Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione specifiche
 necessità dietologiche e intolleranze alimentari

Contenuti	Abilità
<p>Conoscere le regole per la corretta progettazione del reparto cucina; I criteri per l'organizzazione del ciclo produttivo della cucina; Le tipologie di produzione diretta e indiretta; Conoscere i vari tipi di menu. Conoscere le varie tipologie ristorative/alberghiere. Conoscere i vari tipi di menu da attribuire alla relativa tipologia ristorativa/alberghiera.</p>	<p>Programmare la produzione della cucina in relazione alla tipologia di struttura ristorativa.</p> <p>Pianificare il lavoro in relazione al tipo di clientele.</p>

Unità formativa 2: Metodi di cottura , conservazione degli alimenti e presentazione dei piatti	
Competenze	
Riconoscere i sistemi di cottura. Presentare le vivande rispettando criteri di servizio e decorazioni	
Contenuti	Abilità
<p>Saper riconoscere in modo appropriato le tecniche di cottura, le temperature di conservazione degli alimenti; Classificazione e uso dei metodi di conservazione degli alimenti in cucina; Tecniche di base per la conservazione; Conoscere le principali tecniche di conservazione; Riconoscere i prodotti e le tecniche di conservazione appropriate per ciascun alimento.</p>	<p>Applicare in modo corretto i vari metodi di cottura. Eseguire in modo corretto una preparazione, descrivere le materie prime utilizzate.</p> <p>Utilizzare in modo appropriato le diverse tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti; Riconoscere i principali metodi di cottura applicati a una determinata preparazione;</p> <p>Presentare i piatti nei rispetti delle regole tecniche di cottura e della conservazione.</p>

Unità formativa 3: Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro	
Competenze	
Sicurezza sul lavoro, I rischi durante le fasi di manipolazione alimentare nella ristorazione	
Contenuti	Abilità
<p>Conoscere le regole di sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente di lavoro Conoscere gli obblighi di legge in materia di sicurezza sul lavoro.</p>	<p>Individuare i rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori del settore ristorativo.</p> <p>Applicare i principi e gli strumenti idonei a garantire la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro.</p>

Unità formativa 4: il catering e il banqueting, l'approvvigionamento	
Competenze	
<p>Saper organizzare un servizio di Banqueting e sapere come si abbinano alle pietanze; Utilizzare i principali macchine di cottura fuori dalla struttura ristorativa; Applicare le tecniche di cottura più adatte ai diversi prodotti fuori da una struttura ristorativa;</p> <p>Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche;</p> <p>Coordinamento con il reparto economato e tecniche di acquisto</p>	
<p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici del territorio</p>	
Contenuti	Abilità
<p>Il catering e il Banqueting</p> <p>Il contratto di catering e banqueting e gli adempimenti amministrativi.</p> <p>Le nuove figure professionali FBM</p> <p>L'organizzazione di un banchetto di un buffet di un evento</p> <p>La presentazione dei piatti, le guarnizioni e le decorazioni</p> <p>La ristorazione collettiva</p> <p>La gestione dell'economato</p> <p>La determinazione dei FOOD COST</p>	<p>Elaborare prodotti di pasticceria, guarnizioni e decorazioni</p> <p>Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.</p> <p>Proporre ricette e accostamenti di ingredienti tenendo presente le nuove tendenze</p> <p>Simulare eventi di catering e banqueting</p> <p>Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche.</p> <p>Gestire il processo di approvvigionamento di alimenti, vini e bevande</p> <p>Classificare i costi e analizzare il rapporto con i ricavi</p> <p>Calcolare il costo piatto e il costo-menu</p> <p>Organizzare gli acquisti</p> <p>Utilizzare tecniche di acquisto idonee</p>
Unità formativa 5: La qualità alimentare e i marchi di tutela	
Competenze	
<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici ristorativi e di eccellenza turistico-alberghiera.</p> <p>Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici</p>	

Contenuti	Abilità
I prodotti del territorio Italiano (CALABRESE) Le diverse tradizioni Enogastronomiche regionali Le farine, i suoi derivati e le sue caratteristiche	Valorizzare i prodotti durante le manipolazioni alimentari

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

PERCORSO FORMATIVO DI LABORATORIO ARTE BIANCA E PASTICCERIA

Docente	Parise Gianni	
Libro di testo	Chef con Masterlab. Laboratorio di servizi enogastronomici di Cucina e pasticceria	
Tempi	Ore di lezione settimanali	3 (di cui 1 compresenza con scienze degli alimenti)
	Totali previste	106
	Totali effettive al 15/05/2023	97
	Da effettuare fino al 10/06/2023	9
Metodologie	Lezioni frontali e partecipate in aula. Lezioni laboratoriali e partecipate. Simulazioni di tipo operativo in laboratori di Cucina.	

Mezzi e strumenti	Esercitazioni pratiche di laboratorio Libro di testo Lim Vide o Appunti forniti dal docente Lavagna interattiva
Verifiche	Osservazione partecipata Elaborati Colloqui Verifiche Esercitazione pratica

Unità formativa 1: Titolo L'organizzazione della del reparto di pasticceria	
Competenze	
<p>Organizzare e gestire la pasticceria e cucina</p> <p>Programmare il lavoro in pasticceria</p> <p>Sapere elaborare un menu per le varie occasioni (riferiti alle arti bianche)</p> <p>Scegliere quali prodotti si addicono alle differenti occasioni di servizio</p> <p>Comprendere l'importanza del coordinamento tra i reparti per la buona riuscita del servizio, le regole di elaborazione delle diverse carte</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche e intolleranze alimentari</p>	
Contenuti	Abilità
<p>Conoscere le regole per la corretta progettazione del reparto pasticceria;</p> <p>I criteri per l'organizzazione del ciclo produttivo della pasticceria;</p> <p>Le tipologie di produzione diretta e indiretta;</p>	<p>Programmare la produzione della cucina in relazione alla tipologia di struttura ristorativa. Pianificare il lavoro in relazione al tipo di utenza</p>

Unità formativa 2: Titolo Tecniche di cottura conservazione degli alimenti e presentazione dei piatti	
Competenze	
Riconoscere i sistemi di cottura. Presentare le vivande rispettando criteri di servizio e decorazioni	
Contenuti	Abilità
Saper riconoscere in modo appropriato le tecniche di cottura, le temperature di conservazione degli alimenti; Classificazione e uso dei metodi di conservazione degli alimenti in cucina; Tecniche di base per la conservazione; Conoscere le principali tecniche di conservazione; Riconoscere i prodotti e le tecniche di conservazione appropriate per ciascun alimento;	Applicare in modo corretto i vari sistemi di cottura. Eseguire in modo corretto una preparazione, descrivere le materie prime utilizzate. Utilizzare in modo appropriato le diverse tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti; Riconoscere i principali metodi di cottura applicati a una determinata preparazione; Presentare i piatti nei rispetti delle regole tecniche di cottura e della conservazione;

Unità formativa 3: Titolo Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro	
Competenze	
Sicurezza sul lavoro, I rischi lavorativi nella ristorazione	
Contenuti	Abilità
Conoscere le regole di sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente di lavoro Conoscere gli obblighi di legge in materia di sicurezza sul lavoro	Individuare i rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori del settore ristorativo. Applicare i principi e gli strumenti idonei a garantire la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro

Unità formativa 4: Qualità alimentare	
Competenze	
<p>Saper organizzare un servizio di Banqueting e sapere come si abbinano alle pietanze; Utilizzare i principali macchine di cottura fuori dalla struttura ristorativa; Applicare le tecniche di cottura più adatte ai diversi prodotti fuori da una struttura ristorativa; Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche; Coordinamento con il reparto economato e tecniche di acquisto</p>	
<p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>	
Contenuti	Abilità
<p>Il catering e il Banqueting Il contratto di catering e banqueting e gli adempimenti amministrativi. Le nuove figure professionali. L'organizzazione di un banchetto di un buffet di un evento La presentazione dei piatti, le guarnizioni e le decorazioni La ristorazione collettiva La gestione dell'economato La determinazione dei costi e dei prezzi</p>	<p>. Elaborare prodotti di pasticceria, guarnizioni e decorazioni Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. Proporre ricette e accostamenti di ingredienti tenendo presente le nuove tendenze Simulare eventi di catering e banqueting Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche. Gestire il processo di approvvigionamento di alimenti, vini e bevande Classificare i costi e analizzare il rapporto con i ricavi Calcolare il costo piatto e il costo-menu Organizzare gli acquisti Utilizzare tecniche di approvvigionamento</p>
Unità formativa 5: Titolo La qualità alimentare e i marchi di tutela, gli sfarinati e le tipologie di farine	
Competenze	
<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici ristorativi e di eccellenza turistico-alberghiera. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici</p>	
Contenuti	Abilità

I prodotti del territorio Italiano Le diverse tradizioni Enogastronomiche regionali Le farine, i suoi derivati e le sue caratteristiche	Valorizzare i prodotti durante le preparazioni gastronomiche
---	--

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

PERCORSO FORMATIVO DI ENOGASTRONOMIA: SETTORE SALA E VENDITA

Docente	RUSSO VINCENZO	
Libro di testo	Tecniche avanzate per sala e vendita bar esommellere	
Tempi	Ore di lezione settimanali	2
	Totali previste	55+1 (Ed. Civica)
	Totali effettive al 15/05/2023	48
	Da effettuare fino al 10/06/2023	7
Metodologie	<p style="text-align: center;">METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE ADOTTATE</p> <p>Per la formazione didattica – professionale le lezioni sono state sviluppate attraverso lezioni orali, lezioni teoriche di presentazione di un argomento nei suoi aspetti specifici e tecnici. Inoltre gli alunni hanno partecipato a manifestazioni e convegni gastronomici.</p>	
Mezzi e strumenti	Libro di testo, riviste del settore, dispense personali, lim, appunti forniti dal docente, convegni con esperti del settore ecc. ecc.	

Verifiche	Il processo di apprendimento – insegnamento è stato sottoposto a continue verifiche orali, elaborati e colloqui, prove strutturate ecc.
------------------	---

UNITÀ FORMATIVE

Unità formativa 1: Enologia e abbinamenti	
Competenze	
Controllare e analizzare le bevande sotto il profilo organolettico, chimico- fisico, nutrizionale e gastronomico.	
Contenuti	Abilità
I principi di enologia. Le nozioni sulla vite e sulle tecniche di cantina. Le modalità di produzione dei vini. La classificazione del vino.	Distinguere le differenti tecniche di vinificazione. Classificare il vino in base alle sue caratteristiche organolettiche e merceologiche, al suo utilizzo e alle modalità di produzione. Utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini.

Unità formativa 2: Valorizzazione dei prodotti tipici	
Competenze	
Essere già a conoscenza di ricette, vini e prodotti della regione aiuta ad introdursi nel complesso e articolato mondo legato alla valorizzazione dei prodotti tipici.	
Contenuti	Abilità
Far capire l'importanza e il ruolo dei prodotti tipici per la ristorazione.	I marchi di tutela, nazionale e europei. I marchi di tutela. Il riconoscimento di un prodotto doc.

Unità formativa 3: Il bar distillati, liquori e cocktail

Competenze	
<p>Utilizzare tecniche di lavorazione nella produzione e vendita di servizi e prodotti enogastronomici. Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</p>	
Contenuti	Abilità
<p>Utilizzare tecniche di lavorazione nella produzione e vendita di servizi e prodotti enogastronomici. Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</p>	<p>Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food Beverage cost). Realizzare bevande alcoliche e analcoliche preparate al bar e servirle. Classificazione dei distillati. La distillazione con alambicchi, lavorazione e produzione del distillato</p>

PERCORSO FORMATIVO DI RELIGIONE CATTOLICA

Docente	VALERIA GRECO	
Libro di testo	ITINERARI 2.0	
Tempi	Ore di lezione settimanali	1
	Totale previste	33
	Da effettuare	5
	Effettuate	26 di Religione Cattolica 2 di Ed. Civica
Metodologie	<p>Lezione partecipata e interattiva con semplificazione tematica degli argomenti attraverso ricapitolazioni, esercitazioni e appunti. Conversazioni/dibattiti Cineforum. Testimonianze video Azione combinata di rinforzo e stimolo iniziale Uso di gratificazioni personali e utilizzo dei rinforzanti, per stimolare l'apprendimento Carichi cognitivi calibrati</p>	
Mezzi e strumenti	<p>Documenti del Concilio Vaticano II, riviste, giornali, cineforum, Lim, Testimonianze, Passi della Bibbia. Il lavoro didattico è stato svolto in classe secondo la scansione temporale prevista (1 ora settimanale)</p>	

Verifiche	Le verifiche orali sono state condotte dopo ogni lezione con rapide domande e/ debriefing e, al termine di ciascun percorso, sotto forma di colloquio.	
------------------	--	--

UNITÀ FORMATIVE

Unità formativa 1: UN' ETICA PER La VITA	
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 alla bioetica.	
Contenuti	Abilità
La bioetica e i suoi criteri di giudizio. I fondamenti dell'etica laica e dell'etica cattolica in merito alla vita. Temi di bioetica: - Aborto - Le manipolazioni genetiche: La fecondazione artificiale. Mamma surrogata e utero in affitto. Valutazione etica	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'

<ul style="list-style-type: none"> - Il risvolto etico delle manipolazioni genetiche: La clonazione - La fecondazione assistita. - L'eutanasia, il caso di Alfie Evans: implicazioni etiche 	<p>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	
<i>Competenze</i>	
<p>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</p>	
<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<p>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.</p>	<p>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.</p>

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 tematiche della globalizzazione, dello sviluppo sostenibile, del lavoro e della comunicazione.

<i>Contenuti</i>	<i>Abilità</i>
<p>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</p>	<p>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.</p>
<p>Un' economia globalizzata: vantaggi e svantaggi Sviluppo sostenibile, solidarietà e condivisione.</p>	
<p>Educazione Civica/ Religione</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Il Codex Purpureum rossanensis, patrimonio dell'Unesco. - Conversazione sui comportamenti corretti

Prof.ssa Valeria Greco

PERCORSO FORMATIVO DI ATTIVITA' ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE CATTOLICA

Docente	CATALANO GIOVANNI	
Libro di testo	NON PREVISTO	
Tempi	Ore di lezione settimanali	1
	Totali previste	33
	Totali effettive al 15/05/2023	12
	Da effettuare fino al 10/06/2023	5
Metodologie	<ul style="list-style-type: none"> Lezione frontale, partecipata e discussione guidata Lettura articoli quotidiani, analisi dei casi e problem solving per sviluppare le abilità di analisi, di sintesi e di ricerca di soluzioni. 	
Mezzi e strumenti	<ul style="list-style-type: none"> Quotidiani in formato digitale e cartaceo Rubriche e ricerche sul web 	
Verifiche	<ul style="list-style-type: none"> Orali 	

UNITÀ FORMATIVE

Unità formativa 1: Agenda 2030	
Competenze	
<p>Saper riconoscere gli obiettivi di agenda 2030 per uno sviluppo sostenibile che soddisfi i propri bisogni di cittadino senza compromettere la capacità delle future generazioni di soddisfare i propri bisogni.</p>	
Contenuti	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> Concetto di sviluppo sostenibile attraverso tre fattori: <ol style="list-style-type: none"> La crescita economica L'inclusione sociale Tutela dell'ambiente 	<p>Mettere in atto nel proprio quotidiano, comportamenti virtuosi e consapevoli in linea con gli obiettivi dell'agenda:</p> <ul style="list-style-type: none"> Tutela dell'ambiente: lotta agli sprechi, consumo consapevole, ecc Uso consapevole delle risorse disponibili Comportamenti inclusivi verso il prossimo

PARTE NONA

SIMULAZIONI 1° PROVA

Per la simulazione della prima prova d'esame sono state effettuate tutte le tipologie (A, B, C).

SIMULAZIONI 2° PROVA

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)

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;
- indicare, motivando, alcune tecniche di cottura idonee allo scopo;
- indicare nel menù prodotti di stagione, tenendo conto che ci troviamo a maggio, e spiega i vantaggi pratici ed economici

SIMULAZIONE 2° PROVA D'ESAME

ISTITUTO PROFESSIONALE

Indirizzo: Enogastronomia e Ospitalità alberghiera

Classe V sez. H

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.

- Definisci i marchi di qualità PAT e De.CO;
- stila un secondo piatto utilizzando uno o più PAT del territorio Calabrese;
- nella provincia di Cosenza vi è un paese denominato anche Città del Pane: Cerchiara di Calabria. Spiega brevemente come si fa il lievito madre, elenca gli ingredienti per fare il pane e il mezzo di cottura del pane di Cerchiara, De.CO del nostro territorio famoso in tutto il mondo.

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	ITALIANO E STORIA	PANIO VINCENZO EMILIO	
2	SCIENZE MOTORIE	BEVACQUA GIANLUCA	
3	FRANCESE	SPINA ANGELA	
4	INGLESE	GAROFALO ROSANNA	
5	RELIGIONE	GRECO VALERIA	
6	MATERIA ALTERNATIVA	CATALANO GIOVANNI	
7	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	MUNDO ANGELA	
8	LAB. SERV. ENO - SETT. SALA EVENDITA	RUSSO VINCENZO	
9	DIRITTO E TECN. AMM. DELLA STRUTTURA RICETTIVA	SIMONE MANOLA	
10	MATEMATICA	TUFARO FRANCO	
11	LAB. SERV. ENO - SETT. CUCINA	BLOISE SALVATORE	
12	LAB. PASTICCERIA E ARTI BIANCHE	PARISE GIANNI	
13	SOSTEGNO	NAPOLI DOMENICA	
14	SOSTEGNO	ROMA ANNA	
15	ED. CIVICA	STABILE GIULIANA	

IL COORDINATORE DI CLASSE

Anna Roma

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Alfonso Costanza