

ANNO SCOLASTICO 2023/24

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL CORSO DI STUDI DI ISTRUZIONE SECONDARIA
SUPERIORE
DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

I.P.S. - "V. TELESE"-ISCHIA
Prot. 0008716 del 14/05/2024
IV (Entrata)

Classe: 5 A

Indirizzo: ENOGASTRONOMIA

Docente Coordinatore : prof. Angelo Imputato



Dirigente Scolastico: prof. Mario Sironi

1	Contesto generale	3
1.1	Presentazione dell'Istituto	3
1.2	Descrizione del contesto generale	3
1.3	L'offerta formative	4
2	Informazioni sul curriculum	5
2.1	Profilo in uscita dell'indirizzo	5
2.2	P.E.C.U.P. Indicazione codice Ateco di riferimento con descrizione	6
2.3	Quadro orario settimanale - relativo all'ultimo anno di corso	9
3	Descrizione della classe	10
3.1	Presentazione della classe	10
3.2	Elenco alunni	11
3.3	Composizione consiglio di classe	13
4	Indicazioni generali attività didattica	15
4.1	Metodologie e strategie didattiche	15
4.2	Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento PCTO	17
4.3	Ambienti di apprendimento	25
4.4	La seconda prova scritta	25
5	Inclusione scolastica	27
5.1	Strategie e didattica inclusiva	27
6	Attività e progetti	28
6.1	Attività e progetti attinenti a Cittadinanza e Costituzione	30
6.2	Iniziative ed esperienze extracurricolari	34
6.3	Attività specifiche di orientamento	34
7	Discipline oggetto di studio dell'ultimo anno di corso	35
7.1	Programmi svolti	36
8	Valutazione degli apprendimenti	69
8.1	Criteri di valutazione	69
8.2	Criteri di valutazione delle competenze di cittadinanza	75
8.3	Proposte di griglia di valutazione prove scritte	78
8.4	Proposta di griglia di valutazione colloquio	84
8.5	Simulazioni delle prove scritte - osservazioni sullo svolgimento	87
8.6	Tabella credito scolastico O.M. 45 del 09/03/2023	87
9	Testi adottati	89
10	Allegati documenti alunni BES	90

1	Contesto generale
---	-------------------

1.1	Presentazione dell'Istituto
-----	-----------------------------

L'IPS "V.Telese" di Ischia, divenuto autonomo nel 1980, ha come bacino di utenza la popolazione scolastica dell'intera isola di Ischia e della vicina isola di Procida. La percentuale, sia pur minima, di studenti provenienti da Procida costituisce un apporto positivo in termini di interscambio culturale e di esperienze formative. L'incidenza degli studenti stranieri è scarsa ed è caratterizzata principalmente da stranieri nati in loco, quindi conoscitori della lingua italiana; i non italofoeni rivestono una percentuale irrilevante. Il livello culturale delle famiglie è medio: la maggior parte della popolazione è in possesso del diploma del II° ciclo di istruzione, con una discreta parte di laureati. La vicinorietà delle isole al capoluogo di provincia ha consentito un graduale passaggio da un'economia prevalentemente agricola ad un'economia caratterizzata da imprese, prevalentemente turistico-ricettive e/o ristorative, di piccole e medie dimensioni. L'area, dal punto di vista sociale, non evidenzia particolari problematiche; l'IPS "Telese" è vissuto e percepito come presenza fondamentale per la crescita e il progresso della popolazione e rappresenta un'indispensabile opportunità di formazione culturale e professionale per il nostro territorio, data la spiccata vocazione turistica dell'isola di Ischia. Il turismo ha, infatti, favorito un forte processo di modernizzazione del territorio che ha ormai sviluppato un turismo a grandi cifre con un elevato numero di aziende alberghiere e ristorative di diverso prestigio e qualità. Esse garantiscono occupazione a migliaia di addetti garantendo un diffuso benessere all'intera collettività. Il mercato turistico locale chiede sempre più figure professionali altamente qualificate con competenze all'avanguardia. Uno dei principali vincoli è costituito dalla stagionalità lavorativa delle famiglie di appartenenza degli alunni che costringe molti genitori alla mobilità invernale o ad uno stato di disoccupazione.

1.2	Descrizione del contesto generale
-----	-----------------------------------

L'IPS "V.Telese" ha saputo interpretare i bisogni sociali, ispirandosi al principio di coniugare l'alta professionalità con un'adeguata formazione culturale dei giovani, favorendone l'inserimento nel settore alberghiero e ristorativo, dai livelli operativi qualificati al management aziendale attraverso il graduale perseguimento degli obiettivi educativi generali misurabili in termini di: un miglioramento dell'offerta formativa che sia efficace (potenziamento della qualità tramite una correlazione positiva tra esigenze e aspettative degli studenti e delle studentesse e le esigenze del mondo del lavoro tramite la costruzione di una cittadinanza consapevole ed attiva). La scuola, coerentemente e congruamente inserita nel contesto ambientale, territoriale e sociale, è istituzione formativa ed educativa, che dialoga con gli enti locali e che interagisce positivamente con la comunità, nella definizione della propria identità educativa, culturale, progettuale ed organizzativa. Dunque l'IPS "V. Telese" rappresenta, nel

panorama scolastico isolano, una presenza qualificante caratterizzata da una costante attenzione al nuovo e da un'apertura significativa al territorio. Data la spiccata vocazione turistica dell'isola, l'istituto rappresenta un'indispensabile opportunità di formazione culturale e professionale per il territorio, presentandosi pertanto come scuola dell'accoglienza che considera il contesto territoriale una risorsa privilegiata. La scuola da anni ha sottoscritto partnership stabili con enti e associazioni di categoria, sotto forma di accordi, protocolli d'intesa e Reti, promuovendo la cooperazione, la cultura del lavoro e lo sviluppo della persona-alunno anche attraverso una stretta collaborazione con il locale centro per l'impiego. Il territorio offre, inoltre, la possibilità di avvalersi di esperti di vari settori, dalla sala-bar alla enogastronomia, dalla accoglienza turistica al settore grafico- pubblicitario, puntando su una formazione tecnico - pratica all'avanguardia con le moderne esigenze di mercato e di alto profilo professionale. Il forte sviluppo della filiera turistica con la presenza di alberghi e strutture ricettive e ristorative, consente la pratica di tirocini e stage in loco, aumentando la possibilità di assunzioni al termine degli stessi.

1.3

L'offerta formativa

L'offerta formativa è articolata in rispondenza dei tre obiettivi che costituiscono la mission dell'istituto e che sono esplicitati nel Piano dell'Offerta Formativa: Cittadinanza, Cultura e Competenze Professionali. Tali finalità sono conseguite attraverso i numerosi progetti che la scuola pone in essere e che contribuiscono alla formazione, alla socializzazione, all'arricchimento culturale e al pieno protagonismo degli allievi. L'utilizzo delle Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione, attraverso l'impiego del sito web della scuola, dinamico ed aggiornato, consente di far conoscere, oltre la mission, la vision dell'istituto, indicando la direzione verso cui tende la programmazione scolastica a medio termine. Ciò consente di fare dell'istituto anche un luogo di innovazione e un centro di aggregazione culturale e relazionale per le famiglie e i giovani del territorio, nonché per gli operatori del settore turistico-alberghiero. La condivisione della missione con tutte le componenti della scuola, con le famiglie, con gli enti, le imprese del territorio e il terzo settore avviene attraverso il loro coinvolgimento nelle diverse attività che consente una coprogettazione continua che tiene conto della vocazione territoriale e dell'identità dell'istituto. Dal 2018 l'Istituto è sede del CENTRO STUDI SUL TURISMO "TELESE". Dal 2019 è stato aperto presso l'istituto il Centro di istruzione degli adulti in Convenzione con il C.P.I.A. Napoli. Si tratta di un importante arricchimento dell'offerta formativa ma soprattutto una grande occasione di sviluppo culturale e sociale del territorio venendo incontro all'esigenza di formazione e di istruzione degli adulti che non hanno potuto completare un ciclo di studi superiore o che sentono la necessità di acquisire competenze culturali e professionali.

L'offerta formativa dell'Istituto è arricchita dalla partecipazione a numerose attività dalla partecipazione ai progetti Erasmus alle attività previste dalla realizzazione delle azioni previste da Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, Missione 4 – Istruzione e ricerca.

2	Informazioni sul curriculum
---	-----------------------------

2.1	Profilo in uscita dell'indirizzo
-----	----------------------------------

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di: - utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità; - organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane; - applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro; - utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio; - comunicare in almeno due lingue straniere; - reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi; - attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici; - curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti. Nell'articolazione "Enogastronomia", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche. A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomatici nell'articolazione "Enogastronomia" conseguono i risultati di apprendimento, di seguito specificati 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.

2.2	P.E.C.U.P. Indicazione codice Ateco di riferimento con descrizione
-----	--

Nel percorso Enogastronomia e Innovazione il diplomato ha una solida base di istruzione generale e tecnico-professionale che gli consente di sviluppare, in una dimensione operativa, i saperi e le competenze necessari per rispondere alle esigenze formative del settore produttivo di riferimento, considerato nella sua dimensione sistemica. In quest'ottica, il diplomato è in grado di elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale, con un occhio attento alle specifiche esigenze dietologiche o eventuali limitazioni alimentari del cliente. Sa diversificare i prodotti e i servizi in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato, utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Il diplomato sceglie le materie prime in base alla qualità, alla tipicità e al loro valore nutrizionale e sa bilanciarle in funzione del prodotto finito, apportando alle ricette originali anche delle variazioni personali, seguendo l'evoluzione del gusto o le richieste della clientela. È in grado di applicare efficacemente le normative che disciplinano la sicurezza e la salute sui luoghi di lavoro nonché il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Inoltre, è aperto a nuove professionalità basate sulla presentazione e sulla promozione delle creazioni culinarie anche utilizzando strumenti informatici (trasmissione in streaming e live streaming).

CODICE ATECO 56: ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

Competenze in uscita del profilo di indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"
Articolo 3, comma 1, lettera g) - D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61

Competenza n. 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.

Competenza n. 2

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Competenza n. 3

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Competenza n. 4

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Competenza n. 5

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

Competenza n. 6

Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

Competenza n. 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.

Competenza n. 8

Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

Competenza n. 9

Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

Competenza n. 10

Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

Competenza n. 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.

Il profilo dell'indirizzo è declinato e orientato dalle istituzioni scolastiche all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, con riferimento ai codici ATECO e alle specifiche caratterizzazioni (Enogastronomia, Arte Bianca e Pasticceria, Sala-bar e vendita e Accoglienza Turistica).

Profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di area generale

PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE (PECUP)

IDENTITA' E CONOSCENZA DI SE'

Prendere coscienza delle dinamiche corporee, affettive e intellettuali che portano all'affermazione della propria identità attraverso rapporti costruttivi con gli adulti di riferimento e coetanei:

Essere consapevole delle proprie capacità, attitudini e aspirazioni e delle condizioni di realtà che le possano valorizzare e realizzare

Imparare a riconoscere e a superare gli errori e gli insuccessi, avvalendosi anche delle

opportunità offerte dalla famiglia e dall'ambiente scolastico e sociale
Avvertire la differenza tra il bene e il male e orientarsi di conseguenza nelle scelte di vita e nei comportamenti sociali e civili
Avere consapevolezza delle proprie azioni e la costanza di portare a termine gli impegni assunti
IDENTITA' E RELAZIONE CON GLI ALTRI
Elaborare, esprimere e argomentare le proprie opinioni, idee e valutazioni e possedere i linguaggi necessari per l'interlocuzione culturale con gli altri, nella società contemporanea molto caratterizzata dall'immagine
Collaborare e cooperare con gli altri, anche contribuendo al buon andamento della vita familiare scolastica e degli altri ambiti della Convivenza civile
Rispettare le funzioni e le regole della vita sociale e istituzionale, riconoscendone l'utilità, e impegnandosi a comprenderne le ragioni
IDENTITA' E ORIENTAMENTO
Conoscere i punti di forza e le debolezze della propria preparazione, verificando costantemente l'adeguatezza delle proprie decisioni circa il futuro scolastico e professionale
Elaborare una ipotesi per la prosecuzione degli studi, la ricerca del lavoro, la riconversione professionale e la formazione continua, prevedendo una collaborazione con la scuola, la famiglia, i soggetti professionali e sociali, e utilizzando anche il Portfolio delle competenze professionali
Elaborare, esprime argomenti e ipotesi di sviluppo del proprio futuro esistenziale, sociale e professionale
Vivere il cambiamento e le sue forme più come una opportunità di realizzazione personale e sociale che come una minaccia, più come uno stimolo che come un impedimento al miglioramento di sé e della società

Il profilo in uscita, riportato nel precedente paragrafo, si rifà, appunto alle indicazioni normative ex legge 133 del 06/08/2008.

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO**B3 - indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"****ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO****Quadro orario - ultimo anno**

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
1 (08:30-09:30)	LETTERE		DTA	FRANCESE	LAB. ENOG.	R O T A Z I O N E
2 (09:30-10:30)	LETTERE		DTA	FRANCESE	LAB. ENOGASTRONOMIA ALIMENTAZIONE	
3 (10:30-11:30)	INGLESE		LETTERE	LAB. ENOGA.	ALIMENTAZIONE	
4 (11:30-12:30)	IRC		LETTERE	LAB. SALA	LETTERE	
5 (12:30-13:20)	DTA		LAB. SALA	SC. MOTORIE	LETTERE	
6 (13:20-14:10)	FRANCESE		INGLESE	SC. MOTORIE	MATEMATICA	
7 (14:10-15:00)			FRANCESE	INGLESE	MATEMATICA	
8 (14:10-15:00)		LAB. ENOG.				
9 (15:00 - 16:00)		LAB. ENOG. ALIMENT.				
10 (16:00 - 17:00)		LAB. ENOG.				
11 (17:00 - 17:50)		LAB. ENOG.				
12 (17:50 - 18:40)		LAB. ENOG.				

3	Descrizione della classe
---	--------------------------

3.1	Presentazione della classe
-----	----------------------------

La classe 5 EA si compone di 15 alunni, di cui 1 femmina e 14 maschi. Tra questi vi sono 3 alunni con diverse abilità e 4 alunni con BES/DSA.

Il gruppo classe, sin dal momento della sua formazione, si è presentato eterogeneo e variegato per abilità personali, per motivazione e atteggiamento, anche nei confronti delle regole scolastiche; ciò ha richiesto nel corso degli anni un particolare impegno e molta elasticità nella diversificazione degli approcci e delle modalità di intervento con cui favorire l'interazione e il dialogo educativo.

Nell'ultimo anno la classe ha raggiunto un discreto livello di affiatamento, grazie al lavoro dei docenti e alla collaborazione di alcuni alunni meritevoli.

L'attuale gruppo classe è il risultato di un percorso che nasce al terzo anno con la scelta dell'indirizzo Enogastronomia/cucina in cui sono state intraprese diverse azioni per favorire in maniera omogenea la crescita formativa.

Nel corso degli ultimi anni, l'emergenza Covid 19 ha modificato e segnato il percorso scolastico degli alunni, limitandone il confronto, le relazioni, lo scambio culturale e in parte l'apprendimento; per più di qualche alunno questa situazione è stata in qualche modo dannosa in quanto non sono riusciti a dare il meglio di sé.

La classe ha dovuto impegnarsi per un salto qualitativo rispetto al triennio precedente tanto in termini di metodo di studio che di partecipazione attiva al lavoro in classe e soprattutto a casa, un gruppo di alunni ha mostrato interesse e coinvolgimento nella maggior parte delle discipline, ma solo per pochi è scattata una reale volontà approfondire con un adeguato impegno nello studio.

All'interno della classe convivono alcune individualità maggiormente dotate, più curate e con motivati interessi, supportati da una distinta e adeguata formazione culturale e preparazione linguistica e logico-critica, con studenti bisognosi di continue e maggiori sollecitazioni per il conseguimento di risultati in linea con la loro crescita umana e culturale, premessa indispensabile per una serena prova di esame.

Se un gruppo ha raggiunto risultati globalmente positivi, seppur a diversi livelli, da discreto buono ed ottimo, per un altro gruppo, costituito da alunni che necessitano di continue sollecitazioni e indicazioni operative per



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SERVIZI COMMERCIALI

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

svolgere con successo il lavoro assegnato, non sempre assidui nell'impegno e nella motivazione, il riscontro rasenta la sufficienza.

Un piccolo gruppo ha evidenziato incertezze e poca applicazione nello studio, probabilmente anche a causa di lacune pregresse, in merito all'acquisizione delle competenze non riuscendo a raggiungere pienamente gli obiettivi.

Sotto l'aspetto prettamente disciplinare, il gruppo classe non sempre ha tenuto un comportamento globalmente corretto nei vari momenti della vita scolastica, le relazioni interpersonali sono tuttavia buone, le attività didattiche si sono svolte quasi sempre con regolarità.

Bisogna evidenziare che l'insegnante di Scienze degli alimenti è stata nominata nella seconda metà del primo quadrimestre, pertanto lo svolgimento del programma ha subito dei rallentamenti, per questo motivo una buona parte del gruppo classe ha partecipato al corso PNRR "Abbi cura di te.2" di alimentazione organizzato dalla scuola.

3.2 Elenco alunni

1	Abbandonato Antonio
2	Caliendo Gionatan
3	Caserta Simone
4	Deme Mouhamed Samba
5	Dotto Giuseppe
6	Ferrandino Giacomo
7	Fondicelli Enrico
8	Gallitelli Domenico
9	Grifo Alessandro
10	Guida Mattia
11	Iacono Mattia
12	Iodice Carmine
13	Iovine Emanuele



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SERVIZI COMMERCIALI

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

14	Ismail Daniel
15	Sek Awa

Istituto Professionale di Stato "V. Teleso" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SERVIZI COMMERCIALI

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

3.3 Composizione consiglio di classe

<u>COGNOME NOME</u>	<u>RUOLO</u>	<u>Disciplina/e</u>
RAZZANO ADRIANA	SI	SOSTEGNO
AMBROSINO DI BRUTTOPILO MARILENA	NO	SOSTEGNO
CALI' FRANCESCA	SI	SOSTEGNO
BUONO REGINA	SI	SOSTEGNO
POLITO TONIA	NO	SOSTEGNO
SCOTTO DI MASE MARIA	NO	SOSTEGNO
GIORDANO ASSUNTA	NO	SOSTEGNO
SPEDICATI ADELE	SI	ITALIANO/STORIA
VINCIGUERRA MICHELA	SI	FRANCESE
PERNA ROSARIO	SI	LAB. SALA
GIORDANO ANNA	SI	DIR. TEC. AMM.VE



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SERVIZI COMMERCIALI

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

IMPUTATO ANGELO	SI	LAB. ENOGASTRONOMIA
DEL MASTRO LUCIA	NO	ALIMENTAZIONE
IORIO LUDOVICA	SI	INGLESE
MATTERA MARIA	NO	RELIGIONE
BALESTRIERO SABRINA	NO	MATEMATICA
CATUOGNO ALESSANDRO	SI	SCIENZE MOTORIE

Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SERVIZI COMMERCIALI

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

4 Indicazioni generali attività didattica

4.1 Metodologie e strategie didattiche

METODOLOGIE	STRATEGIE	
<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lezione dialogata • Brainstorming • Apprendimento cooperativo • Conversazione guidata • Circle-time • Debate • Didattica laboratoriale • Didattica per scenari • Flipped classroom • Microlearning • Peer education • Problem solving • Project Based Learning • Classe/Scuola scomposta • Storytelling • Tinkering • Case Study • In-basket 	<ul style="list-style-type: none"> • Imitative • Di ricerca • Creative • Attive 	
	RISORSE	
	<ul style="list-style-type: none"> • Libri di testo cartacei e digitali • Dispense - Fotocopie • Fotografie • Internet e materiali online • Siti didattici • Software didattici 	

In sede di programmazione iniziale sono state concordate le seguenti strategie da mettere in atto per il conseguimento degli obiettivi generali e comportamentali:

- informare gli studenti e le famiglie degli obiettivi individuati dal C.d.c. e di quelli adottati nell'ambito delle singole discipline, delle modalità di verifica e dei criteri di valutazione;



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SERVIZI COMMERCIALI

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

- instaurare in classe un clima di fiducia e di rispetto improntato al dialogo e alla partecipazione atti e da parte degli allievi, che si fonda:
 1. sulla trasparenza dell'esito di ogni prova, test, verifica in classe, specificando con chiarezza positività e negatività;
 2. sulla discussione aperta relativa alla progressione nell'apprendimento e della difficoltà incontrate nel lavoro scolastico;
 3. sul rispetto delle regole come impegno reciproco del docente e degli alunni in una logica di vero e proprio "contatto";

I docenti si sono impegnati nel mantenere un atteggiamento univoco, di disponibilità e trasparenza, ma anche di fermezza nel richiedere il rispetto delle norme del regolamento d'istituto. In particolare sono controllati con puntualità, le assenze, i ritardi, il rispetto delle consegne e la regolarità nello svolgimento dei compiti assegnati come lavoro a casa.

In sede di programmazione iniziale sono state condivise le seguenti strategie per il sostegno e il recupero:

- interventi individualizzati, in orario curriculare, da attuare immediatamente per casi particolarmente gravi;
- unità didattiche di recupero e /o consolidamento dei prerequisiti delle diverse U.D.



Istituto Professionale di Stato “V. Telese” Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI
SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

4.2	Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento PCTO
-----	--

PERCORSO PER L'ACQUISIZIONE DI COMPETENZE TRASVERSALI E DI ORIENTAMENTO

“La cultura enogastronomica tra gusto, territorio e sostenibilità”

Classe: III^A **Profilo Professionale:** Enogastronomia sez. A **Triennio:** 2021/2024

1. *Presentazione percorso*

L'IPS “V. Telese” di Ischia, divenuto autonomo nel 1980, ha come bacino di utenza la popolazione scolastica dell'intera isola di Ischia e della vicina isola di Procida. La percentuale, sia pur minima, di studenti provenienti da Procida costituisce un apporto positivo in termini di interscambio culturale e di esperienze formative. L'incidenza degli studenti stranieri è caratterizzata principalmente da stranieri nati in loco, quindi conoscitori della lingua italiana; i non italofoni rivestono una percentuale irrilevante. Il livello culturale delle famiglie è medio: la maggior parte della popolazione è in possesso del diploma del II ciclo di istruzione, con una discreta parte di laureati. La vicinanza delle isole al capoluogo di provincia ha consentito un graduale passaggio da un'economia prevalentemente agricola ad un'economia caratterizzata da imprese, prevalentemente turistico-ricettive e/o ristorative, di piccole e medie dimensioni. L'area, dal punto di vista sociale, non evidenzia particolari problematiche; l'IPS “V. Telese” è vissuto e percepito come presenza fondamentale per la crescita e il progresso della popolazione e rappresenta un'indispensabile opportunità di formazione culturale e professionale per il nostro territorio, data la spiccata vocazione turistica dell'isola di Ischia. Il turismo ha, infatti, favorito un forte processo di modernizzazione del territorio che ha ormai sviluppato un turismo a grandi cifre con un elevato numero di aziende alberghiere e ristorative di diverso prestigio e qualità. Esse garantiscono occupazione a migliaia di addetti garantendo un diffuso benessere all'intera collettività. Il mercato turistico locale chiede sempre più figure professionali altamente qualificate con competenze all'avanguardia. Uno dei principali vincoli è costituito dalla stagionalità lavorativa delle famiglie di appartenenza degli alunni che costringe molti genitori alla mobilità invernale o ad uno stato di disoccupazione.

Contesto di partenza

Il settore enogastronomico e alberghiero è molto cambiato negli ultimi decenni ed è in continua evoluzione, richiedendo competenze sempre più specifiche e diversificate per le esigenze provenienti dalla clientela e per le tendenze del mercato. Tutto ciò determina una necessaria attenzione alla qualità del piatto/menù proposto.

Obiettivi e finalità in coerenza con i bisogni formativi del territorio



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SERVIZI COMMERCIALI

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

Realizzare proposte gastronomiche adatte al contesto, anche per diverse esigenze nutrizionali e dietetiche, valorizzando le produzioni italiane, tipiche e le filiere di produzione locali e nazionali.

Destinatari

Studenti triennio istituto d'istruzione superiore statale indirizzo enogastronomia.

Attività:

Visite guidate ad aziende produttrici, alberghiere ed agro-alimentari, incontri con esperti esterni e produttori, esercitazioni di laboratorio per la lavorazione e trattamento delle materie prime, simulazioni in contesto formale scolastico, partecipazione a concorsi ed iniziative a tema, esperienze dirette di produzione di laboratorio in occasione di eventi e attività professionalizzanti, workshop, corsi di formazione a tema, incontri divulgativi e formativi per l'utilizzo delle tecnologie nel settore della ristorazione ed attività di tirocinio presso aziende del settore ristorativo.

L'attività di tirocinio in azienda, pianificata in collaborazione con i soggetti ospitanti è organizzata, nell'ambito dell'orario annuale curricolare in base alle disponibilità delle aziende ed in funzione delle attività didattiche previste dal C.d.C.

Risultati e impatto:

Accrescere le competenze trasversali e disciplinari/professionali degli studenti e orientarli per affrontare adeguatamente il percorso post diploma che andranno ad intraprendere, sia lavorativo sia di formazione post base. Aumentare l'autonomia operativa, il senso civico, etico e professionale.

2. Risorse strutturali

- Laboratori di cucina;
- Strutture ricettive;
- Strutture alberghiere;
- Eventi e manifestazioni.

3. Risorse umane di riferimento

- Tutor Scolastico;
- Tutor Aziendale;
- Coordinatore di classe;
- Consiglio di classe;
- Responsabile d'Istituto Percorso per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento;
- Dirigente Scolastico.

TUTOR SCOLASTICO

Il tutor interno, designato dall'istituzione scolastica tra coloro che, avendone fatto richiesta, possiedono titoli documentabili e certificabili, svolge le seguenti funzioni:



Istituto Professionale di Stato "V. Teleso" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SERVIZI COMMERCIALI

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

- a) elabora, insieme al tutor esterno, il percorso formativo personalizzato che verrà sottoscritto dalle parti coinvolte (scuola, struttura ospitante, studente/soggetti esercenti la potestà genitoriale);
- b) assiste e guida lo studente nei percorsi di alternanza e ne verifica, in collaborazione con il tutor esterno, il corretto svolgimento;
- c) gestisce le relazioni con il contesto in cui si sviluppa l'esperienza, rapportandosi con il tutor esterno;
- d) monitora le attività e affronta le eventuali criticità che dovessero emergere dalle stesse;
- e) valuta, comunica e valorizza gli obiettivi raggiunti e le competenze progressivamente sviluppate dallo studente;
- f) promuove l'attività di valutazione sull'efficacia e la coerenza del percorso di alternanza, da parte dello studente coinvolto;

- g) informa gli organi scolastici preposti (Dirigente Scolastico, Dipartimenti, Collegio dei docenti) ed aggiorna il Consiglio di classe sullo svolgimento dei percorsi, anche ai fini dell'eventuale riallineamento della classe;

TUTOR AZIENDALE

Il tutor esterno, selezionato dalla struttura ospitante, come si è detto, tra soggetti che possono essere anche esterni alla stessa, assicura il raccordo tra la struttura ospitante e l'istituzione scolastica. Rappresenta la figura di riferimento dello studente all'interno dell'impresa o ente e svolge le seguenti funzioni:

- a) collabora con il tutor interno alla progettazione, organizzazione e valutazione dell'esperienza di alternanza;

- b) favorisce l'inserimento dello studente nel contesto operativo, lo affianca e lo assiste nel percorso;
- c) garantisce l'informazione/formazione dello/degli studente/i sui rischi specifici aziendali, nel rispetto delle procedure interne;
- d) pianifica ed organizza le attività in base al progetto formativo, coordinandosi anche con altre figure professionali presenti nella struttura ospitante;
- e) coinvolge lo studente nel processo di valutazione dell'esperienza;
- f) fornisce all'istituzione scolastica gli elementi concordati per valutare le attività dello studente e l'efficacia del processo formativo.

4. Competenze Trasversali da verificare per singolo indirizzo e progetto

COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE AD IMPARARE			
ASSE UMANISTICO	ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE	ASSE LINGUISTICO	ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO
<ol style="list-style-type: none"> 1. Capacità di riflettere su se stessi e individuare le proprie attitudini; 2. Capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Capacità di lavorare con gli altri in maniera costruttiva; 2. Capacità di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera; 3. Capacità di gestire l'incertezza, l'ambiguità, il rischio. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi; 2. Capacità di esprimere e comprendere punti di vista diversi. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Capacità di imparare e di lavorare sia in modalità collaborativa sia in maniera autonoma; 2. Capacità di concentrarsi, di riflettere criticamente e di prendere decisioni.
COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per un interesse comune o Pubblico; 2. Capacità di esprimere esperienze ed emozioni con empatia. 			<ol style="list-style-type: none"> 1. Capacità di pensiero critico e abilità integrate nella soluzione dei problemi.

COMPETENZA IMPRENDITORIALE			
ASSE UMANISTICO	ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE	ASSE LINGUISTICO	ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Creatività e immaginazione; 2. Capacità di lavorare sia in modalità collaborativa in gruppo sia in maniera autonoma; 3. Capacità di mantenere il ritmo dell'attività; 1. Capacità di accettare la responsabilità. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Capacità di riflessione critica e costruttiva; 2. Capacità di comunicare e di negoziare efficacemente con gli altri; 3. Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi.

COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALE

ASSE UMANISTICO	ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE	ASSE STORICO	ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO
1.Capacità di riconoscere e realizzare le opportunità di valorizzazione personale, sociale o commerciale mediante le arti e le altre forme culturali.	1.Capacità di impegnarsi in processi creativi sia individualmente che collettivamente.	1.Curiosità nei confronti del mondo, apertura per immaginare nuove possibilità.	

1. ARTICOLAZIONE ORARIA TRIENNALE

ATTIVITÀ D'AULA							ASSI CULTURALI			
	SICUREZZA	ORIENTAMENTO	ESPERTI/INCONTRI CON ASS. CATEG.	AULA	STAGIE	TOT	UMANISTICA	LINGUISTICA	TECN./PROFES.S.	SCIENT./MATEM.
III	4+8		10	30	60	112	7	7	16	6
IV			10	30	80	120	7	5	13	5
V		10		30	100	140	6	7	12	5
						372				

2. ARTICOLAZIONE DELLE ATTIVITÀ D'AULA

> TERZO ANNO

ASSE UMANISTICO		ASSE LINGUISTICO	
ITALIANO	STORIA	INGLESE	FRANCESE
3	2	2	3
ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO		ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE	
SC. CULT. ALIM.	MATEMATICA	CUCINA	
3	2	15	

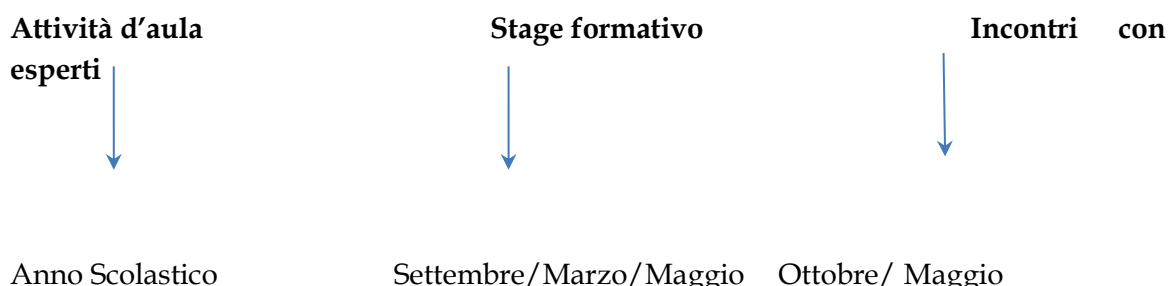
> QUARTO ANNO

ASSE UMANISTICO		ASSE LINGUISTICO	
ITALIANO	STORIA	INGLESE	FRANCESE
3	2	2	3
ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO		ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE	
SC. CULT. ALIM.	MATEMATICA	CUCINA	
5	1	14	

> QUINTO ANNO

ASSE UMANISTICO		ASSE LINGUISTICO	
ITALIANO	STORIA	INGLESE	FRANCESE
3	2	2	3
ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO		ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE	
SC. CULT. ALIM.	D.T.A.	CUCINA	
5	2	13	

3. TEMPI DI ATTUAZIONE



4. VALUTAZIONE

Le verifiche saranno effettuate in itinere e consisteranno in prove strutturate e semi-strutturate, elaborati scritti, lavoro di gruppo e attività di laboratorio, lezione partecipata. Il numero delle prove sarà tale da fornire elementi di giudizio diversificati e attendibili. Nella valutazione si terrà conto dell'intero processo formativo dell'allievo e la partecipazione allo stage formativo presso le aziende.

5. MONITORAGGIO

I tutor scolastici e i tutor aziendali si occuperanno del monitoraggio delle attività sia curricolari che formative.

Gli indicatori per valutare l'**efficienza** delle procedure e degli strumenti:

- Rispetto delle scadenze;
- Tempestività delle comunicazioni;
- Funzionalità ed equità dell'orario delle attività formative;

Gli indicatori per valutare l'**efficacia** delle iniziative ed il raggiungimento degli obiettivi:

- Livello di dispersione;
- Risultati dell'apprendimento;
- Acquisizione delle competenze tecnico-professionali;
- Comportamento organizzativo;
- Motivazione e atteggiamenti

6. FASE DI COMUNICAZIONE/INFORMAZIONE

Il referente d'Area, il coordinatore di classe ed il tutor scolastico hanno illustrato obiettivi, tempi, strategie, metodologie del percorso nei vari organi competenti.

La classe, nel corrente anno scolastico, ha effettuato lo stage nelle aziende indicate in tabella:

	Alunna/o	Azienda 2023-2024
1	ABBANDONATO ANTONIO	IL GIARDINO MEDITERRANEO
2	CALIENDO JONATAN	PRESSO IPS TELESE
3	CASERTA SIMONE	HOTEL MEDITERRANEO
4	DEME MOUHAMED	HOTEL MEDITERRANEO
5	DOTTO GIUSEPPE	HOTEL SORRISO
6	FERRANDINO GIACOMO	HOTEL MORESCO
7	FONDICELLI ENRICO	HOTEL FLORIDIANA
8	GALLITELLI DOMENICO	SCUOLA
9	GRIFO ALESSANDRO	BAR PASICCERIA CALISE
10	GUIDA MATTIA	HOTEL RISTORANTE CRESCENZO
11	IACONO MATTIA	LA LAMPARA - MIRAMARE E CASTELLO
12	IODICE CARMINE	HOTEL SORRISO
13	IOVINE EMANUELE	BISTROT CAPPUCCINO
14	ISMAIL DANIEL HOTEL	HOTEL SORRISO
15	SECK AWA HOTEL	HOTEL SORRISO

4.3	Ambienti di apprendimento
-----	---------------------------

Spazi didattici dell'istituto	NUMERO DEI LOCALI
Biblioteche	2
Palestre	1
Aule	23
Aula BES	1
Laboratorio di scienze degli alimenti	1
Laboratorio di cucina	2
Laboratorio di Accoglienza Turistica	2
Laboratorio grafico	2
Laboratorio multimediale	1
Laboratorio di Pasticceria	1
Laboratorio di sala bar	3
Laboratorio linguistico	1
Campo di pallavolo all'aperto	1
Cortile interno con forno e gazebo	1
Orto sperimentale	1

4.4	La seconda prova scritta
-----	--------------------------

In linea con quanto indicato dall'O.M. n.55 del 22/03/2024 “Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2023/2024” art. 17 comma 1, la seconda prova si svolgerà giovedì 20 giugno 2024. [...] *La durata della seconda prova è prevista nei quadri di riferimento allegati al d.m. n. 769 del 2018. Per i soli istituti professionali del vigente ordinamento, i cui quadri di riferimento sono stati adottati con decreto del Ministro dell'istruzione 15 giugno 2022, n. 164, la durata della prova è definita, nei limiti previsti dai suddetti quadri, con le modalità di cui al successivo articolo 20, commi 3-6 [...]; [...] la seconda prova scritta suppletiva si svolge giovedì 4 luglio 2024, con eventuale prosecuzione nei giorni successivi per gli indirizzi nei quali detta prova si svolge in più giorni.*

Nel rispetto dell'art. 20 comma 1 e 3 della medesima O.M., *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 [...]. Negli istituti professionali del vigente 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 del vigente 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.*

Nei percorsi di secondo livello dell'istruzione professionale che fanno riferimento al previgente ordinamento, la seconda prova d'esame è costituita da una prima parte nazionale della traccia, inviata tramite plico telematico, e da una seconda parte elaborata dalle commissioni, in coerenza con quanto previsto dai quadri di riferimento di cui al d.m. n. 769 del 2018. Pertanto, le commissioni:

- *predispongono la seconda parte della seconda prova tenendo conto del piano dell'offerta formativa della scuola;*
- *in sede di riunione preliminare definiscono le modalità organizzative per lo svolgimento della prova, che può essere svolta lo stesso giorno o il giorno successivo tenendo conto della specificità dell'indirizzo e della disponibilità di attrezzature e laboratori. Le modalità organizzative e gli orari di svolgimento sono immediatamente comunicati alla scuola e ai candidati il giorno della prima prova;*
- *il giorno stabilito per lo svolgimento della seconda parte della seconda prova, elaborano il testo della parte di loro competenza tenendo in debito conto i contenuti e la tipologia della parte nazionale della traccia. (art. 20 comma 8 O.M. n. 55 del 22/03/2024)*

Con il D.M. n.164 del 15.06.2022 recante quadri di riferimento e griglie di valutazione per la seconda prova scritta degli esami di Stato negli istituti professionali, le caratteristiche della prova d'esame per l'istituto professionale, indirizzo enogastronomia ed ospitalità alberghiera sono le seguenti:

- La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione con riferimento alle filiere dell'Indirizzo; dall'altro, il conseguimento delle competenze professionali cui sono correlati i nuclei tematici fondamentali.

La prova potrà, pertanto, essere strutturata secondo una delle seguenti tipologie:

- TIPOLOGIA A: Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.
- TIPOLOGIA B: Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).
- TIPOLOGIA C: Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.
- TIPOLOGIA D: Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo.
- La traccia sarà predisposta, nella modalità di seguito specificata, in modo da proporre temi, situazioni problematiche, progetti ecc. che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese in esito all'indirizzo e quelle caratterizzanti lo specifico percorso.
- La parte nazionale della prova indicherà la tipologia e il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo cui la prova dovrà fare riferimento. La Commissione d'esame declinerà le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO di riferimento, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.
- La durata della prova è prevista di 6 ore, se trattasi solo di un elaborato scritto; fino a un massimo di 12 ore, se sia prevista una prova scritta con integrazione laboratoriale.
- In quest'ultimo caso, ferma restando l'unicità della prova, la Commissione d'esame, tenuto conto delle dotazioni logistiche e delle esigenze organizzative dell'Istituto, può riservarsi la possibilità di far svolgere la prova in due giorni per una eventuale

integrazione di tipo laboratoriale, fornendo ai candidati le specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Pertanto, la Commissione può disporre la durata della prova scritta in 4 ore, tenuto presente che per l'integrazione laboratoriale del giorno successivo, al fine di garantire l'esecuzione individuale e la presenza dell'intera Commissione, si debba adottare un modello organizzativo "per turni" della durata massima di 8 ore.

In sede di riunione dipartimentale tenutasi il 04/04/2024 nei locali dell'IPS "V. Telese" di Ischia (Na), è stato deliberato che la seconda prova dell'Esame di Stato 2023/2024 sarà organizzata in due giorni rispettando quanto sopra riportato.

Per la classi quinte è stata effettuata una simulazione scritta in data 16 aprile 2024.

La prima parte della prova è stata da spunto per elaborare una simulazione pratica che per esigenze organizzative e disponibilità laboratoriali è prevista per il giorno 21/05/2024.

Il consiglio ha preso atto che lo sviluppo in forma scritta della traccia ministeriale e in forma pratica, laboratoriale della seconda parte permette di esprimere al meglio le potenzialità e le competenze dei candidati.

La prova scritta potrà avere una durata minima di quattro ore ed una durata massima di sei ore, mentre l'integrazione di tipo laboratoriale una durata minima di quattro ore ed una durata massima di sei ore.

5	Inclusione scolastica
---	-----------------------

5.1	Strategie e didattica inclusive
-----	---------------------------------

Il processo inclusivo di ciascun allievo, sia diversamente abile, sia con Bisogni Educativi Speciali anche in relazione agli alunni stranieri, è favorito attraverso diverse forme di flessibilità. L'istituto pone in essere una serie di strategie e pratiche didattiche per consentire a tutti l'apprendimento e la partecipazione, secondo le potenzialità individuali e gli stili cognitivi ed educativi di ciascuno.

La scuola dispone di un sistema di accoglienza attento a rilevare i Bisogni Educativi di ciascuno, attraverso un'accurata ricognizione ed una conseguente condivisa azione individualizzata e personalizzata. Gli insegnanti curricolari, in sinergia con i docenti di sostegno, partecipano alla formulazione dei Piani Educativi Individualizzati che sono aggiornati con regolarità al fine di favorire una piena inclusione degli alunni con disabilità. Un'attenzione particolare è riservata agli alunni con BES attraverso la stesura di Piani Didattici Personalizzati. In tal senso il Collegio ha individuato una risorsa professionale ad hoc per realizzare appieno le finalità dell'integrazione. Per gli alunni di lingua madre straniera l'istituto pone in essere una valida azione di recupero attraverso le classi aperte e parallele, favorendo, con la flessibilità oraria, il processo di integrazione oltre che l'apprendimento della lingua italiana. La scuola ha progettato attività di arricchimento dell'OF per gli alunni H/BES, che risultano ben integrati nelle classi. Tali attività sono state e saranno supportate da iniziative di formazione ad hoc per docenti di base e di sostegno, svolte in rete con gli stakeholder sottoscrittori del "Patto di sviluppo territoriale". Esistono,

inoltre, spazi attrezzati ad hoc (atelier creativi con tablet, LIM, PC dotati di programmi specifici) per attività personalizzate in piccolo gruppo con tutoraggio peer to peer. Per gli alunni BES la scuola ha sviluppato un protocollo di processo e utilizza apposita modulistica ministeriale; il Piano Educativo Individualizzato (PEI) per l'inclusione degli studenti con disabilità e il PDP per gli alunni con DSA e/o in situazione di svantaggio socioculturale sono co-progettati da docenti di base e di sostegno e sistematicamente monitorati.

Nel gruppo classe sono presenti tre alunni che seguono la programmazione della classe seppure con relative personalizzazioni in relazione agli obiettivi specifici di apprendimento, per il quale è stato predisposto un PEI personalizzato, con prove d'esame finali che terranno conto di tale percorso e accerteranno una preparazione idonea al rilascio del diploma.

Nella Relazione finale del candidato, allegata al documento del 15 maggio, sono descritte nel dettaglio motivazioni e richieste di modalità di effettuazione delle prove d'esame. Per lo svolgimento delle prove d'esame si richiede il supporto del docente di sostegno che ha seguito lo studente durante l'anno scolastico (comma 4, art.24, O.M. N° 55 del 22/03/2024).

Nella classe sono presenti quattro alunni con DSA per i quali è stato predisposto e realizzato un Piano Didattico Personalizzato, con misure compensative e dispensative, pertanto le prove d'esame finale terranno conto di tale percorso e accerteranno una preparazione idonea al rilascio del diploma. Nella Relazioni finali del candidato, allegata al documento del 15 maggio, sono descritte nel dettaglio motivazioni e richieste di modalità di effettuazione delle prove d'esame.

6	Attività e progetti di arricchimento dell'offerta formativa
	PROGETTO CHANCES DELLA FONDAZIONE LEONESSA
	INCONTRO CON L'ARMA DEI CARABINIERI: BULLISMO E LEGALITA'
	PROGETTO CINEFORUM
	SPETTACOLO TEATRALE LINGUA INGLESE
	PROGETTO REGIONALE "ESSERE UMANI, PROGETTO PER LE SCUOLA CONTRO LA VIOLENZA DI GENERE" VISIONE DEL FILM "C'E' ANCORA DOMANI"
	PNRR - ABBI CURA DI TE.2
	CORSO DI FORMAZIONE SIFONE GOURMET E CUCINA SOTTOVUOTO C.B.T.
	CORSO DI FORMAZIONE DESSERT PER EVENTI
	CORSO DI FORMAZIONE PASTA FRESCA SURGITAL ITALIA

U.D.A. 1 "Conoscere il sé e l'altro" → "Consapevolmente"	
Prodotto finale:	Evento: Sono sostenibile Elaborazione di un prodotto individuale sul e nel rispetto della salute, dell'ambiente e dell'altro. Gennaio 2024

U.D.A. 2 "Conoscere il sé e l'altro" → "Consapevolmente"

Prodotto finale:	Evento: Il mio presente, il mio futuro Elaborazione del proprio curriculum e strutturazione di: Opzione 1: un percorso per la simulazione dell'Esame di Stato Opzione 2: possibili scenari per il proprio futuro Maggio 2024
------------------	--

L'insegnamento dell'Educazione Civica ha come oggetto l'apprendimento delle regole fondamentali della convivenza civile come risultato di un processo storico, pertanto, anche alla luce della recente normativa, diviene un obiettivo irrinunciabile nella mission di un'istituzione fondamentale come la scuola. Suddetta disciplina, inoltre, possiede una matrice valoriale trasversale in grado di coinvolgere l'intero sapere. La scuola è la prima palestra di democrazia, una comunità in cui gli alunni possono esercitare diritti inviolabili nel rispetto dei doveri sociali, confrontarsi con regole da rispettare e vivere nella quotidianità esperienze di partecipazione attiva che costituiscono il primo passo verso il loro futuro di cittadini attivi, consapevoli e responsabili. In classe gli studenti iniziano a vivere pienamente in una società pluralistica e complessa come quella attuale, sperimentano la cittadinanza e iniziano a conoscere e a praticare la Costituzione. Il presente curriculum, elaborato dai docenti dell'Istituto, come previsto dalle Linee guida per l'insegnamento dell'Educazione civica L.20/08/2019 n° 92 e dal Decreto attuativo del 22 giugno 2020, offre ad ogni alunno un percorso formativo organico e completo capace di stimolare i diversi tipi di intelligenza e di favorire l'apprendimento di ciascuno.

L'articolo 1, nell'enunciare i principi, sancisce innanzitutto che *“l'educazione civica contribuisce a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri. Inoltre, stabilisce che l'educazione civica sviluppa nelle istituzioni scolastiche la conoscenza della Costituzione italiana e delle istituzioni dell'Unione europea, per sostanziare, in particolare, i principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale, diritto alla salute e al benessere della persona”*.

Nell'articolo 7 della Legge è affermata la necessità che le istituzioni scolastiche rafforzino la collaborazione con le famiglie al fine di promuovere comportamenti improntati a una cittadinanza consapevole, non solo dei diritti, dei doveri e delle regole di convivenza, ma anche delle sfide del presente e dell'immediato futuro anche integrando il Patto Educativo di Corresponsabilità. La norma richiama il principio della trasversalità del nuovo insegnamento, anche in ragione della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese, non ascrivibili a una singola disciplina e neppure esclusivamente disciplinari. Pertanto, ogni disciplina si prospetta come parte integrante della formazione civica e sociale di ogni alunno, rendendo consapevole la loro interconnessione nel rispetto e in coerenza con i processi individuali di crescita dei ragazzi.

Come indicato nelle Linee Guida, il seguente curriculum si sviluppa attraverso tre nuclei concettuali fondamentali:

1. COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà

- La conoscenza, la riflessione sui significati, la pratica quotidiana del dettato costituzionale rappresentano il primo e fondamentale aspetto da trattare.
- Collegati alla Costituzione sono i temi relativi alla conoscenza dell'ordinamento dello Stato, delle Regioni, degli Enti territoriali, delle Autonomie Locali e delle Organizzazioni internazionali e sovranazionali.
- Anche i concetti di legalità, di rispetto delle leggi e delle regole comuni in tutti gli ambienti di convivenza, in particolare i regolamenti scolastici, rientrano in questo primo nucleo concettuale, così come la conoscenza dell'Inno e della Bandiera nazionale.

2. SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio

- L'Agenda 2030 dell'ONU affronta il tema della sostenibilità non solo sul fronte ambientale, ma anche su quello dello sviluppo, delle società sostenibili e dei diritti, definendo 17 obiettivi da perseguire entro il 2030.
- Gli obiettivi dell'Agenda 2030 non riguardano solo la salvaguardia dell'ambiente e delle risorse naturali, ma anche la costruzione di ambienti di vita, di città, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone.
- In questo nucleo, che trova comunque previsione e tutela in molti articoli della Costituzione, possono rientrare i temi riguardanti l'educazione alla salute, la protezione civile, il rispetto per gli animali e i beni comuni.

3. CITTADINANZA DIGITALE (art. 5 della Legge)

- E' la capacità di un individuo di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali.
- Consente l'acquisizione di informazioni e competenze utili a migliorare questo nuovo e così radicato modo di stare nel mondo e mettere i giovani al corrente dei rischi e delle insidie che l'ambiente digitale comporta
- Non è più solo una questione di conoscenza e di utilizzo degli strumenti tecnologici, ma del tipo di approccio agli stessi che coinvolge tutti i docenti.

OBIETTIVI da perseguire al termine del quinquennio

- 1) Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
- 2) Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali
- 3) Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.
- 4) Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
- 5) Partecipare al dibattito culturale.
- 6) Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
- 7) Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
- 8) Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
- 9) Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.

10) Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.

11) Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.

12) Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.

13) Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.

14) Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

MODALITA' OPERATIVE

PROCESSO	DETTAGLI
Il Consiglio di classe elabora l'UDA per l'insegnamento trasversale dell'EDUCAZIONE CIVICA	La stesura dell'UDA terrà conto delle tematiche individuate nel presente documento di integrazione del curricolo d'istituto
I docenti svolgeranno gli argomenti individuati nell'orario curricolare	Nel registro elettronico si scriverà: "Educazione civica: argomento"
I docenti riporteranno nel registro elettronico la valutazione dell'educazione civica in decimi	La valutazione non è necessariamente basata su verifiche molto strutturate
Il Coordinatore a fine trimestre chiederà ai docenti coinvolti l'invio delle valutazioni relative all'Educazione Civica	Il coordinatore propone il voto globale in consiglio di classe durante gli scrutini

U.D.A. SVILUPPO SOSTENIBILE- EDUCAZIONE AMBIENTALE – CONOSCENZA E TUTELA DEL PATRIMONIO					
<i>Nuclei tematici</i>	<i>Conoscenze disciplinari</i>	<i>Competenze</i>	<i>Strumenti/ modalità</i>	<i>Tempi</i>	<i>Discipline coinvolte</i>
Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile Educazione ambientale e tutela del patrimonio	- Il concetto di sviluppo sostenibile - Gli impegni internazionali dalla Conferenza di Stoccolma fino all'Agenda 2030 - Obiettivi di sviluppo sostenibili	- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030	Lezione frontale Cooperative learning Flipped classroom	- h 12 - h 12	STORIA/ITAL (2) INGLESE(2) D.T.A (5) SCIEN.ALIM (2) I.R.C. (1) STORIA/ITAL (4) INGLESE(2) D.T.A (3)

Tutela delle identità del territorio e delle produzioni locali	<p>- Il patrimonio ambientale</p> <p>- Agenda 2030: obiettivo 2-6-7-11-12-14-15</p>	<p>- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità</p> <p>- Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni</p> <p>- Operare a favore dello sviluppo eco/sostenibile e della tutela delle identità territoriali</p>		- h 9	<p>SCIEN.ALIM (2) I.R.C (1)</p> <p>STORIA/ITAL (2) INGLESE(2) D.T.A (2) <small>SCIENALIM (5)</small></p>
--	---	--	--	-------	--

TRAGUARDI PER LO SVILUPPO DELLE COMPETENZE

- L'allievo/a interagisce in modo efficace in diverse situazioni comunicative, attraverso modalità dialogiche sempre rispettose delle idee degli altri; con ciò matura la consapevolezza che il dialogo, oltre a essere uno strumento comunicativo, ha anche un grande valore civile e lo utilizza per apprendere informazioni ed elaborare opinioni su problemi riguardanti vari ambiti culturali e sociali.
- Usa la comunicazione orale per collaborare con gli altri, ad esempio nella realizzazione di prodotti, nell'elaborazione di progetti e nella formulazione di giudizi su problemi riguardanti vari ambiti culturali e sociali.
- Ascolta e comprende testi di vario tipo "diretti" e "trasmessi" dai media, riconoscendone la fonte, il tema, le informazioni e la loro gerarchia, l'intenzione dell'emittente.
- Espone oralmente all'insegnante e ai compagni argomenti di studio e di ricerca, anche avvalendosi di supporti specifici (schemi, mappe, presentazioni al computer, ecc.).
- Usa manuali delle discipline o testi divulgativi (continui, non continui e misti) nelle attività di studio personali e collaborative, per ricercare, raccogliere e rielaborare dati, informazioni e concetti; costruisce sulla base di quanto letto testi o presentazioni con l'utilizzo di strumenti tradizionali e informatici. Legge testi di vario tipo (narrativi, poetici, teatrali, tecnici, in lingua straniera) e comincia a ne costruisce un'interpretazione, collaborando con compagni e insegnanti.
- Scrive correttamente testi di tipo diverso (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo, argomentativo, specialistico) adeguati a situazione, argomento, scopo, destinatario.
- Produce testi multimediali, utilizzando in modo efficace l'accostamento dei linguaggi verbali con quelli iconici e sonori.
- Riconosce e usa termini specialistici in base ai campi di discorso.
- Adatta opportunamente i registri informale e formale in base alla situazione comunicativa e agli interlocutori, realizzando scelte lessicali adeguate. Riconosce il rapporto tra varietà linguistiche/lingue diverse (plurilinguismo) e il loro uso nello spazio geografico, sociale e comunicativo.

CRITERI di VALUTAZIONE

L'educazione Civica, in quanto materia curricolare, avrà un suo voto autonomo in pagella, espresso in decimi. A proporlo sarà la coordinatrice del progetto, tenendo conto delle valutazioni attribuite dai colleghi coinvolti nel progetto. Ciascuno dei suddetti insegnanti provvederà a comunicare il proprio voto attribuito in Educazione Civica utilizzando la tabella di seguito riportata.

La valutazione del percorso dovrà avvenire sia in itinere che alla fine del percorso stesso, per verificare il raggiungimento degli obiettivi attesi.

Le linee guida stabiliscono inoltre che il Consiglio di Classe nell'esprimere il voto di condotta, prenda in considerazione e tenga conto anche del voto riportato in Educazione Civica.

6.2	Iniziative ed esperienze extracurricolari
-----	---

Preparazione buffet presso EAV bus - Ischia

6.3	Attività specifiche di orientamento previste dal Piano d'Istituto per l'orientamento
-----	--

La classe ha partecipato ai seguenti incontri di orientamento:

DATA	TEMA
30/10/2023	ALMA - Accademia di alta formazione gastronomica
27/02/2024	La diabetologia incontra i futuri chef
01/03/2024	INCIBUM - Accademia di alta formazione gastronomica
06/03/2024	Radici ed orizzonti della gastronomia campana - Università Federico II
10/04/2024	Orizzonti "Unina"
11/04/2024	Orizzonti "Unina"
18/04/2024	Il legume di Controne e l'olio del frantoio Madonna dell'olio
29/04/2024 30/04/2024	AVPN - incontro con esperti e contest
23/05/2024 programmato	Orizzonti "Unina"

Il prof. A. Imputato, individuato come Tutor per l'orientamento degli alunni per l'anno scolastico corrente, ha guidato gli allievi alla conoscenza della piattaforma UNICA, all'utilizzo degli strumenti per l'accesso e all'inserimento dati in relazione al E-portfolio.

7	Discipline oggetto di studio dell'ultimo anno di Corso
---	--

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
1 (08:30-09:30)	DIR. TEC. AMM.VE		LETTERE	LAB. ENOGAST.	INGLESE	R O T A Z I O N E
2 (09:30-10:30)	DIR. TEC. AMM.VE		LETTERE	LAB. ENOGAST.	LETTERE	
3 (10:30-11:30)	LETTERE		LAB. ENOGASTR.	MATEMAT ICA	LETTERE	
4 (11:30-12:30)	LETTERE		LAB. ENOGASTR.	MATEMAT ICA	FRANCESE	
5 (12:30-13:20)	MATEMATICA		LAB. ENOGASTR. - SC. CULT. ALIM.	RELIGION E	FRANCESE	
6 (13:20-14:10)	LAB. ENO- SC. CULT. ALIM.		LAB. ENOGASTR.	FRANCES E	SC. MOTORIE	
7 (14:10-15:00)	SC. CULT. ALIM.		LAB. ENOGASTR.		SC. MOTORIE	
8 (14:10-15:00)		DIR. TEC. AMM.VE				
9 (15:00 – 16:00)		INGLESE				
10 (16:00 – 17:00)		INGLESE				
11 (17:00 – 17:50)		LAB. SALA				
12 (17:50 – 18:40)		LAB. SALA				

DISCIPLINA: ITALIANO	NOME DOCENTE : SPEDICATI ADELE
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u>	Comprensione della situazione contestuale in cui si opera. Capacità di distinguere le diverse strategie comunicative della lingua italiana da adoperare a seconda degli interlocutori e dei destinatari dei servizi. Contestualizzare testi e opere letterarie di differenti epoche e realtà territoriali in rapporto alla tradizione culturale. Produrre progetti multimediali anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	Modulo di recupero L'Illuminismo a Napoli e a Milano Genovesi e Beccaria: vita, pensiero e opere. Analisi de Dei delitti e delle pene G. Parini: la vita, la nostalgia per la vita campestre, il ruolo del poeta in una società in cambiamento, una lingua nuova vera e concreta ma pure classica Parafrasi e analisi de Il risveglio del giovin signore (VV.125-143); La vergine cuccia (vv.659-697) Cenni del Romanticismo, Foscolo, Goethe e Leopardi Romanticismo:conoscerne la sensibilità attraverso i moti del 1820-21; 30-31 e 1848 Foscolo: caratteri generali dell'Ortis; lettura e analisi de Il sacrificio della patria nostra è consumato; In morte del fratello Giovanni Goethe: il viaggio in Italia e lettura de Nella terra dei limoni Leopardi: pessimismo, illusioni e opere. Parafrasi e analisi de L'infinito (vv.1-8); A Silvia (vv.15-39); i Pensieri LXVII-LXVIII Società e cultura dalla metà del 1800 all'inizio del 1900 Il Verismo Giovanni Verga: il pensiero e le opere Rosso Malpelo: lettura e analisi dalla riga 208 alla riga 392 I Malavoglia: caratteri generali e lettura de "Padron 'Ntoni

	<p>e la saggezza popolare”</p> <p>La Scapigliatura I principali autori e le caratteristiche della produzione lirico -narrativa</p> <p>Il Decadentismo in Italia Gabriele D’Annunzio: vita, pensiero ed opere Parafrasi e analisi de La pioggia nel pineto (vv.1-32); La sera fiesolana (vv.1-34) Giovanni Pascoli: vita, pensiero ed opere. Parafrasi e analisi de X agosto</p> <p>Uno sguardo alla letteratura straniera Charles Baudelaire: il pensiero; parafrasi ed analisi altresì de A una passante</p> <p>La crisi delle certezze nel romanzo di fine secolo e del Primo Novecento: Luigi Pirandello: caratteri generali del pensiero e delle opere Italo Svevo: caratteri generali del pensiero e delle opere</p> <p>Le avanguardie storiche Crepuscolarismo e futurismo: caratteri generali La poesia fra le due guerre Giuseppe Ungaretti: il pensiero e le opere; analisi altresì de Veglia, Fratelli, Soldati Eugenio Montale: il pensiero e le opere; analisi altresì de Spesso il mare di vivere ho incontrato</p> <p>Lo studio della Divina Commedia Paradiso, Canto I, vv.1-126 (parafrasi e analisi)</p>
<u>ABILITA’:</u>	<p>Cogliere le linee essenziali della storia, della cultura e della letteratura attraverso gli autori e le loro opere, individuando temi e aspetti stilistici caratteristici.</p> <p>Comprendere attraverso lo studio degli autori la mentalità dell’epoca e confrontando con essa il presente, anche attraverso riflessioni critiche.</p> <p>Saper utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti, e saper modularlo attraverso un’esposizione coerente e logica.</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Flessibilità nella conduzione del programma, che pur rispettando le linee generali ha potuto subire</p>

	<p>qualche adeguamento e modifiche in relazione a circostanze oggettive in cui si è operato.</p> <p>lezione frontale;</p> <p>lezione dialogata per consentire, attraverso il confronto, di inglobare nuove conoscenze, di perfezionare l'aspetto critico e permettere di compiere un parallelismo fra passato e presente.</p> <p>Lettura diretta dei testi per individuare le tematiche fondamentali del pensiero dell'autore e per comprenderne lo stile.</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Le verifiche hanno teso ad accertare in quale misura gli studenti abbiano raggiunto gli obiettivi prefissati nella programmazione e a determinare la validità dell'approccio metodologico dell'insegnante. Hanno rappresentato infatti per le docenti una guida all'orientamento della propria azione didattica, per gli studenti uno strumento di misura dei loro progressi e di eventuali lacune.</p> <p>I criteri di valutazione sono stati illustrati agli studenti e hanno riguardato l'acquisizione delle abilità di base (comprensione e produzione orale/scritta); la valutazione intermedia e finale ha tenuto conto della variazione del livello di apprendimento rispetto alla situazione di partenza, all'impegno, alla partecipazione e all'attenzione prestata in classe e del rispetto dei doveri scolastici.</p> <p>Le verifiche scritte si sono svolte, anche, tenendo presente la tipologia delle prove per l'esame di Stato</p>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Libro: Autore Claudio Giunta, Cuori intelligenti vol. 2 e 3. Ediz. Verde, DEA scuola</p> <p>Materiali: mappe concettuali; peer to peer; cooperative learning</p>
<u>DISCIPLINA: STORIA</u>	<u>NOME DOCENTE : SPEDICATI ADELE</u>
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u>	<p>Comprensione del quadro storico- sociale di appartenenza ed internazionale.</p> <p>Cogliere le relazioni tra gli accadimenti passati e presenti e comprenderne le dinamiche politiche ed economiche.</p> <p>Individuazione degli accadimenti storici che hanno inevitabilmente condizionato la storia dei popoli, le loro tradizioni, le abitudini, la vita quotidiana.</p>
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>L'Europa Sette- Otto-Novecentesca</p> <p>L'ideologia borghese; differenze tra borghesia occidentale e borghesia orientale</p> <p>L'affermazione della cucina francese (settoriale): la nascita</p>

	<p>di ristoranti-menu-chef-maitre; la privacy e sua difesa</p> <p>La seconda Rivoluzione industriale: nascita dei concetti di capitalismo, proletariato e delle organizzazioni operaie</p> <p>Dagli utopisti all'ideologia di Karl Marx</p> <p>Le nuove tecniche di conservazione dei cibi (settoriale)</p> <p>L'Italia post unificazione: il brigantaggio</p> <p>Destra e Sinistra storica</p> <p>La politica di Crispi</p> <p>L'alimentazione dei poveri e la pellagra (settoriale)</p> <p>Caratteristiche e fortuna del ricettario di Artusi (settoriale)</p> <p>Dalla belle epoque allo scenario balcanico: la politica del cancelliere Bismark</p> <p>La prima guerra mondiale: le cause e le principali battaglie</p> <p>La Rivoluzione russa: Lenin e Stalin</p> <p>La nascita del nazi-fascismo e la politica dei due regimi</p> <p>La crisi del 1929 ed il New Deal</p> <p>La seconda guerra mondiale: caratteri generali</p>
<u>ABILITA':</u>	<p>Ricostruzione dei processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità</p> <p>Individuazione dei cambiamenti culturali, socio economici e politico-istituzionali</p> <p>Utilizzo appropriato del lessico delle scienze storico-sociali</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Lezione frontale;</p> <p>lezione dialogata per consentire, attraverso il confronto, di inglobare nuove conoscenze, di perfezionare l'aspetto critico e permettere di compiere un parallelismo fra passato e presente</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Le verifiche hanno teso ad accertare in quale misura gli studenti abbiano raggiunto gli obiettivi prefissati nella programmazione e a determinare la validità dell'approccio metodologico dell'insegnante. Hanno rappresentato infatti per la docente una guida all'orientamento della propria azione didattica, per gli studenti uno strumento di misura dei loro progressi e di eventuali lacune. I criteri di valutazione sono stati illustrati agli</p>

	<p>studenti e hanno riguardato l'acquisizione delle abilità di base (comprensione e produzione orale/scritta); la valutazione intermedia e finale ha tenuto conto della variazione del livello di apprendimento rispetto alla situazione di partenza, all'impegno, alla partecipazione e all'attenzione prestata in classe e del rispetto dei doveri scolastici.</p>
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>Libro: Autori, Giorgio De Vecchi e Giorgio Giovannetti, La nostra avventura, volume 2 e 3 Ediz. Rossa, Edizioni scolastiche Bruno Mondadori. Materiali: mappe concettuali, sussidi multimediali, materiale prodotto dal docente</p>

<p><u>DISCIPLINA: ALIMENTAZIONE</u></p>	<p><u>DOCENTE: PROF.SSA DEL MASTRO LUCIA</u></p>
<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u></p>	<p>n.1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>n.3 Applicare correttamente il sistema HACCP e la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>n.4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>n.7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy</p>

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:

(anche attraverso UDA o moduli)

UNITA' 1: SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E NUOVI PRODOTTI AGROALIMENTARI

1. Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile
 - Distribuzione delle risorse della Terra - consumo del suolo in Italia
 - L'acqua, una risorsa fondamentale
 - L'aria, un bene prezioso
 - Cambiamenti climatici
 - Lo sviluppo sostenibile
2. Filiera agroalimentare e impronta ecologica
 - Definizione di filiera agroalimentare - filiera corta o a km 0
 - Filiera e spreco produttivo
 - La Carta di Milano - evoluzione dei consumi
 - Impronta ecologica - doppia piramide alimentare e ambientale
3. Nuovi prodotti alimentari
 - Alimenti light - fortificati - arricchiti
 - Alimenti funzionali: prebiotici - probiotici - simbiotici
 - Alimenti innovativi o novel food
 - Alimenti di nuova gamma
 - Alimenti per gruppi specifici (FSG)
 - Integratori alimentari e alimenti integrali
 - OGM
 - Nutrigenomica e nutraceutica
4. Qualità degli alimenti:
 - Marchi di qualità (DOP - IGP- STG - PAT)
 - Frodi alimentari
 - Etichettatura degli alimenti

UNITA' 2: IGIENE E SICUREZZA NEL SETTORE DELLA

RISTORAZIONE

1. Contaminazioni alimentari
 - Sicurezza alimentare
 - Tipi di contaminazione
 - Contaminazione chimica, fisica e biologica
 - Modalità di contaminazione
 - Prioni e malattie prioniche
 - Virus
 - Batteri - riproduzione batterica - spore batteriche - crescita batterica - tossine batteriche
 - Muffe e lieviti
 - Protozoi e metazoi
2. Malattie da contaminazione biologica degli alimenti:
 - Infezioni, tossinfezioni, intossicazioni, infestazioni
 - Salmonellosi, listeriosi, botulismo, epatite A, toxoplasmosi, teniasi - anisakidosi
3. Igiene nella ristorazione e sistema HACCP:
 - Requisiti generali d'igiene - responsabilità degli OSA
 - Igiene dei locali, delle attrezzature, della persona
 - Sistema HACCP (fase preliminare, principi e criteri di applicazione)
4. Additivi alimentari:
 - Definizione, classificazione, sicurezza e criticità.

UNITA' 3: ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA IN CONDIZIONI FISILOGICHE

1. Alimentazione equilibrata e LARN
 - Alimentazione equilibrata
 - Formulazione di una dieta equilibrata e personalizzata
 - Valutazione dello stato nutrizionale
 - Peso teorico e IMC

- Massa corporea
- Fabbisogno energetico
- Ripartizione dei pasti
- Fabbisogno dei nutrienti secondo i LARN

UNITA' 4: ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE E TIPOLOGIE DIETETICHE

1. Alimentazione nella ristorazione

- Tipologie di ristorazione
- Tipologie di menu
- Fast food
- Slow food

2. Tipologie dietetiche

- Dieta mediterranea - piramide della dieta mediterranea
- Dieta vegetariana

UNITA' 5: DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE

1. Obesità e sindrome metabolica

- Alimentazione e salute
- Obesità
- Indicazioni dietetiche
- Sindrome metabolica

2. Diabete

- Diabete di tipo I e II
- Indicazioni dietetiche

3. Allergie e intolleranze alimentari

- Intolleranza al lattosio
- Celiachia

ABILITA':

- Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico
- Conoscere le principali cause di contaminazione degli alimenti e le possibili conseguenze sulla salute umana derivanti dall'assunzione dei diversi contaminanti
- Conoscere gli agenti biologici responsabili di malattie trasmissibili con gli alimenti e le caratteristiche delle principali tossinfezioni e parassitosi
- Riconoscere le più importanti azioni atte a prevenire le contaminazioni alimentari
- Conoscere le caratteristiche generali degli additivi alimentari in base alla normativa vigente
- Conoscere le principali caratteristiche delle biotecnologie e le loro possibili applicazioni nel campo dell'agricoltura e zootecnia
- Conoscere l'importanza dei nuovi prodotti alimentari. Conoscere i punti fondamentali sui quali si basa la sicurezza alimentare.
- Conoscere le cause di alterazione degli alimenti.
- Comprendere l'importanza dell'igiene nella prevenzione delle malattie trasmesse con gli alimenti.
- Conoscere i principali organismi ufficiali incaricati della sorveglianza e del controllo dei prodotti alimentari.
- Comprendere l'importanza delle nuove tecnologie di conservazione e cottura degli alimenti.
- Conoscere le linee generali per l'elaborazione di una dieta razionale ed equilibrata per persone sane
- Conoscere le diverse tipologie della ristorazione collettiva

Conoscere i principi fondamentali della dietoterapia applicata a varie condizioni patologiche

METODOLOGIE:

Lezione frontale, partecipata; didattica laboratoriale, particolare attenzione viene posta sullo sviluppo delle abilità orali in contesti comunicativi in attività in coppia/gruppo

<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>Le verifiche hanno teso ad accertare in quale misura gli studenti abbiano raggiunto gli obiettivi prefissati nella programmazione e a determinare la validità dell'approccio metodologico dell'insegnante; hanno rappresentato infatti per la docente una guida all'orientamento della propria azione didattica, per gli studenti uno strumento di misura dei loro progressi e di eventuali lacune.</p> <p>I criteri di valutazione sono stati sempre esplicitati agli studenti e hanno riguardato l'acquisizione delle quattro abilità di base (comprensione e produzione orale/scritta), la valutazione intermedia e finale tiene conto della variazione del livello di apprendimento rispetto alla situazione iniziale, la partecipazione ed attenzione in classe e del rispetto dei doveri scolastici.</p> <p>Le verifiche sono state calibrate in funzione degli obiettivi prefissati. Le prove sono state di tipo oggettivo e di tipo soggettivo, articolate secondo la seguente tipologia: questionari, dialoghi, interrogazioni, temi riguardanti la materia.</p>
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>Libro di testo/cd - Alimentazione oggi vol. 5 (Silvano Rodato) Zanichelli/CLITT.</p> <p>Computer, materiale tratto da riviste, utilizzo del libro digitale e di siti internet nonché materiale e PPT predisposti dall'insegnante. Utilizzo di Classroom e di Argo scuola</p>

DISCIPLINA MATEMATICA	DOCENTE - Balestriero Sabrina
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica 2. Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi 3. Analizzare dati ed interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico;
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Disequazioni e approfondimenti sulle equazioni <ol style="list-style-type: none"> a. Principi di equivalenza b. Equazioni e Disequazioni di primo e secondo grado 2. Funzioni <ol style="list-style-type: none"> a. Funzioni e le loro caratteristiche b. Dominio naturale di una funzione c. Zeri e segno di una funzione d. Proprietà delle funzioni 3. Limiti <ol style="list-style-type: none"> a. Il concetto di limite b. Calcolo dei limiti c. Forme indeterminate d. Funzioni Continue 4. Derivate <ol style="list-style-type: none"> a. Derivata di una funzione b. Derivate fondamentali c. Calcolo delle derivate d. Retta tangente 5. Statistica <ol style="list-style-type: none"> a. Dati statistici b. Indici di posizione c. Indici di variabilità d. Rapporti statistici 6. Probabilità <ol style="list-style-type: none"> a. Eventi b. Definizioni di probabilità c. Somma logica di eventi
ABILITÀ:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare i principi di equivalenza delle disequazioni, Risolvere disequazioni lineari e di secondo grado, Utilizzare le disequazioni per risolvere problemi, Studiare il segno di un prodotto; 2. Riconoscere le funzioni e le loro caratteristiche, Studiare il dominio di una funzione, Studiare gli zeri di una funzione; 3. Calcolare i limiti di funzioni elementari, Calcolare il limite della somma, Calcolare il limite del prodotto, Calcolare il limite del quoziente, Calcolare il limite della potenza; 4. Calcolare la derivata delle funzioni fondamentali, Calcolare la derivata della somma di funzioni, Calcolare la derivata del prodotto di funzioni, Calcolare la derivata del quoziente di funzioni, Calcolare la derivata della funzione composta;

	<ol style="list-style-type: none"> 5. Raccogliere, organizzare e rappresentare i dati, Determinare frequenze assolute e relative, Trasformare una frequenza relativa in percentuale, Rappresentare graficamente una tabella di frequenze, Calcolare gli indici di posizione centrale di una serie di dati; 6. Determinare la probabilità di un evento secondo la definizione classica, Determinare la probabilità di un evento aleatorio, secondo la definizione statistica, Determinare la probabilità di un evento aleatorio, secondo la definizione soggettiva
<u>METODOLOGIE:</u>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Active Learning 2. Learning by doing 3. Spaced Learning 4. Problem Solving 5. Concept Mapping
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>I criteri di valutazione sono stati sempre esplicitati agli studenti e hanno riguardato l'acquisizione degli obiettivi prefissati. La valutazione intermedia e finale tiene conto della variazione del livello di apprendimento rispetto alla situazione iniziale, la partecipazione ed attenzione in classe e del rispetto dei doveri scolastici.</p> <p>Le verifiche sono state calibrate in funzione degli obiettivi prefissati. Le prove sono state di tipo oggettivo e di tipo soggettivo articolate secondo la seguente tipologia: esercizi, interrogazioni.</p> <p>Gli esercizi proposti sono stati della stessa tipologia di quelli presentati durante lo svolgimento delle unità di apprendimento del libro di testo.</p>
<u>TESTI e MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Presentazioni in power point ✓ Visualizzazione grafica su https://www.geogebra.org/ ✓ Libro di Testo

<u>DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</u>	<u>DOCENTE: PROF. CATUOGNO ALESSANDRO</u>
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u>	<p>Modulo 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Comunicare ● Imparare ad imparare ● Progettare ● Osservare e interpretare i fenomeni connessi al mondo dell'attività motoria e sportiva proposta nell'attuale contesto socioculturale. <p>Modulo 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> h) Agire in modo autonomo e responsabile i) Risolvere problemi j) Collaborare e partecipare k) Giocare e praticare sport nel rispetto di regole e avversari <p>Modulo 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> l) Agire in modo autonomo e responsabile m) Acquisire ed interpretare l'informazione n) Collaborare e partecipare o) Individuare collegamenti e relazioni p) Essere in grado di applicare operativamente le conoscenze inerenti le funzioni del nostro corpo per il mantenimento della salute, della prevenzione degli infortuni e della sicurezza <p>Modulo 4:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Agire in modo autonomo e responsabile ● Acquisire ed interpretare l'informazione ● Progettare un'attività motoria in ambiente naturale

<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>Modulo 1:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. L'apparato respiratorio 2. La traumatologia sportiva 3. Il doping 4. I rischi della sedentarietà <p>Modulo 2:</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Le regole degli sport praticati 3. Tattica di squadra degli sport praticati 4. Fondamentali di squadra ed individuali <p>Modulo 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salute, prevenzione e benessere (UDA trasversale 2) • Le tematiche di anoressia e bulimia • Il movimento come elemento di prevenzione <p>Modulo 4: Attività motoria in ambiente naturale</p>
<p>ABILITA':</p>	<p>Modulo 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Osservare criticamente i fenomeni connessi al mondo sportivo <p>Modulo 2:</p> <ol style="list-style-type: none"> g) Partecipare attivamente nel gioco assumendo ruoli e responsabilità tattiche h) Assumere ruoli all'interno del gruppo in relazione alle proprie capacità individuali <p>Modulo 3:</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Assumere comportamenti finalizzati al miglioramento della salute 6. Controllare e rispettare il proprio corpo 7. Organizzare la propria alimentazione in funzione dell'attività fisica svolta <p>Modulo 4:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Muoversi in sicurezza in diversi ambienti • Adeguare abbigliamento e attrezzature alle diverse attività e alle condizioni meteo • Praticare in forma globale varie attività all'aria aperta
<p>METODOLOGIE:</p>	<p>Flipped classroom, cooperative learning, peer to peer, lezione frontale.</p>

<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Osservazione sistematica, griglie di valutazione, verifiche formative e sommative.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Appunti del docente; attività in palestra, esperienza sul campo

<u>DISCIPLINA: IRC</u>	<u>DOCENTE: PROF.SSA MARIA MATTERA</u>
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u>	<p>Saper cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura umanistica, scientifica e tecnologica.</p> <p>Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia in un contesto multiculturale</p>

<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>Morale e morali <u>U.D.A. 1 La ricerca di senso</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Chi sono io per giudicare? • Problem solving: Giustizia e clemenza • L'importanza del cuore • Liberi di Peccare? • Liberi tutti? • Progettare il futuro • Che cos'è la libertà <p><u>Modulo 2</u> <u>U.D. A. 2 Il rispetto della vita</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Scienza e fede • Che cos'è la bioetica • La vita che nasce • La questione ambientale • Problem solving: Gli OGM <p><u>Modulo 3</u> <u>U.D.A. 3 La società cristiana</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Famiglia o famiglie? • Fede e politica • Un economia giusta: lo sviluppo sostenibile • La pace e la guerra <p><u>Modulo 4</u> <u>U.D.A. 4 IL cibo e il sacro</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • La festa religiosa • Il calendario • L'osservanza delle regole • Le festività nrl mondo ebraico <ul style="list-style-type: none"> - a tavola nel giorno dello Shabbat - I divieti alimentari • L'unica regola è la moderazione: la cucina cristiana <ul style="list-style-type: none"> - Le feste nel mondo cristiano cattolico - A tavola in quaresima e a Pasqua - Il pane il vino e l'olio • Onorare il cibo: La cucina islamica tra corpo e anima: cibo e armonia la cucina orientale <ul style="list-style-type: none"> - Induismo e buddhismo
<p><u>ABILITA':</u></p>	<p>Operare scelte morali tenendo conto dei valori morali Confrontare le scelte dettate dall'etica cristiana e quelle determinate dalle altre religioni e da altre correnti di pensiero, nel quadro di un aperto dialogo</p>

<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Metodologia ricettiva: lezione frontale, lezione dialogata.</p> <p>Metodologia collaborativa: apprendimento cooperativo, lavorando in piccoli gruppi per la realizzazione di compito - prodotto</p> <p>Libri, riviste, materiale multimediale Lim</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Valutazione formativa:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verifica orali (colloqui orali, esposizioni di tipo orale in modalità “flipped classroom”) ▪ Osservazione dei comportamenti (partecipazione, inclusione, capacità di organizzarsi, responsabilità, capacità di lavorare autonomamente e in gruppo) <p>Valutazione sommativa: Verifica orale: interrogazione</p>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Libro di testo “Capaci di sognare” P. Maglioli, Ed. SEI, riviste, materiale multimediale, lim</p>

DISCIPLINA FRANCESE Classe V A ENOGASTRONOMIA	Docente: Michela Vinciguerra
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	<p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> <p>Collaborare e partecipare: interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile: sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.</p> <p>Individuare collegamenti e relazioni: individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.</p>
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	

	<p>MODULE 3: Comment écrire et réaliser une recette, les plats typiques de la France</p> <p>MODULE 7: Le monde du travail en France – l’organisation du travail en France, le curriculum vitae (le modèle européen), l’entretien d’embauche (je prépare mon entretien d’embauche)</p> <p>MODULE 8: Les éléments nutritifs: protéines, glucides, lipides, fibres, vitamines et sels minéraux</p> <p>MODULE 9: La pyramide alimentaire: principes et groupes d’aliments, le régime méditerranéen Menu végétarien et végan</p> <p>MODULE 11: L’alimentation Bio, l’agriculture biologique.</p> <p>MODULE 13 : Histoire de la gastronomie française</p>
--	---

<u>DISCIPLINA: LAB. ENOGASTRONOMIA</u>	<u>DOCENTE: PROF. IMPUTATO ANGELO</u>
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno</u>	<p>Sovrintendere all’organizzazione dell’area produttiva.</p> <p>Sovrintendere all’organizzazione dell’area produttiva, con adeguate conoscenze delle tecniche di lavorazione.</p> <p>Sovrintendere all’organizzazione del lavoro nell’area produttiva e mettere in atto strategie di pianificazione.</p> <p>Sovrintendere all’organizzazione dell’area di vendita.</p> <p>Agire nel sistema di qualità della filiera produttiva.</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>Adegua e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:

I criteri guida della progettazione di una cucina.
I principi di una corretta sanificazione della cucina e delle attrezzature.
I modelli tradizionali e innovativi di organizzazione dell'impianto di cucina.
Principi, tecniche, vantaggi e svantaggi: del sistema cook & chill, della cucina sottovuoto, della cucina d'assemblaggio.
I criteri di scelta delle attrezzature.
Le tecniche di allestimento del buffet. Le caratteristiche del banqueting. Gli aspetti gestionali e organizzativi del banqueting. Abbinamenti con il cibo.
Le funzioni e i tipi di menu. Le regole per la costruzione di menu tecnicamente corretti. I menu nella ristorazione sociale. Analisi e strategie nella gestione del menu e della carta. Il food
-cost e il controllo dei costi in cucina. I criteri per la definizione del prezzo di vendita
Vantaggi e finalità del sistema HACCP. Il pacchetto igiene e le disposizioni legislative in materia. I sette principi del sistema HACCP . La nuova normativa sulla sicurezza sul lavoro. I principali pericoli sul lavoro e le norme di prevenzione antinfortunistica.
Norme di sicurezza igienica e sul lavoro. Norme di comportamento idonee all'ambiente di lavoro e al ruolo ricoperto.

<p><u>ABILITÀ</u></p>	<p>Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio. Applicare il concetto di "percorso a senso unico".</p> <p>Saper collocare la cucina sottovuoto nelle diverse tipologie di ristorazione. Saper valutare i vantaggi e gli svantaggi dei legami di distribuzione nelle diverse situazioni ristorative.</p> <p>Scegliere le attrezzature in base a criteri tecnici e organizzativi. Comprendere l'importanza di una adeguata organizzazione del lavoro e saper adattare la produttività. Valutare i principali problemi della programmazione e del coordinamento dei mezzi a disposizione.</p> <p>Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio.</p> <p>Pianificare semplici buffet. Effettuare corretti abbinamenti tra cibo e bevande.</p> <p>Riconoscere il ruolo centrale del menu nel ristorante.</p> <p>Costruire un menu rispettando le regole gastronomiche e tenendo presente le esigenze della clientela.</p> <p>Comprendere l'importanza dell'autocontrollo sul processo. Individuare i pericoli di contaminazione legati al lavoro di cucina.</p> <p>Realizzare a grandi linee un piano HACCP.</p> <p>Usare atteggiamenti sicuri, per la prevenzione di possibili infortuni. Adottare in ambito lavorativo comportamenti responsabili e sicuri sotto l'aspetto igienico e di sicurezza sul lavoro.</p> <p>Lavorare in equipe nella brigata di cucina e comunicare efficacemente con colleghi, superiori e referenti. Utilizzare attrezzature tradizionali e nuove tecnologie in autonomia. Eseguire con autonomia e responsabilità i compiti professionali di base assegnati in azienda.</p>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Interventi didattici e relazionali atti ad instaurare un clima di fiducia.</p> <p>Lezione partecipata, esercitazioni pratiche in laboratorio di cucina</p> <p>Lezione frontale.</p>

<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	La valutazione ha tenuto conto non soltanto dell'esito formale delle verifiche, ma anche del miglioramento registrato da ogni alunno rispetto ai propri livelli di partenza, delle sue capacità di ascolto e di attenzione, dell'impegno, della partecipazione attiva durante le lezioni e della puntualità nel sottoporsi alle verifiche.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	ALMA - TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA C CON QUADERNO DELLE COMPETENZE - PLAN EDIZIONI Appunti e mappe concettuali. Lavagna Interattiva Multimediale. Risorse online

<u>DISCIPLINA: INGLESE</u>	<u>DOCENTE: LUDOVICA IORIO</u>
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u>	<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali</p> <p>Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete .</p>

<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>ON THE MISSION Work experience CV and Covering Letter Job Interview</p> <p>ON THE WATCH Sustainability and Agro-biodiversity Slow Food Movement and Presidia F2F: from farm to fork, km0 and local sourcing The organic choice Sustainability in the kitchen “Chefs go green”</p> <p>ON THE SAFE SIDE World food safety: WHO and FAO (Five keys to safer food) Food Contamination (bacteria, viruses, poisoning) Food borne illnesses (allergies and intolerances) Traceability and Italian food Heritage & quality certification certifications</p> <p>ON THE HEALTHY SIDE HACCP The seven principles of HACCP Special cooking for special needs Agenda 2030</p>
<p><u>ABILITA':</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> -Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione orale, su argomenti generali, di studio e di lavoro. - Utilizzare strategie nell' interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto. - Comprendere idee principali,elementi di dettaglio e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e di lavoro. - Comprendere globalmente,utilizzando appropriate strategie, messaggi radio- televisivi e filmati divulgativi riguardanti argomenti relativi al settore d'indirizzo. - Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi, continui e non continui,riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro. - Utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore, rispettando le costanti che le caratterizzano. - Produrre nella forma scritta e orale, brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relativi al proprio settore di

	<p>indirizzo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare lessico e fraseologia di settore, compresa la nomenclatura internazionale codificata. - Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in inglese relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa. - Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Multisensory approach, Flipped classroom, Cooperative learning, Learning by doing, Circle time, Debate, Peer education</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Le verifiche hanno teso ad accertare in quale misura gli studenti abbiano raggiunto gli obiettivi prefissati nella programmazione e a determinare la validità dell'approccio metodologico dell'insegnante; hanno rappresentato infatti per la docente una guida all'orientamento della propria azione didattica, per gli studenti uno strumento di misura dei loro progressi e di eventuali lacune.</p> <p>I criteri di valutazione sono stati sempre esplicitati agli studenti e hanno riguardato l'acquisizione delle quattro abilità di base (comprensione e produzione orale/scritta), la valutazione intermedia e finale tiene conto della variazione del livello di apprendimento rispetto alla situazione iniziale, la partecipazione ed attenzione in classe e del rispetto dei doveri scolastici.</p> <p>Le verifiche sono state calibrate in funzione degli obiettivi prefissati. Le prove sono state di tipo oggettivo e di tipo soggettivo articolate secondo la seguente tipologia: test, comprensione del testo, interrogazioni.</p>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Libro di testo/cd - COOK BOOK CLUB COMPACT, CLITT computer , materiale fornito dal docente, utilizzo del libro digitale e di siti internet per le esercitazioni linguistiche. Utilizzo di Classroom.</p>

<u>DISCIPLINA DTA</u>	<u>DOCENTE: GIORDANO ANNA</u>
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u>	<ul style="list-style-type: none"> ● Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. ● Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'ecosostenibilità ambientale. ● 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. ● Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale. ● 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. ● 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. ● Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di

	<p>qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. ● 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. ● Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico internazionale ● Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale ● Enti e organismi internazionali ● Enti e organismi interni ● Normativa internazionale e comunitaria di settore ● Normativa nazionale di settore. ● Tecniche di marketing turistico ● Analisi interna ed esterna ● Targeting, posizionamento e scelte strategiche ● Leve di marketing ● Tecniche e strumenti di web-marketing ● Piano di marketing ● Analisi dell'ambiente e scelte strategiche ● Pianificazione e programmazione aziendale ● Vantaggio competitivo ● Controllo di gestione ● Budget e tipologie di budget ● Controllo budgetario e report ● Business plan e suo contenuto ● Marketing plan ● Sicurezza sul lavoro ● Sicurezza alimentare e frodi alimentari ● Tutela dei dati personali

	<ul style="list-style-type: none"> ● Certificazioni di qualità ● Contratti del settore turistico-ristorativo e responsabilità degli operatori di settore
<p><u>ABILITA':</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Competenze digitali ● Competenze matematiche e competenze in scienze, tecnologie e ingegneria ● Imparare ad imparare ● Progettare ● Comunicare e comprendere ● Collaborare e Partecipare ● Agire in modo autonomo e responsabile ● Risolvere i problemi ● Individuare collegamenti e relazioni ● Acquisire ed interpretare l'informazione ● Competenze personali, sociali e capacità di imparare ad imparare ● Progettare ● Comunicare e comprendere ● Collaborare e Partecipare ● Agire in modo autonomo e responsabile ● Risolvere i problemi ● Individuare collegamenti e relazioni ● Acquisire ed interpretare l'informazione ● Competenze matematiche e competenze in scienze, tecnologie e ingegneria ● Competenze personali, sociali e capacità di imparare ad imparare ● Comunicare e comprendere

	<ul style="list-style-type: none"> ● Collaborare e Partecipare ● Agire in modo autonomo e responsabile ● Competenze personali, sociali e capacità di imparare ad imparare ● Comunicare e comprendere
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ● Computer ● Didattica laboratoriale attraverso Google suite e le sue apps ● Lavori di gruppo; ● Flipped classroom ● Articoli tratti da giornali e riviste specializzate on line.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>La valutazione è stata effettuata attraverso verifiche sia scritte che orali, volte ad accertare la misura in cui gli studenti abbiano raggiunto gli obiettivi prefissati nella programmazione e a determinare la validità dell'approccio metodologico dell'insegnante.</p> <p>Tali strumenti hanno permesso al docente di avere una guida per orientare la propria azione didattica ed eventualmente adattarla, per gli studenti uno strumento di misura dei loro progressi e di individuazione delle eventuali lacune.</p> <p>Gli studenti sono sempre stati resi edotti circa i criteri di valutazione per mezzo di griglie di valutazione concordate e aderenti ai parametri ministeriali.</p>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Libro di Testo: Gestire Le Imprese Ricettive Up Vol. 3</p> <p>Mappe e Schemi concettuali</p>

DISCIPLINA: Laboratorio dei Servizi di Sala e vendita	DOCENTE: Prof. Perna Rosario
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	<ul style="list-style-type: none"> - Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. - Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. - Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. - Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. - Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera. - Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. - Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. - Regole inerenti al servizio del vino. Aspetti principali della produzione Eno-gastronomica italiana.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	<p>Modulo riepilogativo e di raccordo INTRODUZIONE AL LAVORO DI BAR</p> <p>Ripasso degli argomenti dell'anno precedente -Le bevande al bar e la Classificazione delle bevande</p> <p>Principi di Enologia- Il fascino del bere Miscelato. Le bevande Analcoliche Le acque minerali; i succhi le spremute; i centrifugati; Gli sciroppi LO STAFF DEL BAR- TIPI DI BAR- ATTREZZATURE- BEVANDE Analcoliche MISCELATE</p>

UDA 1 La carta come strumento di vendita

presentazione

-aspetti tecnici -aspetti gestionali -indicazioni strategiche

-la carta delle vivande

-il menu e la classificazione del menu

La costruzione del menu

La carta dei vini

UDA 2 Il Catering and Banqueting

Che Cosa è il Catering

Cosa Prevede il Contratto di Catering

Le Forme di Catering

Il trasporto dei Pasti: Legame Differito e Sistema Convenzionale

Il Banqueting : caratteristiche e forme di banqueting

Il Banqueting Manager;

La scheda evento; Come Organizzare la logistica ed il servizio di Sala in occasione di un evento

UDA 3 Principi di Enologia

Il Sommelier : La figura del Sommelier Gli Attrezzi del sommelier

Il Servizio del vino

Il Processo di decantazione

Le Temperature di servizio del Vino la giusta successione dei vini in tavola

Il Reparto della Cantina

UDA 4 Conoscenza introduttiva della vite e delle operazioni di vinificazione.

Le basi per un corretto servizio e abbinamento del vino

La pianta della vite; - Il grappolo; Il terreno e il clima;

- La vendemmia, la diraspatura e la pigiatura; il mosto; Le fermentazioni;

- Le tecniche di vinificazione;

	<ul style="list-style-type: none"> - L'evoluzione; - I trattamenti e le correzioni del vino; - L'imbottigliamento e la tappatura. <p>La legislazione vitivinicola</p> <p>Il servizio del vino, regole generali di abbinamento cibo - vino</p> <p>Uda 5 I vini speciali vini aromatizzati Lo Champagne e Lo Spumante</p> <p>I vermouth La Produzione e la loro Classificazione</p> <p>I Bitters e gli amari Aperitivi; Gli Amari Digestivi</p> <p>CHAMPAGNE E SPUMANTI</p> <ul style="list-style-type: none"> - La produzione degli champagne <p>Le aree di Produzione il Territorio, l'Ambiente , Il clima e i Vitigni</p> <p>Il Metodo Champenoise/ Metodo Classico</p> <ul style="list-style-type: none"> - Classificazione degli Champagne <p>I Vini Spumanti</p> <p>Il Metodo Charmat Corto e Metodo Charmat Lungo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il servizio di champagne e spumanti <p>UDA 6 Classificazione dei riconoscimenti e La qualità degli alimenti e le Abitudini Alimentari</p> <p>I marchi di qualità: DOP, IGP, STG, DOC, DOCG, PAT, BIO</p> <p>Le Etichette alimentari e gli standard qualitativi</p> <p>Tipicizzazione dei prodotti made in Italy</p> <p>Le diete alimentari</p> <p>La Dieta Mediterranea</p>
<p><u>ABILITÀ:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande. - Progettare menu e 'carte' rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato. - Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting.

	<ul style="list-style-type: none"> - Saper assegnare a ciascuna vivanda il corretto posizionamento in un menu - Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione. - Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini. Proporre un corretto abbinamento cibo-vino. - Eseguire analisi sensoriali del vino. Riconoscere il sistema enografico nazionale e internazionale. - Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. - Svolgere in modo professionale il servizio del vino e dei vini speciali; - Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute. - Sapere indicare alcune regole delle disposizioni igienico - sanitarie relative al processo H.A.C.C.P - Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione; - Utilizzare le tecniche per la miscelazione di cocktail nazionali ed internazionali. - Creazione di cocktails I.B.A. e di tendenza in base all'orario di servizio pre, after-dinner, tutte le ore e il loro servizio; -Distinguere le diverse tipologie di bevande
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lezioni frontali; Attività in aula Lezione frontale / partecipativa Didattica laboratoriale / flip teaching dibattito Role playing Cooperative learning quaderno degli appunti - libro di testo - materiale integrativo con mappe semplificate -Lezione interattiva. Collegamenti al web quale supporto didattico per rafforzare alcune tematiche di studio; - Argo; Google classroom; E mail; Meet

<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Osservazione diretta; - La situazione di partenza; - l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe; - progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale; l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne; - l'acquisizione delle principali nozioni; - Prove orali, prove strutturate, e prove semistrutturate; - Prove pratiche simulate; - Colloquio. - Test con Google Moduli - Valutazione della partecipazione e atteggiamento in classe
<p><u>TESTI e MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Libri di testo SALA E VENDITA PER CUCINA A.A.V.V. ALMA-PLAN - Google Classroom Google Moduli - Documenti e presentazioni - Video su YouTube Registro elettronico

8	Valutazione degli apprendimenti
---	---------------------------------

8.1	Criteri di valutazione
-----	------------------------

Come da delibera del C.d.D. è adottata la scansione dell'anno scolastico in quadrimestri.

Ai sensi del DPR 24 giugno 1998, n°249 e successive modificazioni (Statuto delle studentesse e degli Studenti) della Legge del 30 ottobre 2008, n° 169 (disposizioni urgenti in materia di Istruzione e Università) del DPR 22 giugno 2009, n° 122 (regolamento per la valutazione degli alunni) sono stati approvati dagli organi collegiali i seguenti criteri di attribuzione del voto di condotta:

Criteri per la Valutazione del comportamento (Collegio docenti n 3, 8 settembre 2023)

“La valutazione del comportamento degli alunni si propone di favorire l’acquisizione di una coscienza civile basata sulla consapevolezza che la libertà personale si realizza nell’adempimento dei propri doveri, nella conoscenza e nell’esercizio dei propri diritti, nel rispetto dei diritti altrui e delle regole che governano la convivenza civile in generale e la vita scolastica in particolare”.

Ai sensi del DPR 24 giugno 1998, n°249 e successive modificazioni (Statuto delle studentesse e degli Studenti) della Legge del 30 ottobre 2008, n° 169 (disposizioni urgenti in materia di Istruzione e Università) del DPR 22 giugno 2009, n° 122 (regolamento per la valutazione degli alunni) sono stati approvati dagli organi collegiali i seguenti criteri di attribuzione della valutazione del Comportamento:

10	<ul style="list-style-type: none"> a. Lo studente si comporta sempre in maniera corretta e rispettosa delle norme, delle persone e degli ambienti frequentati. Contribuisce affinché quanti lo circondano facciano altrettanto. b. Lo studente rappresenta un elemento aggregante all’interno del gruppo classe, favorisce il regolare svolgimento delle attività didattiche e contribuisce a ricomporre le situazioni conflittuali. c. Lo studente dimostra spiccato interesse per le attività didattiche proposte, partecipa in modo attivo e propositivo al dialogo formativo ed educativo, dimostrando un impegno assiduo e costante sia nell’attività svolta a scuola sia nello studio e nel lavoro a casa. d. Lo studente rispetta puntualmente le scadenze e svolge il lavoro assegnato. e. Lo studente, spontaneamente o su richiesta, si impegna in maniera efficace nell’assistenza e nell’aiuto ai compagni. f. Lo studente approfondisce personalmente le tematiche trattate in classe.
9	<ul style="list-style-type: none"> a. Lo studente si comporta sempre in maniera corretta e rispettosa delle norme, delle persone e degli ambienti frequentati. b. Lo studente dimostra interesse per tutte le attività didattiche proposte. c. Lo studente partecipa in modo attivo al dialogo formativo ed educativo. d. Lo studente dimostra un impegno costante sia nell’attività svolta a scuola sia nello studio e nel lavoro a casa. e. Lo studente rispetta puntualmente le scadenze e svolge il lavoro assegnato.
8	<ul style="list-style-type: none"> a. Lo studente si comporta generalmente in maniera corretta e rispettosa delle norme, delle persone e degli ambienti frequentati. b. Lo studente dimostra interesse per le attività didattiche proposte.

	<p>c. Lo studente è disponibile al dialogo formativo ed educativo.</p> <p>d. Lo studente dimostra un accettabile impegno sia nell'attività svolta a scuola sia nello studio individuale.</p> <p>e. Generalmente lo studente rispetta le scadenze e svolge il lavoro assegnato.</p>
7	<p>a. Occasionalmente lo studente ha avuto comportamenti poco rispettosi delle norme e/o delle persone e/o degli ambienti frequentanti.</p> <p>b. Lo studente, pur non essendosi reso protagonista di importanti atti di indisciplina, ha scarso interesse per le attività didattiche proposte e non partecipa attivamente al dialogo formativo ed educativo.</p> <p>c. Lo studente dimostra un impegno discontinuo nelle attività casalinghe, spesso non rispetta le scadenze e non svolge il lavoro assegnato.</p>
6	<p>a. Lo studente dimostra un impegno molto scarso nelle attività casalinghe di lavoro e di studio.</p> <p>b. Lo studente ha fatto registrare un elevato numero di assenze e/o di ritardi, in assenza di una documentata causa di forza maggiore.</p> <p>c. Lo studente rappresenta un elemento disgregante all'interno del gruppo classe, turba il regolare svolgimento delle attività didattiche determinando situazioni conflittuali.</p> <p>d. Lo studente si è reso protagonista di ripetuti e significativi episodi di indisciplina documentati sul registro di classe.</p> <p>e. Lo studente si è reso protagonista di comportamenti che hanno determinato l'adozione di una o più sanzioni disciplinari di sospensione, ma ha mostrato di essersi ravveduto con concrete azioni riparatorie, recedendo dai suoi comportamenti scorretti e modificando positivamente l'impegno, l'interesse e la partecipazione al dialogo didattico ed educativo. Egli ha così dimostrato di aver progredito nel percorso di crescita e di maturazione, in ordine alle finalità espresse dal DPR n.122</p>
5	<p>a. Lo studente si è reso protagonista di comportamenti che hanno determinato l'adozione di una o più sanzioni disciplinari, a seguito della sanzione di natura educativa e riparatoria, non ha mostrato alcun concreto ravvedimento, persistendo nei suoi comportamenti gravemente scorretti e dimostrando così di non aver progredito nel percorso di crescita e di maturazione, in ordine alle finalità espresse dal DPR n° 122.</p> <p>b. Lo studente ha frequentato le lezioni per meno il quorum di presenze fissato dalla legge, in assenza di una documentata causa di forza maggiore; non ha assolto assiduamente gli impegni di studio; l'interesse e la partecipazione alle attività didattiche sono state scarse o quasi nulle nella maggior parte delle discipline.</p> <p>c. Lo studente ha tenuto un comportamento scorretto e irrispettoso nei confronti del Dirigente Scolastico e/o dei docenti e /o del personale scolastico o di chiunque sia coinvolto in attività didattiche compreso, il lesa diritto allo studio anche solo parziale, inficiando il regolare svolgimento delle lezioni.</p> <p>d. Lo studente con comportamenti colposi, derivanti dalla consapevole inosservanza delle norme stabilite, dei regolamenti vigenti o delle indicazioni di lavoro ricevute, ha danneggiato gravemente strumenti e/o materiali e/o strutture di proprietà della scuola o di chiunque si trovi a frequentare l'ambiente scolastico o sia coinvolto in attività didattiche.</p> <p>e. Lo studente si è appropriato indebitamente di beni e/o strumenti e/o materiali di proprietà della scuola o di chiunque si trovi a frequentare l'ambiente scolastico o sia coinvolto in attività didattiche.</p>

La valutazione degli apprendimenti degli alunni è effettuata dal Consiglio di classe, formato ai sensi dell'art.5 del Testo Unico di cui al decreto legislativo 297 del 16 aprile 1994, e successive modificazioni, presieduto dal D. S. o da un suo delegato, con deliberazione assunta, ove necessario, a maggioranza;

- i docenti di sostegno partecipano alla valutazione di tutti gli alunni, avendo come oggetto del proprio giudizio, relativamente agli alunni disabili, i criteri indicati dall'art.314, comma 2, del Testo Unico;
- nella valutazione dei DSA è d'obbligo riferirsi ai criteri individuati e condivisi nel PDP di ciascun allievo;
- la valutazione dell'IRC resta disciplinata dall'art.39 del Testo Unico n.297, ed è espressa senza voto numerico.
- i periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro fanno parte integrante dei percorsi formativi personalizzati ai sensi dell'art.4, comma 2, del decreto legislativo n.77 del 15 aprile 2005. la valutazione, la certificazione e il riconoscimento dei crediti relativamente ai percorsi di alternanza scuola lavoro avvengono secondo le disposizioni di cui all'art. 6 del medesimo decreto legislativo n. 77.

Per l'accesso alla valutazione finale di ogni studente è richiesta la frequenza di almeno tre quarti dell'orario annuale personalizzato. Il monte ore è calcolato moltiplicando il numero di ore di lezione settimanale previsto dal piano di studi per la singola classe per il numero di settimane di scuola che convenzionalmente tenendo conto dell'esperienza in DAD.

Vanno conteggiate come presenze:

- la partecipazione ad attività culturali e formative approvate dagli organi collegiali della scuola (campionati studenteschi, progetti didattici inseriti nel POF e/o approvati dal Consiglio di classe, attività di orientamento, ecc.)
- attività didattica extrascolastica (uscite didattiche, viaggi e visite di istruzione, scambi culturali, ecc.)
- la partecipazione a stage e percorsi di alternanza scuola lavoro,
- la partecipazione ad esami di certificazione esterna o a concorsi

In tutti questi casi sul registro di classe e su quello personale del docente va annotata la motivazione della mancata presenza in aula.

Livelli di competenza (standard di apprendimento corrispondenti ai livelli di padronanza raggiunti dagli studenti):

LIVELLO	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Voto	Motivazione		

<p>LIVELLO AVANZATO</p> <p>A</p> <p>(VOTO 9/10)</p>	<p>(10)Possiede una conoscenza completa e approfondita degli argomenti, delle informazioni e dei termini specifici sia disciplinari che pluridisciplinari, arricchita da contributi personali</p>	<p>-Organizza il lavoro, lavora autonomamente, utilizza le tecniche appropriate, opera con precisione e originalità.</p> <p>-Espone i contenuti in modo fluido e logico, utilizzando un lessico ricco e appropriato.</p>	<p>-Risolve correttamente i problemi con procedure logiche e chiare, senza alcun errore.</p> <p>-Rielabora personalmente i contenuti.</p>
	<p>(9)-Possiede una conoscenza completa degli argomenti, delle informazioni e dei termini specifici sia disciplinari che pluridisciplinari.</p> <p>-Possiede una conoscenza completa degli argomenti, delle informazioni e dei termini specifici disciplinari.</p>	<p>-Organizza il lavoro, lavora autonomamente, utilizza le tecniche appropriate, opera con precisione e originalità.</p> <p>-Espone i contenuti in modo corretto e appropriato.</p>	<p>-Risolve correttamente i problemi con procedure logiche e chiare, errori e imprecisioni riguardano solo aspetti marginali.</p> <p>-Rielabora i contenuti.</p>
<p>LIVELLO INTERMEDIO</p> <p>B</p> <p>(VOTO 7/8)</p>	<p>-Possiede una adeguata conoscenza degli argomenti, delle informazioni e dei termini disciplinari specifici</p>	<p>-Utilizza le tecniche e opera con precisione anche se non sempre in completa autonomia.</p> <p>-Si esprime in modo corretto, anche se talora mnemonico.</p>	<p>-Risolve correttamente i problemi, con procedure valide, anche se a volte si notano imprecisioni e incompletezze.</p> <p>-Rielabora i contenuti in modo accettabile.</p>
<p>LIVELLO BASE</p>	<p>-Dimostra di possedere sufficienti conoscenze</p>	<p>- Esegue le procedure apprese e</p>	<p>- Incontra alcune</p>

<p style="text-align: center;">C (VOTO 6)</p>	<p>degli argomenti, delle informazioni, dei termini specifici.</p> <p>-Se guidato, riesce a fornire chiarimenti, precisazioni, completamenti.</p>	<p>opera con accettabile precisione.</p> <p>- Si esprime in modo semplice, anche se talvolta è mnemonico e impreciso rispetto a codici specifici</p>	<p>difficoltà nell'applicazione delle conoscenze.</p> <p>- Risolve i problemi con procedure valide, emergono alcune incertezze-, i passaggi più difficili non vengono superati.</p> <p>- Rielabora semplici contenuti, solo se guidato.</p>
<p>LIVELLO NON RAGGIUNTO</p> <p style="text-align: center;">D</p> <p>(VOTO INSUFFICIENTE)</p>	<p>-Possiede conoscenze frammentarie, anche riguardo agli elementi essenziali.</p>	<p>- Ha bisogno di essere guidato, ma non sempre ottiene risultati accettabili.</p> <p>- Si esprime in modo impreciso e disordinato.</p>	<p>-Nei problemi commette errori di procedura o non ne trova una valida.</p> <p>-Rielabora a fatica qualche semplice progetto.</p>

	-Possiede conoscenze frammentarie e gravemente lacunose.	- Opera in modo impreciso. - Si esprime con difficoltà, non conosce i termini proposti.	-Nei problemi commette numerosi errori anche gravi, dimostrando di non possedere procedure risolutive. -E' scorretto nei collegamenti.
	Non possiede conoscenze. Lo studio è pressoché nullo.	-Denota disimpegno e ignoranza delle metodiche. -Dimostra di non aver acquisito alcuna abilità. -Non sa esprimersi.	Non sa né vuole svolgere alcuna attività didattica, nemmeno sotto la guida del docente.

8.2	Criteri di valutazione delle competenze di cittadinanza
-----	---

L'educazione civica, in quanto materia curricolare, avrà un suo voto autonomo, espresso in decimi.

La valutazione del percorso dovrà avvenire sia in itinere sia alla fine del percorso stesso, per verificare il raggiungimento degli obiettivi attesi. A tal fine, i docenti rileveranno con strumenti collegialmente stabiliti;

- Interesse degli allievi verso le attività proposte;
- La capacità di attenzione dimostrata;
- L'autonomia nel promuovere e iniziare;
- La capacità di portare a termine quanto assegnato;
- La capacità di comprendere e rispettare le regole socialmente condivise.

In particolare ciò che i docenti dovranno osservare è che i valori e le conoscenze trasmesse abbiano effettivamente contribuito all'assunzione di atteggiamenti e comportamenti corretti da parte dei ragazzi ed al consolidamento di buone prassi, improntate ai principi di partecipazione, solidarietà, senso di responsabilità, rispetto di sé stessi, degli altri, dei beni culturali, paesaggistici e naturali, che sottendono tale disciplina.

Le linee guida stabiliscono inoltre che il consiglio di classe nell'esprimere il voto di condotta, prenda in considerazione e tenga conto anche del voto riportato di Educazione Civica.

Griglia di valutazione per l'insegnamento trasversale di Educazione civica (Collegio docenti n 3. 8 settembre 2023):

Nuovo Obbligo d'istruzione (DM 139/2007)		Competenze trasversali	LIVELLI
Competenze chiave	Competenze di cittadinanza (trasversali)		
Costruzione del sé	1. Imparare ad imparare Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.	Saper distinguere e organizzare, nei vari ambiti disciplinari, dati (fatti oggettivi relativi ad un evento) informazioni (dati cui si attribuisce un significato, un valore) conoscenze (elaborazione delle informazioni attraverso un processo) Saper utilizzare pluralità di fonti. Saper definire tempi, strategie, modalità di lavoro, strumenti.	Non raggiunto Base Intermedio Avanzato

<p><i>Relazione con gli altri</i></p>	<p>2. Comunicare</p> <p>- Comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali); - - - Rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).</p>	<p>Saper comunicare (comprendere e rappresentare) in modo efficace, coerente e corretto, usando vari tipi di linguaggi, in relazione al contesto e allo scopo.</p> <p>Saper gestire momenti di comunicazione complessi, in situazione, tenendo conto di emotività, modo di porsi e interiorizzazione delle conoscenze.</p>	<p>Non raggiunto</p> <p>Base</p> <p>Intermedio</p> <p>Avanzato</p>
<p><i>Relazione con gli altri</i></p>	<p>3. Collaborare e partecipare</p> <p>Interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.</p>	<p>Saper ascoltare, negoziare, condividere, nel rispetto dei ruoli e compiti e regole di convivenza, valorizzando e supportando le potenzialità individuali</p> <p>Saper tracciare un percorso di lavoro (conoscenze e competenze necessarie), individuando obiettivi condivisi e prodotti comuni</p>	<p>Non raggiunto</p> <p>Base</p> <p>Intermedio</p> <p>Avanzato</p>
<p><i>Relazione con gli altri</i></p>	<p>4. Agire in modo autonomo e responsabile</p> <p>Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.</p>	<p>Riconoscere la propria identità relativa al tempo, al luogo, al contenuto sociale in cui si vive.</p> <p>Perseguire la realizzazione delle proprie aspirazioni rispettando quelle altrui.</p> <p>Saper valutare e approfittare delle opportunità individuali e collettive</p> <p>Riconoscere e rispettare i limiti, le regole, le responsabilità personali e altrui.</p>	<p>Non raggiunto</p> <p>Base</p> <p>Intermedio</p> <p>Avanzato</p>
<p><i>Rapporto con la realtà naturale e sociale</i></p>	<p>5. Risolvere problemi</p> <p>Affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse</p>	<p>Affrontare situazioni problematiche, formulando ipotesi di soluzione.</p>	<p>Non raggiunto</p>

	<p>adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline</p>	<p>Stabilire le risorse necessarie da utilizzare, i dati da organizzare e le soluzioni da proporre.</p> <p>Proporre soluzioni creative ed alternative</p>	<p>Base</p> <p>Intermedio</p> <p>Avanzato</p>
<p><i>Rapporto con la realtà naturale e sociale</i></p>	<p>6. Individuare collegamenti e relazioni</p> <p>Individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.</p>	<p>Individuare collegamenti e relazioni tra fenomeni - eventi - concetti.</p> <p>Esprimere in modo coerente le relazioni individuate.</p> <p>Cogliere la natura sistemica dei vari saperi</p>	<p>Non raggiunto</p> <p>Base</p> <p>Intermedio</p> <p>Avanzato</p>
<p><i>Rapporto con la realtà naturale e sociale</i></p>	<p>7. Acquisire ed interpretare l'informazione</p> <p>Acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.</p>	<p>Essere consapevole della diversità di ambiti e strumenti comunicativi tramite cui l'informazione viene acquisita.</p> <p>Distinguere nell'informazione i fatti e le opinioni (livello oggetti/soggettivo dell'informazione).</p> <p>Interpretare in modo autonomo l'informazione.</p> <p>Interpretare in modo autonomo l'informazione valutandone attendibilità ed utilità.</p>	<p>Non raggiunto</p> <p>Base</p> <p>Intermedio</p> <p>Avanzato</p>
<p><i>Costruzione del sé</i></p>	<p>8. Progettare</p> <p>Elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.</p>	<p>Utilizzare le proprie conoscenze per fissare obiettivi realmente raggiungibili e di complessità crescente.</p> <p>Formulare strategie di azione e verificare i risultati raggiunti, distinguendo tra le più e le meno efficaci.</p>	<p>Non raggiunto</p> <p>Base</p> <p>Intermedio</p> <p>Avanzato</p>

Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	a. completa, precisa e approfondita b. corretta / completa c. essenziale / superficiale d. parziale e. frammentaria / inadeguata	a. 15-14 b. 13-12 c. 11-9 d. 8-5 e. 4-1
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	a. completa, precisa e approfondita b. corretta / completa c. essenziale / superficiale d. parziale e. frammentaria / inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Interpretazione corretta e articolata del testo	a. esauriente b. pressoché completa c. complessivamente adeguata d. episodica e. carente	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
	PUNTI TOTALI	/10 0
	VOTO FINALE	

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA VERIFICA SCRITTA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA TIPOLOGIA B (COMPrensIONE E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO)		
ALUNNO/ A.....		CLASSE.....
..... DATA.....		
INDICATORI GENERALI (max 60 pt)		
INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	a. originale ed efficace b. appropriata c. adeguata d. incerta e. inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Coesione e coerenza testuale	a. completa ed efficace b. corretta c. adeguata d. parziale e. frammentaria / inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Ricchezza e padronanza lessicale	a. efficace, specifica b. appropriata c. adeguata d. poco appropriata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4

	e. inadeguata	e. 3-1
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	a. efficace b. puntuale c. adeguata d. imprecisa e. inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	a. approfondita b. completa c. adeguata d. parziale e. inadeguata / nulla	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Espressione dei giudizi critici e valutazioni personali	a. originale ed accurata b. corretta c. essenziale d. parziale / sommaria e. frammentaria / nulla	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
INDICATORI SPECIFICI (max 40 pt)		
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	a. precisa e completa b. appropriata c. essenziale d. parziale e. inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	a. efficace e precisa b. corretta c. essenziale d. parziale e. inadeguata	a. 15-14 b. 13-12 c. 11-9 d. 8-5 e. 4-1
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	a. precisa e approfondita b. appropriata c. essenziale d. parziale e. frammentaria / inadeguata	a. 15-14 b. 13-12 c. 11-9 d. 8-5 e. 4-1
	PUNTI TOTALI	/100
	VOTO FINALE	

	c. essenziale d. parziale e. inadeguata	d. 5-4 e. 3-1
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	a. esauriente e articolato b. appropriato c. essenziale d. parziale e. frammentario / inadeguato	a. 15-14 b. 13-12 c. 11-9 d. 8-5 e. 4-1
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	a. precisa e approfondita b. appropriata c. essenziale d. parziale e. frammentaria / inadeguata	a. 15-14 b. 13-12 c. 11-9 d. 8-5 e. 4-1
	PUNTI TOTALI	/100
	VOTO FINALE	

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE: Seconda Prova scritta Sc. e Cult. dell'Alim. / Lab. Enogastronomia
ESAME DI STATO 2023-2024**

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Ha compreso in modo frammentario e lacunoso quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	0.50	
	II	Ha compreso in modo parziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	1 - 1.50	
	III	Ha compreso in modo essenziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2	
	IV	Ha compreso in modo completo quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2.50	
	V	Ha compreso in modo dettagliato e quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà	2	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3	

	IV	Utilizza accuratamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, argomentando in modo chiaro e pertinente	4 - 5	
	V	Utilizza con padronanza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	6	
<p>Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni.</p> <p>Elaborazione di una preparazione adeguata alla traccia.</p> <p>Individuazione e applicazione delle corrette tecniche di produzione, lavorazione e cottura adeguate alla preparazione realizzata.</p>	I	Non utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1 - 2	
	II	Utilizza in modo parziale le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite. Poca coerenza con la traccia.	3 - 4	
	III	Utilizza in modo adeguato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite. Realizza una preparazione non del tutto pertinente alla traccia.	5	
	IV	Utilizza in modo appropriato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite. Realizza una preparazione pertinente alla traccia.	6 - 7	
	V	Utilizza in modo specifico le competenze tecnico-professionali acquisite curando in modo originale e personale anche l'aspetto estetico del prodotto realizzato. Adotta correttamente e con padronanza le tecniche di manipolazione e trasformazione degli alimenti.	8	
<p>Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale</p>	I	Si esprime in modo inesatto e approssimativo, utilizzando un linguaggio specifico e lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 1.50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
Punteggio totale della prova				_____/20

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Live lli	Descrittori	Punti	Punteggi o
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	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	

semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	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				

Griglie di valutazione delle prove scritte e orali per gli alunni con Bisogni Educativi Speciali

Eventuali indicazioni ed esempi di griglie che il consiglio di classe ha sviluppato nel corso dell'anno o in occasione della pubblicazione degli esempi di prova sono inserite nel fascicolo del candidato allegato al Documento del 15 maggio (art. 24 comma 8; art. 25 comma 3 - OM 55 del 22 marzo 2024).

8.5	Simulazioni delle prove scritte - osservazioni sullo svolgimento
-----	--

Nel corso dell'anno scolastico sono state effettuate due simulazioni della prima prova scritta in data 21/03/2024 e 15/04/2024.

Una simulazione della seconda prova è stata svolta in data 16/04/2024. Per esigenze organizzative, l'integrazione laboratoriale della seconda prova sarà svolta in data 21/05/2024.

8.6	Tabella credito scolastico O.M. 55 del 22/03/2024
-----	---

Ai fini dell'attribuzione del credito scolastico agli allievi del Triennio, oltre alla media aritmetica(M) dei voti riportata dall'allievo in sede di scrutinio finale, si devono considerare i seguenti quattro parametri :

1. Frequenza
2. Interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo
3. Partecipazione ad attività complementari ed integrative realizzate dall'istituzione scolastica
4. Partecipazione ed interesse alla DAD;
5. Crediti formativi

Se la media relativa alle singole bande è pari o superiore a 0.50, si assegna il massimo del punteggio della banda, tranne nel caso in cui lo studente sia stato promosso con voto di consiglio anche in una sola disciplina

Si riconoscono come crediti formativi valutabili:

- stages lavorativi per almeno 2 settimane;
- esperienze lavorative in settori attinenti agli indirizzi di studio e affini;
- partecipazione a gare /concorsi studenteschi con superamento della fase d' istituto;
- partecipazione a progetti e attività organizzati dall'istituto in orario extracurricolare per almeno il 70% dell'orario previsto per ogni attività, con un minimo 15 ore complessive annuali
- esperienze di peer education, come tutor, per almeno 15 ore;
- certificati di corsi relativi a progetti linguistici organizzati dalla scuola e inclusi nel Pof per almeno il 70 % dell'orario;
- certificazione linguistica;
- certificazione ECDL;
- partecipazione a corsi di primo soccorso e/o per la sicurezza sul lavoro;
- attività annuali di carattere motorio-sportivo in orario extra-curricolare organizzati dalla scuola per un monte ore pari ad almeno il 60% del totale;
- attività sportive promosse da enti, società e/o associazioni riconosciute dal CONI, di durata almeno annuale e con frequenza almeno settimanale;
- esperienze sportive e culturali, almeno a livello regionale;
- studio di uno strumento musicale all'interno di una scuola di musica o corso documentato da superamento di esame, attività in gruppi corali, formazione musicali o bandistiche di durata almeno annuale e con frequenza settimanale;
- scuola di recitazione o appartenenza ad una compagnia teatrale di durata almeno annuale e con frequenza settimanale;
- esperienze continuative nell'ambito dei gruppi di protezione civile, volontariato, solidarietà, cooperazione, ambiente, debitamente riconosciuti.

Tabella Attribuzione credito scolastico per la classe terza, quarta e quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe III	Fasce di credito classe IV	Fasce di credito classe V
M<6	-	-	7-8
M = 6	7-8	8-9	9-10
6< M ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7< M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8< M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9< M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

9	Testi adottati
---	----------------

Disciplina	Autore	Libro di testo
DIR. E TEC. AMM.VE	RASCIONI	GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE UP - LIBRO MISTO CON LIBRO DIGITALE- VOLUME ENOGASTRONOMIA E VENDITA CON FASCICOLO VERSO IL MONDO DEL LAVORO 3
FRANCESE	APPIGNANESI	LES TOQUES DE LA GASTRONOMIE - MANUEL POUR LES PROFESSIONELS D'OENOGASTRONOMIE
ITALIANO	GIUNTA C	CUORI INTELLIGENTI EDIZIONE VERDE VOLUME 3 +EBOOK
LAB. SERV. RIST. SETT. SALA BAR	ALMA	SALA E VENDITA PER CUCINA
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOG. CUCINA	ALMA	TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA B CON QUADERNO DELLE COMPETENZE
LINGUA INGLESE	CIBELLI O.	COOK BOOK CLUB COMPACT- VOLUME UNICO (LDM) TERZA EDIZIONE
MATEMATICA	BERGAMINO M.	MATEMATICA IN CUCINA, IN SALA, IN ALBERGO (LDM) VOLUME PER IL SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO + TUTOR
IRC	MAGLIOLI P.	CAPACI DI SOGNARE CON NULLA OSTA CEI
SCIENZE MOTORIE	FIORINI G.	PIÙ MOVIMENTO SLIM + EBOOK
STORIA	DE VECCHI G.	LA NOSTRA AVVENTURA 3 EDIZIONE ROSSA

10	Allegati
----	----------

- Relazioni finali alunni con abilità diverse
- Relazioni finali alunni con DSA
- Griglie di valutazione alunni con abilità diverse e alunni con DSA
- Progetto Orientamento

Docenti consiglio di classe

<u>COGNOME NOME</u>	<u>FIRMA</u>
RAZZANO ADRIANA	
AMBROSINO DI BRUTTOPILO MARILENA	
CALI' FRANCESCA	
BUONO REGINA	
POLITO TONIA	
SCOTTO DI MASE MARIA	
GIORDANO NUNZIA	
SPEDICATI ADELE	

VINCIGUERRA MICHELA	
PERNA ROSARIO	
GIORDANO ANNA	
IMPUTATO ANGELO	
DEL MASTRO LUCIA	
IORIO LUDOVICA	
MATTERA MARIA	
BALESTRIERO SABRINA	
CATUOGNO ALESSANDRO	

