

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. 0008719 del 14/05/2024
IV (Entrata)

Classe: V A

Indirizzo : SALA

Docente Coordinatore : Lucia Marotta



Dirigente Scolastico: prof. Mario Sironi

1	Contesto generale	<i>Pag.</i>
1.1	Presentazione dell'Istituto	3
1.2	Descrizione del contesto generale	3
1.3	L'offerta formativa	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	5-7
2.3	Quadro orario settimanale - relativo all'ultimo anno di corso	8
3	Descrizione della classe	9
3.1	Elenco alunni	10
3.2	Composizione consiglio di classe	11
4	Indicazioni generali attività didattica	12
4.1	Metodologie e strategie didattiche	12
4.2	Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento PCTO	13-18
4.3	Ambienti di apprendimento	18
4.4	La seconda prova scritta	18
5	Inclusione scolastica	20
5.1	Strategie e didattica inclusiva	20
6	Attività e progetti	21
6.1	Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa	21
6.2	Attività e progetti attinenti a Cittadinanza e Costituzione	22
6.3	Iniziative ed esperienze extracurricolari	22
6.4	Attività specifiche di orientamento	23
7	Discipline oggetto di studio dell'ultimo anno di corso	23
7.1	Programmi svolti	23-31
8	Valutazione degli apprendimenti	31
8.1	Criteri di valutazione	31-34
8.2	Criteri di valutazione delle competenze di cittadinanza	35-38
8.3	Proposte di griglia di valutazione prove scritte	39-43
8.4	Proposta di griglia di valutazione colloquio	44
8.5	Simulazioni delle prove scritte	45
8.6	Tabella credito scolastico O.M. 45 del 09/03/2023	45-46
9	Testi adottati	47
10	Allegati	47

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
-----	----------------------------------

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (riferimento al P.T.O.F.)

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

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

Il diplomato nel percorso Bar-Sala e Vendita ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, intervenendo nel ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, alla produzione, all'organizzazione, all'erogazione e alla vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpreta lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici. Egli è in grado di: 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 eno-gastronomici; 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; controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale; predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

CODICI ATECO

I ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE 56.3 BAR E ALTRI ESERCIZI SIMILI SENZA CUCINA 56.29 Mense e catering continuativo su base contrattuale NUP: 52- Professioni qualificate nelle attività turistiche e alberghiere 522 Esercenti ed addetti alla Ristorazione e ai pubblici esercizi. 522-3 Camerieri ed assimilati 522-31 Camerieri di albergo 522-32 Camerieri di ristorante 522-33 Camerieri di mensa e fast food 522-4 Baristi e assimilati 522-40 Baristi e assimilati

PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE (PECUP)**COMPETENZE IN USCITA Linee guida (di cui al decreto interministeriale 24 maggio 2018, n. 92, Regolamento ai sensi dell'articolo 3, comma 3, decreto legislativo 13 aprile 2017, n.**

Competenza in uscita n° 1 : Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali

Competenza in uscita n° 2 : Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali

Competenza in uscita n° 3: Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo

Competenza in uscita n° 4 : Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e inter- nazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro

Competenza in uscita n° 5 : Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai per- corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

Competenza in uscita n° 6 : Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali

Competenza in uscita n° 7 : 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

Competenza in uscita n° 8 : Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ri- cerca e approfondimento

Competenza in uscita n° 9 : Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo

Competenza in uscita n° 10 : Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi

Competenza in uscita n° 11 : Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

Competenza in uscita n° 12 : Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

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

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento elencati al punto 1.1. dell'Allegato A) comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

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.

Come da Allegato 2 - G Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" Articolo 3, comma 1, lettera g) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61

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

	LUNEDÌ	MARTEDÌ ORARIO POMERIDIANO dalle 14.10 alle 18.40	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO Rotazion e
08.30- 09.30	Inglese	DTA	Lettere	Sala	Sala	
09.30- 10.30	Inglese	Lettere	Matematica	Sala - Aliment.	Religione	
10.30- 11.30	Tedesco	Lettere	Matematica	Lettere	Lettere	
11.30- 12.30	Aliment.	Scienze Motorie	Sala - Aliment.	Lettere	Cucina	
12.30- 13.20	Aliment.	Scienze Motorie	Sala	Inglese	Cucina	
13.20- 14.10	Matematica		Sala	Tedesco	DTA	
14.10- 15.00			Sala	Tedesco	DTA	

3.1 PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe, composta da 22 alunni, di cui 3 non frequentanti, ed eterogenea per caratteri, metodi di studio e provenienza è stata, dal punto di vista comportamentale, abbastanza corretta e rispettosa delle regole. La gestione della classe e delle attività è risultata serena, sebbene non tutti siano stati costanti nello svolgere le attività didattiche assegnate e nel mantenere gli impegni concordati legati alle verifiche orali.

Alcuni alunni hanno frequentato con costanza e attenzione altri si sono assentati spesso per motivi di salute o per altri motivi personali.

Non sempre la classe ha risposto con vivacità al dialogo educativo. In alcuni casi l'atteggiamento ha rasentato l'apatia, per disabitudine alla lettura e alla riflessione critica e personale, un vocabolario ripetitivo e ridotto, l'uso costante dei cellulari e dei social, lo scarso interesse agli eventi nazionali e internazionali dovuto anche al dialogo domestico spesso assente e probabilmente anche all'effetto straniante dell'esperienza COVID.

Nella classe sono presenti cinque alunni con BES / Svantaggio per il quale è stato predisposto e realizzato un Piano Didattico Personalizzato, pertanto le prove d'esame finale terranno conto di tale percorso e accerteranno una preparazione idonea al rilascio del diploma.

Nella Relazione finale sull'alunno, allegata al documento del 15 maggio, sono descritte nel dettaglio motivazioni e richieste di modalità di effettuazione delle prove d'esame"

Sono presenti due alunni con disabilità per ciascuno dei quali è stato predisposto e realizzato il Piano Educativo Individualizzato, pertanto le prove d'esame finale terranno conto di tale percorso e accerteranno una preparazione idonea al rilascio del diploma / attestato di credito formativo.

Nelle Relazioni finali su ciascun alunno, allegate al documento del 15 maggio, sono descritte nel dettaglio motivazioni e richieste di modalità di effettuazione delle prove d'esame"

(Allegato1)

Tutti hanno partecipato con profitto alle attività di PCTO, alle attività legate alle UDA di Istituto e agli eventi proposti e organizzati dalla scuola e, in alcuni casi da enti come i Comuni.

1. BUONO SERENA
2. CALISE LUCA GABRIELE
3. CASTAGLIUOLO SIRYA
4. CENATIEMPO ADRIANA
5. CHIHU SAMUEL KEMAIS
6. CORBINO ENRICO
7. COSTABILE FRANCESCA
8. CUOMO DENISE
9. CUOMO FEDERICA
10. DE LUCA FEDERICA
11. DE LUISE DAVIDE
12. DI MAIO ROSABIANCA
13. DINESSI ALESSIA
14. IMPAGLIAZZO FLORIANA
15. MATTERA LUCIA
16. MAZZELLA MARIKA
17. VALERIO FABRIZIO
18. VARCHETTA LUANA
19. VERDE SIMONE ANGELO

3.3	Composizione consiglio di classe
-----	----------------------------------

<u>COGNOME NOME</u>	<u>RUOLO</u>	<u>Disciplina/e</u>
Marotta Lucia	<u>II</u>	<i>INGLESE</i>
Nunziata Eliana	<u>II</u>	<i>ITALIANO</i>
Nunziata Eliana	<u>II</u>	<i>STORIA</i>
Sferratore Sebastiano	TI	LABORATORIO DI SALA E VENDITA
Guarino Mariacristina	TI	TEDESCO
Concilio Gennaro	TI	DTA
Di Rauso Marianna	TD	SCIENZE ALIMENTAZIONE
Mattera Maria	TI	IRC
Di Costanzo Fiorenzo	TI	SCIENZE MOTORIE
Esposito Alessandra	<u>II</u>	<i>LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA</i>
Micillo Stefania	<u>II</u>	<i>MATEMATICA</i>
Starace Lucrezia	TI	<i>SOSTEGNO</i>
Alparone Francesca	TD	<i>SOSTEGNO</i>
Giordano Nunzia	TD	<i>SOSTEGNO</i>

4	Indicazioni generali attività didattica
---	---

4.1	Metodologie e strategie didattiche
-----	------------------------------------

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;
- instaurare in classe un clima di fiducia e di rispetto improntato al dialogo e alla partecipazione attiva 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 curricolare, da attuare immediatamente per casi particolarmente gravi;
- unità didattiche di recupero e /o consolidamento dei prerequisiti delle diverse U.D.
- Progetto PNRR "Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nel I e II ciclo della scuola secondaria e alla lotta alla dispersione scolastica".

PERCORSO PER L'ACQUISIZIONE DI COMPETENZE TRASVERSALI E DI ORIENTAMENTO

Il percorso sviluppato nel triennio 2021/2024 è stato incentrato sull'ampliamento personale dello studente in competenze, conoscenze e abilità, e ha svolto un importante ruolo di orientamento professionale; la scuola aprendosi al territorio ha fatto sì che la società rendesse gli studenti protagonisti consapevoli delle scelte per il proprio futuro.

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 servizio proposto, obiettivi e finalità in coerenza con i bisogni formativi del territorio; Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento, in particolare nel servizio di che propone e valorizzi le tipicità territoriali.

Il progetto ha realizzato attività inerenti lo studio e la conoscenza di tecniche per la gestione di servizi enogastronomici e organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità.

L'attività del Progetto si è articolata attraverso lezioni in aula, visite guidate ad aziende produttrici, vitivinicole ed agro-alimentari, incontri con esperti esterni e produttori, esercitazioni di laboratorio per la somministrazione di pasti e bevande, partecipazione a concorsi ed iniziative a tema, esperienze dirette di produzione di laboratorio in occasione di eventi e attività professionalizzanti, workshop, corsi di formazione, incontri divulgativi e formativi ed attività di tirocinio presso aziende del settore ristorativo.

Con gli stages in azienda si sono realizzati, in continuità con i programmi didattici, una formazione duale che ha alternato la scuola e il lavoro e gli studenti hanno potuto così non solo consolidare le conoscenze e le abilità sviluppate a scuola ma anche acquisirne di nuove. Il percorso ha inoltre incoraggiato la competenza imprenditoriale, la creatività e lo spirito di iniziativa in riferimento anche alle "Raccomandazioni del Consiglio d'Europa del 22 maggio 2018".

1. Competenze Trasversali

COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE AD IMPARARE			
ASSE UMANISTICO	ASSE TECNOLOGICO/ PROFESSIONALE	ASSE LINGUISTICO	ASSE MATEMATICO/ SCIENTIFICO
1. Capacità di riflettere su se stessi e individuare le proprie attitudini; 2. Capacità di comunicare	1. Capacità di lavorare con gli altri in maniera costruttiva; 2. Capacità di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera;	1. Capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi; 2. Capacità di esprimere e	1. Capacità di imparare e di lavorare sia in modalità collaborativa sia in maniera autonoma; 2. Capacità di concentrarsi, di

costruttivamente e in ambienti diversi.	Capacità di gestire l'incertezza, l'ambiguità, il rischio.	comprendere punti di vista diversi.	riflettere criticamente e di prendere decisioni.
COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA			
ASSE UMANISTICO	ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE	ASSE LINGUISTICO	ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO
1. Capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per un interesse comune o Pubblico; 2. Capacità di esprimere esperienze ed emozioni con empatia.			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; 3. 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; Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi.	Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi.
COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALE			
ASSE UMANISTICO	ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE	ASSE LINGUISTICO	ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO
1. Capacità di riconoscere e realizzare le opportunità di valorizzazione	1. Capacità di impegnarsi in processi creativi sia individualmente che collettivamente.	1. Curiosità nei confronti del mondo, apertura per immaginare nuove possibilità.	

personale, sociale o commerciale mediante le arti e le altre forme culturali.			
---	--	--	--

1. ARTICOLAZIONE ORARIA TRIENNALE

ATTIVITÀ D'AULA							ASSI CULTURALI			
	SICUREZZA	ORIENTAMENTO	ESPERTI/INCONTRI CON ASS. CATEG.	AULA	STAGIONE	TOT	UMANISTICO	LINGUISTICO	TECN./PROFESS.	SCIENT./MATEM.
III	4+8		10	30	60	112	5	7	12	6
IV			10	30	80	120	7	7	10	6
V		10		30	100	140	6	9	10	5
						372				

2. ARTICOLAZIONE DELLE ATTIVITÀ D'AULA

4. ARTICOLAZIONE DELLE ATTIVITÀ D'AULA

☑ TERZO ANNO

ASSE UMANISTICO			ASSE LINGUISTICO	
ITALIANO	STORIA		INGLESE	TEDESCO
3	2		3	4
ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO			ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE	
SC. CULT. ALIM.	D.T.A.	MATEMATICA	LAB. SERV. SALA e VENDITA	
2	2	2	12	

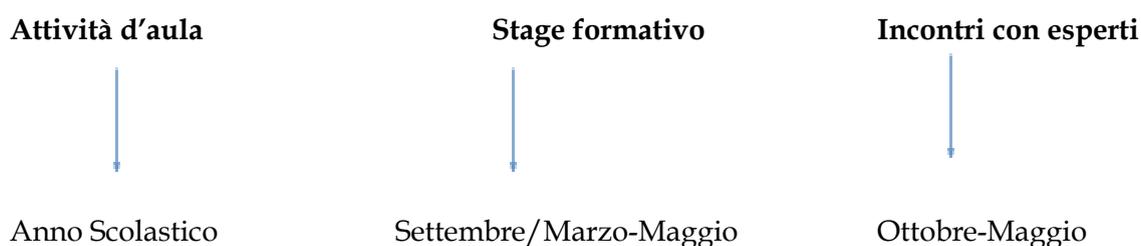
☑ QUARTO ANNO

ASSE UMANISTICO			ASSE LINGUISTICO	
ITALIANO	STORIA		INGLESE	TEDESCO
5	2		3	4
ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO			ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE	
SC. CULT. ALIM.	MATEMATICA	D.T.A.	Lab. Sala e vendita	Enogastronomia
2	2	2	7	3

☑ QUINTO ANNO

ASSE UMANISTICO			ASSE LINGUISTICO	
ITALIANO	STORIA		INGLESE	TEDESCO
4	2		3	6
ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO			ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE	
SC. CULT. ALIM.	MATEMATICA	D. T. A.	Lab. Sala e vendita	Enogastronomia
1	2	2	8	2

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:

	Alunno/a	Azienda 2023-2024
1	BUONO SERENA	GIARDINI EDEN
2	CALISE LUCA	BAR DI MASSA
3	CASTAGLIUOLO SIRYA	PUNTA MOLINO
4	CENATIEMPO ADRIANA	HOTEL GRIFO
5	CHICHI SAMUEL	BAR LA CAMBUSA
6	CORBINO ENRICO	HOTEL MIRAMARE E CASTELLO
7	COSTABILE FRANCESCA	HOTEL S. MONTANO
8	CUOMO DENISE	<i>HOTEL S. MONTANO</i>
9	CUOMO FEDERICA	BAR BUONO
10	DE LUCA FEDERICA	HOTEL FLORIDIANA
11	DE LUISE DAVIDE	BAR CAPPUCINO
12	DI MAIO ROSA BIANCA	POSEIDON
13	DINESSI ALESSIA	RISTORANTE CRU
14	IMPAGLIAZZO FLORIANA	HOTEL HERMITAGE
15	MATTERA LUCIA	RISTORANTE L' ANCORA
16	MAZZELLA MARIKA	HOTEL MIRAMARE E CASTELLO
17	VALERIO FABRIZIO	GIARDINO MEDITERRANEO
18	VARCHETTA LUANA	HOTEL HERMITAGE
19	VERDE ANGELO	HOTEL PARADISO FORIO

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

<i>Spazi didattici dell'istituto</i>	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.

La prova scritta, pertanto, 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

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

La prima parte della prova è stata spunto per elaborare una simulazione pratica che per esigenze organizzative e disponibilità laboratoriali è prevista per il giorno 08/05/2024.

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.

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

5.1	Strategie e didattica inclusiva
-----	---------------------------------

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.

Del gruppo classe fanno parte: tre alunni per i quali sono stati predisposti P.D.P. e due per i quali sono stati predisposti i PEI (**Allegato 1**)

Le prove d'esame finale terranno conto di tali percorsi e accerteranno una preparazione idonea al rilascio del diploma.

Nella relazione finale di ciascun alunno, allegata al presente documento, sono descritte nel dettaglio motivazioni e richieste di modalità di effettuazione delle prove d'esame.

Per gli alunni che hanno seguito una programmazione curricolare con obiettivi minimi le prove d'esame saranno uguali a quelle del gruppo classe

Per lo svolgimento delle prove d'esame si richiede il supporto dei due docenti che hanno seguito gli alunni durante l'anno scolastico (comma 4, art.24, ord.min. 14/03/2022)

6 Attività e progetti

6.1	Attività e progetti di arricchimento dell'offerta formativa
	Cineforum Lunedì 23/10/2023 - Captain fantastic Martedì 05/12/2023 - La signora dello zoo di Varsavia Mercoledì 21/02/2024 - Il sapore della felicità " Venerdì 15/03/2024- "Dante"

	Giovedì 8/02/2024 "C'è ancora domani" Mercoledì 10/01/ 2024 Spettacolo in inglese " A midsummer night's dream"
	Visite guidate 7 dicembre 2023 Duomo, Street food, Villaggio Coldiretti 7 marzo 2024 Spettacolo teatrale Tableaux Vivants (Caravaggio) e Certosa di San Martino
	PON A.S 2022/2024 Trinity B1(reading and writing) . Trinity B1(completa)
	PNRR <u>PERCORSI FORMATIVI E LABORATORIALICO-CURRICOLARI : SALA</u> 6 alunni(1 alunno, per le troppo assenze, non ha conseguito la certificazione). <u>PERCORSI FORMATIVI E LABORATORIALICO-CURRICOLARI ALIMENTAZIONE</u> "Abbi cura di te" 4 alunni
	Attività ed eventi legati al PCTO 13/02/2023 Presentazione E Degustazione:Distilleria Aragonese 08/12/23 Teatro Del Gusto Ischia Ponte , 13/12/2023 Servizio Buffet Esterno Eav Bus Ischia 20/12/2023 Buffet E Presentazione Prodotti: Made In Ischia 29/12/23 Stelle In Strada
	Erasmus Dal 14/05/2023 al 14/06/2023 Stage Erasmus Presso Hotel Alexander the Great Beach Kriopigi, Grecia (2 alunne)

6.2	Attività e progetti attinenti a Cittadinanza e Costituzione Progetto di ed civica (allegato 2)
-----	---

U.D.A 1 "Conoscere il sé e l'altro" - "Consapevolmente (Report , allegato 3	
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 (Report , allegato 3	
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

6.3	Iniziative ed esperienze extracurricolari
-----	---

- Partecipazione TEATRO DEL GUSTO 08/12/2023
- 30 MAGGIO (programmata)SERATA DI BENEFICENZA RACCOLTA FONDI MALATI ONCOLOGICI TORRE DI MICHELANGELO

6.4	Attività specifiche di orientamento (ai sensi delle Linee guida d.m. 328 del 22 dicembre 2022) da verificare con i docenti tutor a cui sono stati affidati gli alunni della classe
-----	---

Report e progetto in allegato 4

6.4	Attività specifiche di orientamento previste dal Piano d'Istituto per l'orientamento(ai sensi delle Linee guida d.m. 328 del 22 dicembre 2022)
-----	---

La classe ha partecipato ai seguenti incontri di Orientamento per un totale di 15 ore:

DATA	TEMA
10 APRILE; 11 APRILE ; 29 APRILE ; 30 APRILE; 23 MAGGIO	ORIZZONTI (UNINA)
30/10/23	ALMA – Accademia di alta formazione gastronomica –
08/11/23	OPEN DAY GRIMALDI LINES – Giornata di formazione a bordo

La prof Marotta Lucia ,individuata Tutor per l'orientamento degli alunni della 5 Sala A 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
---	--

7.1	Programmi svolti
-----	------------------

INGLESE
<p>Dal libro di testo “Wine and Dione Club”</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Agenda 2030 and Sustainability pag 210 ● Food sustainability pag 211 ● FtoF pag 214; es n 10 e 12 ● The short supply chain pag 217 ● Industrial vs local farming pag 221 ● Farmers' markets and Earth markets pag 218 ● Sustainability in restaurants: The new gastronomes pag 222; ● Sustainable development goals of Agenda 2030: pag 230

- How to run an environmentally friendly restaurant pag 226;
- The food supply chain pag 234
- The Organic Choice pag 236
- Traceability and certification pag 241
- "A healthy organic sweetner" pag 237; Barcodes pag 242
- past perfect; past perfect continuous
- Close up on nutrients pag 252;
- "New food pyramid" pag 260
- Allergies vs intolerances pag 262
- EFSA pag 264;
- Pret a manger inquest pag 265,
- Allergen labelling pag 266;
- dialogue su EFSA tra interviewer and restaurant manager
- Careers pagg 370 a 376 Job opportunities, Job ads,
- pagg 382 a 388 The application letter
- pagg 394-401 The job interview

DOCUMENTI CONDIVISI IN CLASSROOM

documenti da youtube:

https://www.youtube.com/watch?v=Cg_GW7yhq20&t=73s HEALTHY LIFESTYLE

Video : https://www.youtube.com/watch?v=F14oRgGpl_c The importance of sustainable food chains

- Health and fitness- Vitamins and minerals
- Health and fitness - Fruits and veggies
- Sustainable development goals
- Agenda 2030 goals
- 17 goals in 4 groups
- What can I do?
- Environmental problems

DTA

- I caratteri del turismo
- I fattori che influenzano il turismo internazionale. Le dinamiche del turismo.
- Gli organismi e le fonti normative internazionali.
- Il mercato turistico nazionale: gli strumenti di analisi
- Le dinamiche del turismo in Italia
- Gli organismi interni di governo del sistema turistico.
- Le fonti normative interne
- Le nuove tendenze del turismo
- Il marketing: definizione. Imprese orientate alla produzione; imprese orientate alle vendite; imprese orientate al mercato.
- Il marketing territoriale
- Le fasi del marketing strategico
- Il marketing operativo: le caratteristiche del prodotto.
- L'utilizzo della leva del prezzo

- Costi diretti ed indiretti. Il full costing ed il direct costing
- I canali di distribuzione. Il franchising.
- La comunicazione. Il web marketing
- Gli strumenti del web marketing
- Il marketing plan
- La normativa sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro
- Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali
- I contratti del settore turistico-ristorativo
- Le abitudini alimentari
- I marchi di qualità.

SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE

- H.A.C.C.P e la sicurezza sui luoghi di lavoro
- La piramide alimentare e la piramide ambientale, sviluppo sostenibile, cibi a km zero
- Dieta ipocalorica ,dieta ipercalorica ,dieta mediterranea ,dieta vegetariana
- Le malattie cardiovascolari
- Diabete di tipo i e di tipo ii
- L'ipertensione arteriosa
- Iperlipidemie
- Obesita',alimentazione e salute
- Disturbi del comportamento alimentare ,dca , anoressia e bulimia
- Intolleranze enzimatiche, farmacologiche , alimentari
- Allergie e intossicazioni alimentari
- I vari tipi di menu' nella ristorazione : fisso , turistico , ciclico
- L'acqua e l'inquinamento
- Malattie da carenza da nutrienti , la malnutrizione
- Tumori , osteoporosi e anemie

ENOGASTRONOMIA

I MENU

- I menu a prezzo fisso e a prezzo variabile: giornalieri, à la carte, d'albergo, concordati
- I menu per gli eventi: cerimonie, banchetti, eventi

LA RISTORAZIONE

- Cos'è la ristorazione e le diverse tipologie di classi ristorative
- La ristorazione commerciale: la ristorazione veloce e alberghiera
- La ristorazione collettiva: la ristorazione aziendale, scolastica e universitaria, ospedaliera e assistenziale
- Stesura dei vari menu in base alle tipologie di ristorazione e patologie
- Il catering: la ristorazione viaggiante, catering aziendale, a domicilio, industriale

- Il banqueting: il banqueting congressuale, aziendale, cerimoniale, private banqueting

LA QUALITA' ALIMENTARE

- La qualità totale: la qualità chimico-ambientale, nutrizionale, organolettica e sensoriale, tecnologica, commerciale e di servizio, economico-commerciale, legale, di origine e genuinità, igienico-sanitaria
- La certificazione ISO 9001
- La produzione biologica

LA FILIERA ALIMENTARE

- La filiera lunga e la filiera corta: i prodotti a chilometro zero
- La tipicità

L'ETICHETTA ALIMENTARE E I MARCHI

- L'etichetta alimentare: la tracciabilità e la rintracciabilità di filiera
- I marchi: DOP, IGP, STG, PAT, BIO

-

LABORATORIO DEI SERVIZI ENO-GASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA

MODULO 1 CATERING E RISTORAZIONE COLLETTIVA

- Catering e ristorazione viaggiante ed a domicilio
- Il banqueting : organizzazione e differenze

MODULO 2 SERVIZIO DI SALA AVANZATO, TECNICHE DI ALLESTIMENTO E PRESENTAZIONE

- Preparazione tavoli da buffet ,in base alle richieste ed all' evento
- Preparazioni tavoli per banchetti , diverse forme secondo le esigenze
- Le decorazioni ed i tavoli di esposizione

MODULO 3 *NUOVE TENDENZE E DIVERSE TIPOLOGIE DI MENU*

- Preparazione del brunch, il coffee break
- I rinfreschi ed i cocktail party, l' happy hour
- Aspetti gastronomici e dietetici del menu con la dieta mediterranea, la cucina vegetariana

MODULO 4 ENOLOGIA

- I 4 vini D.O.C.G. (D.O.P.) e vitigni principali della Campania
- La legislazione enologica attuale
- Metodi di produzione degli spumanti e champagne e classificazioni
- Classificazione dei vini liquorosi (sherry, porto, marsala, madera)
- I vini passiti ed i vini aromatizzati.

- Corretta degustazione del vino secondo metodo A.I.S. e schede riepilogative (esame visivo, olfattivo e gustativo)

MODULO 5 I SUPER ALCOLICI

- Conoscenza dei sistemi di distillazione antichi e moderni (continuo e discontinuo)
- Tecnica di produzione dei distillati (distillazione, rettificazione, maturazione)
- Classificazione e caratteristiche dei liquori dolci ed amari e dei distillati piu' importanti

MODULO 6 LA GASTRONOMIA ITALIANA E LA CUCINA INTERNAZIONALE

- La descrizione di un piatto ed il food pairing
- Le principali tecniche di cottura degli alimenti
- Ricette tradizionali e vivande regionali italiane

IRC

Morale e morali

U.D.A. 1 La ricerca di senso

- 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

Modulo 2

U.D. A. 2 Il rispetto della vita

- Scienza e fede
- Che cos'è la bioetica
- La vita che nasce
- La questione ambientale
- Problem solving: Gli OGM

Modulo 3

U.D.A. 3 La società cristiana

- Famiglia o famiglie?
- Fede e politica
- Un'economia giusta: lo sviluppo sostenibile
- La pace e la guerra

Modulo 4

U.D.A. 4 IL cibo e il sacro

- La festa religiosa
- Il calendario
- L'osservanza delle regole
- Le festività nrl mondo ebraico
- - a tavola nel giorno dello Shabbat
- - I divieti alimentari
- L'unica regola è la moderazione: la cucina cristiana
- - 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
- - Induismo e buddhismo

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Programma svolto al 22/04/2024

- Relazione tra Scienze Motorie e la Fisiologia: soglia dello sforzo durante l'attività fisica e i benefici dell'allenamento
- Il movimento come elemento di prevenzione
- I rischi della sedentarietà
- Il doping
- Le regole degli sport praticati
- Tattica di squadra degli sport praticati
- Fondamentali di squadra ed individuali

- Programma da svolgere
- Le tematiche di anoressia e bulimia
- Attività motoria in ambiente naturale

TEDESCO

- Dialog im Speisesaal mit Gästen, die nicht reserviert haben (lettura e traduzione di brani riguardanti dialoghi con i clienti)
- Die Mahlzeiten, die im Hotel serviert werden: das Frühstück (riferire gli alimenti e i contenitori serviti a colazione. Parlare della propria colazione).
- Die Wienerkaffeehauskultur, Das Café Richter in Wien: Geschichte und Frühstücksmenü.
- Die Berliner Mauer
- Helga Schneider, Im Führerbunker (lettura e traduzione del brano tratto dal romanzo Kein Himmel über Berlin)

- In der Küche: trockene und nasse Vorbereitungsmethoden, Zerkleinerungsmethoden (saper individuare qual è il giusto metodo di preparazione di un cibo e saperlo riferire in tedesco).
- In der Küche: Garmethoden (indicare le caratteristiche dei vari tipi di cottura).
- Deutsche Weine: Rebsorten in Deutschland, Weinanbaugebiete Deutschlands (parlare dei vitigni coltivati in Germania, individuare sulla base di una tabella i vini bianchi e rossi maggiormente coltivati e quelli meno coltivati; conoscere le regioni vinicole tedesche).
- Weinbeschreibung und Kombination von Wein und Speisen (saper descrivere un vino in lingua tedesca e individuare gli abbinamenti con il cibo): Biancolella, Greco di Tufo, Brunello di Montalcino, Fiano d'Avellino, Frassitelli, Montepulciano D'Abruzzo
- Einen Lebenslauf erstellen.

MATEMATICA

LA FUNZIONE ESPONENZIALE

- La leggenda di Sissa Nassir
- Grafico della funzione $y = a^x$
- Lettura del grafico: dominio, codominio, intersezione con gli assi cartesiani, positività, asintoto, crescita o decrescenza.

LE FUNZIONI ALGEBRICHE

- Classificazione delle funzioni
- Dominio di una funzione algebrica
- Coordinate dei punti di intersezione tra il grafico di una funzione e gli assi cartesiani
- Positività di una funzione
- Funzione crescente e decrescente
- Concetto di limite
- Calcolo di semplici limiti finalizzati alla ricerca degli asintoti
- Forme indeterminate $+\infty - \infty$, $\frac{\infty}{\infty}$
- Asintoti orizzontali
- Asintoti verticali
- Asintoti obliqui
- Derivate delle funzioni razionali intere
- Massimi e minimi relativi
- Lettura di un grafico di funzione

LA STATISTICA

- Dati statistici
- Carattere e modalità di un carattere
- Frequenza assoluta, frequenza relativa e percentuale
- Rappresentazione grafica di distribuzioni di frequenze. Diagramma cartesiano, ortogramma, areogramma

- Indici di posizione e variabilità: media aritmetica, media ponderata, mediana, moda, campo di variazione, deviazione standard.

DRINK COST

- Costo reale di un drink
- Formula per determinare il costo di un prodotto
- Calcolo del drink cost

PUNTO DI PAREGGIO

- Concetto di punto di pareggio
- Visualizzazione grafica delle funzioni di costo e ricavi

Calcolo del BEP

ITALIANO

LETTERATURA

- Tra storia e letteratura: le grandi trasformazioni di fine '800
- Giacomo Leopardi e la poetica del vago e dell'indefinito.
- Il romanzo europeo del secondo ottocento. La borghesia si racconta. Brevi cenni.
- La metropoli e la nascita dell'estetica decadente. Baudelaire, I poeti maledetti e il simbolismo.
- Il naturalismo francese e il verismo italiano. Letteratura e autori.
- Giovanni Verga e il ciclo dei vinti.
- Il novecento: un secolo breve. Società, cultura ed economia.
- Gabriele d'Annunzio: la vita come opera d'arte, la poesia come musica.
- Giovanni Pascoli. La poetica del fanciullino e l'inquietudine della perdita degli affetti.
- Letteratura e psicoanalisi
- Pirandello. Vita, opere e teatro.
- Italo Svevo. La coscienza di Zeno.
- La poesia
- Ungaretti. I versi scavati come trincee.
- Eugenio Montale. La ricerca di una poesia essenziale.
- Umberto Saba. Un poeta "onesto".
- Guerra e narrativa
- Beppe Fenoglio, Cesare Pavese e Primo Levi. Vita e opere
- Secondo novecento Il racconto della nuova società italiana.
- La letteratura femminile di Alda Merini.
- Lo sperimentalismo di Italo Calvino.
- Fine millennio
- Nuovi autori, nuovi mestieri dello scrivere.
- TEMI DI ATTUALITA'
- L'intelligenza artificiale e le sue potenzialità
- Dipendenze/legalizzazione droghe leggere
- Il femminicidio e la condizione della donna nella società italiana e nel mondo
- Le ragioni del conflitto israelo-palestinese

<ul style="list-style-type: none"> ● Attività di commento e riflessione sui film visti al cineforum
STORIA
<ul style="list-style-type: none"> ● L'Italia unita ● Caratteristiche della società italiana dopo l'unità ● La questione meridionale e la piemontesizzazione forzata, due diverse letture dello stesso periodo. ● Sviluppi economici e problemi post-unitari. ● Il secolo breve ● La società, la cultura e l'economia. ● L'Italia del primo '900 ● L'instabilità politica europea ● Cause ed effetti della prima guerra mondiale. ● La rivoluzione Russa e la nascita del comunismo ● La fragilità della pace. ● L'avvento del fascismo ● Seconda guerra mondiale ● Cause pregresse della seconda guerra mondiale. ● Principali fasi della guerra lampo. L'estensione del conflitto. La bomba atomica. ● L'Italia e la resistenza. La fine della guerra. Il nuovo ordine mondiale di Jalta. ● La guerra fredda ● Il mondo diviso in blocchi. ● Modelli economici a confronto. ● L'Italia dal boom economico al terrorismo. Brevi cenni alla cosiddetta seconda repubblica. ● Fine millennio e sviluppi contemporanei inattesi ● Nuovi e vecchi conflitti. Le guerre di religione.

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:

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.

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>C</p> <p>(VOTO 6)</p>	<p>-Dimostra di possedere sufficienti conoscenze degli argomenti, delle informazioni, dei termini specifici.</p> <p>-Se guidato, riesce a fornire chiarimenti, precisazioni, completamenti.</p>	<p>- Esegue le procedure apprese e opera con accettabile precisione.</p> <p>- Si esprime in modo semplice, anche se talvolta è mnemonico e</p>	<p>- Incontra alcune difficoltà nell'applicazione delle conoscenze.</p> <p>- Risolve i problemi con procedure valide, emergono alcune incertezze-, i passaggi più difficili</p>

		impreciso rispetto a codici specifici	non vengono superati. - Rielabora semplici contenuti, solo se guidato.
LIVELLO NON RAGGIUNTO D (VOTO INSUFFICIENTE)	-Possiede conoscenze frammentarie, anche riguardo agli elementi essenziali.	- Ha bisogno di essere guidato, ma non sempre ottiene risultati accettabili. - Si esprime in modo impreciso e disordinato.	-Nei problemi commette errori di procedura o non ne trova una valida. -Rielabora a fatica qualche semplice progetto.
	-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.

Progetto in allegato 2

Griglia di valutazione per l'insegnamento trasversale di Educazione civica:

Nuovo Obbligo d'istruzione (DM 139/2007)		Competenze trasversali	LIVELLI
<i>Competenze chiave</i>	<i>Competenze di cittadinanza (trasversali)</i>		
<i>Costruzione del sé</i>	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.	<input type="checkbox"/> Non raggiunto <input type="checkbox"/> Base <input type="checkbox"/> Intermedio <input type="checkbox"/> 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><input type="checkbox"/> Non raggiunto</p> <p><input type="checkbox"/> Base</p> <p><input type="checkbox"/> Intermedio</p> <p><input type="checkbox"/> 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><input type="checkbox"/> Non raggiunto</p> <p><input type="checkbox"/> Base</p> <p><input type="checkbox"/> Intermedio</p> <p><input type="checkbox"/> 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><input type="checkbox"/> Non raggiunto</p> <p><input type="checkbox"/> Base</p> <p><input type="checkbox"/> Intermedio</p> <p><input type="checkbox"/> 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 adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline</p>	<p>Affrontare situazioni problematiche, formulando ipotesi di soluzione.</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><input type="checkbox"/> Non raggiunto</p> <p><input type="checkbox"/> Base</p> <p><input type="checkbox"/> Intermedio</p> <p><input type="checkbox"/> 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><input type="checkbox"/> Non raggiunto</p> <p><input type="checkbox"/> Base</p> <p><input type="checkbox"/> Intermedio</p> <p><input type="checkbox"/> 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><input type="checkbox"/> Non raggiunto</p> <p><input type="checkbox"/> Base</p> <p><input type="checkbox"/> Intermedio</p> <p><input type="checkbox"/> 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><input type="checkbox"/> Non raggiunto</p> <p><input type="checkbox"/> Base</p> <p><input type="checkbox"/> Intermedio</p> <p><input type="checkbox"/> Avanzato</p>

8.3 Griglie di valutazione prove scritte

(esempi di griglie che il consiglio di classe ha sviluppato nel corso dell'anno o in occasione della pubblicazione degli esempi di prova, nel rispetto delle griglie di cui al DM 769)

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA VERIFICA SCRITTA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)		
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 e. inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 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)		
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	a. preciso e completo b. appropriato	a. 5 b. 4

	c. essenziale d. parziale e. inadeguato	c. 3 d. 2 e. 1
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	/100
	VOTO FINALE	

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA VERIFICA SCRITTA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA TIPOLOGIA B (COMPRESIONE 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 e. inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 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	

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA VERIFICA SCRITTA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
TIPOLOGIA C (riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo inerente tematiche di attualità)		
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	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4

	e. inadeguata	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 e. inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 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)		
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	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
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	

ALUNNO/A _____

CLASSE: _____

DATA: _____

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	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni. Elaborazione di una preparazione adeguata alla traccia. Rispetta le norme e i protocolli di buona prassi igienica e produzione – HACCP.	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 produzione, lavorazione e servizio adeguate alla preparazione realizzata	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	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.

Griglia colloquio- OM 55 del 22/04/24

INDICATORI	LIVELLI	DESCRITTORI	PUNTI	Punti assegnati
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle di indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato	1.50 - 2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3 - 3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4 - 4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3 - 3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4 - 4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3 - 3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4- 4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze	2.50	
PUNTEGGIO DELLA PROVA			20	____/20

8.5	Simulazione prove scritte
-----	---------------------------

Date simulazioni Prima Prova

21/03/2024

15/04/2024

Date simulazioni Seconda Prova

16 aprile 2024

08/05/2024 (Parte laboratoriale)

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.

La prova scritta, pertanto, 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

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

La prima parte della prova è stata spunto per elaborare una simulazione pratica che per esigenze organizzative e disponibilità laboratoriali è prevista per il giorno 08/05/2024.

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.

8.6	Tabella credito scolastico dl 62/2017, O.M. 22 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. 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
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

Testi adottati

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	PIÙ MOVIMENTO SLIM + EBOOK MARIETTI SCUOLA
STORIA	DE VECCHI GIOVANNETTI "LA NOSTRA AVVENTURA" ED.ROSSA. VOLUME 3 EDITORE B. MONDADORI
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	CLAUDIO GIUNTA "CUORI INTELLIGENTI" VOL. 3 ED. VERDE GARZANTI DEA SCUOLA
ENOGASTRONOMIA/CUCINA	NESSUNO
MATEMATICA	MATEMATICA IN CUCINA, IN SALA, IN ALBERGO - VOL. PER IL SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO + TUTOR - M.BERGAMINI-G.BAROZZI-A.TRIFONE - ZANICHELLI
DTA	S. RASCIONI F. FERRIELLO - GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE UP VOL.3 - ED. TRAMONTANA
INGLESE	O. Cibelli, D. D'Avino "WINE &DINE CLUB" CLITT
TEDESCO	PAPRIKA NEU EXTRA,
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	"ALIMENTAZIONE OGGI - SCIENZA E CULTURA DELL 'ALIMENTAZIONE PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E DI SALA E DI VENDITA" CLITT - SILVANO RODATO EDITORE ZANICHELLI
SALA	FARACCA A, "MAITRE E BARMAN CON MASTERLAB" VOLUME UNICO SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO- LEMONNIER
IRC	MAGLIOLI P, "CAPACI DI SOGNARE" - CON NULLA OSTA CEI, SEI

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

ALLEGATO 1 : DOCUMENTI BES

ALLEGATO 2 PROGETTO e report Ed Civica

ALLEGATO 3: Report UDA 1 e 2

ALLEGATO 4 :Progetto di Orientamento e report attività

Docenti consiglio di classe

<u>COGNOME NOME</u>	<u>FIRMA</u>
MAROTTA LUCIA	
NUNZIATA ELIANA	
NUNZIATA ELIANA	
SFERRATORE SEBASTIANO	
GUARINO MARIACRISTINA	
CONCILIO GENNARO	
DI RAUSO MARIANNA	
MATTERA MARIA	
DI COSTANZO FIORENZO	
ESPOSITO ALESSANDRA	
MICILLO STEFANIA	
STARACE LUCREZIA	
ALPARONE FRANCESCA	
GIORDANO NUNZIA	