

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. 0008729 del 14/05/2024
IV (Entrata)

Classe: V A

Indirizzo: Produzione Dolciaria Artigianale e Industriale

Docente Coordinatore: prof.ssa Paola Donnarumma



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	6-8
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
3.2	Composizione consiglio di classe	12
4	Indicazioni generali attività didattica	13
4.1	Metodologie e strategie didattiche	13-14
4.2	Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento PCTO	15-20
4.3	Ambienti di apprendimento	21
4.4	La seconda prova scritta	22-24
5	Inclusione scolastica	25
5.1	Strategie e didattica inclusiva	25-26
6	Attività e progetti di arricchimento dell'offerta formativa	27
6.1	Attività e progetti attinenti a Cittadinanza e Costituzione	28-33
6.2	Iniziative ed esperienze extracurricolari	34
6.3	Attività specifiche di orientamento	35
7	Discipline oggetto di studio dell'ultimo anno di corso	36
7.1	Programmi svolti	36-56
8	Valutazione degli apprendimenti	57
8.1	Criteri di valutazione	57-61
8.2	Criteri di valutazione delle competenze di cittadinanza	62-66
8.3	Proposte di griglia di valutazione prove scritte	67-71
8.4	Proposta di griglia di valutazione colloquio	72
8.5	Simulazioni delle prove scritte - osservazioni sullo svolgimento	73
8.6	Tabella credito scolastico O.M. 55 del 22/03/2024	73-74
9	Testi adottati	75
10	Allegati	75

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/ Prodotti dolciari artigianali e industriali", 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 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: 56.10.3 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE - Gelaterie e pasticcerie

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)
Allegato1 - Competenze pecup professionali area generale (decreto interministeriale 24 maggio 2018, n. 92)
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.
2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.
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.
4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.
6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.
7. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
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.
10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
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.
12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

2.3 Quadro orario settimanale – relativo all’ultimo anno di corso

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	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
1 (08:30-09:30)	Francese		Inglese	Lab. Prod. Dolc	Lettere	R O T A Z I O N E
2 (09:30-10:30)	Francese		Inglese	Inglese	Lettere	
3 (10:30-11:30)	Lettere		Dir. e Tec. Amm.ve	Matematica	Matematica	
4 (11:30-12:30)	Lettere		Religione	Sc. e Cult. dell’Alim.	Matematica	
5 (12:30-13:20)	Lab. Prod. Dolc./ Sc. e Cult. dell’Alim.		Francese	Lettere	Lab. Enogastronomia (arte bianca)	
6 (13:20-14:10)	Dir. e Tec. Amm.ve		Sc. e Cult. dell’Alim.	Lettere	Lab. Enogastronomia (arte bianca)	
7 (14:10-15:00)	Dir. e Tec. Amm.ve			Sc. Motorie	Lab. Enogastronomia (arte bianca)	
8 (14:10-15:00)		Sc. Motorie				
9 (15:00 - 16:00)		Lab. Prod. Dolc.				
10 (16:00 - 17:00)		Lab. Prod. Dolc./ Sc. e Cult. dell’Alim.				
11 (17:00 - 17:50)		Lab. Prod. Dolc.				
12 (17:50 - 18:40)		Lab. Prod. Dolc.				

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

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

La classe risulta composta da 14 alunni, 5 maschi e 9 femmine.

La classe risulta armoniosa nel suo complesso e di buon livello dal punto di vista della partecipazione e interesse alle attività scolastiche, del comportamento, senso di responsabilità e crescita personale. Tutti i docenti del C.d.C. si mostrano soddisfatti dei ragazzi, dell'evidente gruppo unito e compatto, del comportamento da loro adottato in classe e del forte senso di appartenenza al settore professionale.

Gli alunni hanno partecipato attivamente a tutte le proposte educative dimostrando di aver raggiunto un buon livello di conoscenze, capacità, abilità e competenze proposte in ogni ambito disciplinare. La maggior parte ha raggiunto un buon grado di autonomia nello svolgimento delle attività e nella gestione del materiale scolastico. Pochi, più deboli e/o meno volenterosi, hanno avuto bisogno di sollecitazioni.

Trattandosi di una classe quinta si è posta particolare attenzione all'Esame di Stato. Pertanto sono state proposte attività didattiche ed eventi che hanno mirato allo sviluppo delle personali capacità comunicative e di espressione.

La classe ha, altresì, partecipato all'edizione del PNRR "Dolce e salato3" per arricchire e mettere in atto le abilità pratiche di laboratorio.

3.2 | **Elenco alunni**

1.	CASTAGNA SALVATORE
2.	CONTE MARCO
3.	CURCI ARIANNA
4.	DEL NESO FRANCESCA
5.	DI COSTANZO JESSICA
6.	DI MEGLIO SALVATORE
7.	GAUDIOSO ADELAIDE
8.	GUARRACINO EMILIA
9.	IACONO GIANLUCA
10.	IANNUCCI ANNA
11.	MATTERA KELLY
12.	MONTEFUSCO SARA
13.	RUOCCO SARA
14.	SCOTTI FLAVIO

3.3 **Composizione consiglio di classe**

<u>COGNOME NOME</u>	<u>RUOLO</u>	<u>Disciplina/e</u>
Ambrosino Di Bruttopilo Antonio	Docente a T.I.	Scienze Motorie
Ammaturo Anna	Docente a T.D.	Italiano /Storia
Bortone Marianna	Docente a T.D.	Sostegno
Buono Regina	Docente a T.I.	Sostegno
Carratore Maria Rosaria	Docente a T.I.	Diritto e Tecniche Amministrative
Di Meglio Floriana	Docente a T.I.	Francese
Donnarumma Paola	Docente a T.I. (coordinatore di classe)	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
Mazzarella Aldo	Docente a T.D.	Matematica
Gigantino Massimo	Docente a T.I.	Lab. Enogastronomia - arte bianca
Improda Crescenzo	Docente a T.D.	Sostegno
Jannelli Oriana	Docente a T.I.	Inglese
Nunziata Rega Giuseppe	Docente a T.I.	Lab. Prod. Dolc. Art. e Ind.
Rega Giuseppina	Docente a T.D.	Religione

4 **Indicazioni generali attività didattica**

4.1 **Metodologie e strategie didattiche**

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE	ATTREZZATURE E STRUMENTI DIDATTICI
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lezione frontale ▪ Lezione dialogata ▪ Dibattito in classe ▪ Esercitazioni individuali in classe ▪ Esercitazioni per piccoli gruppi in classe ▪ Elaborazione di schemi/mappe concettuali ▪ Relazioni su ricerche individuali e collettive ▪ Esercitazioni grafiche e pratiche ▪ Lezione/applicazione ▪ Scoperta guidata ▪ Problem-solving ▪ Brainstorming ▪ Correzione collettiva di esercizi ed elaborati vari svolti in classe e a casa ▪ Analisi di casi 	<p>MATERIALI:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Libro di testo; ▪ Dispense; ▪ Fotocopie; ▪ Siti internet; ▪ Software didattici; ▪ Etc. <p>LABORATORI:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Prod. Dolciaria; ▪ Linguistico, ▪ Alimentazione <p>STRUMENTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ LIM; ▪ P.C. <p>ALTRO:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Visite guidate; ▪ Incontri con esperti/Conferenze/Dibattiti; ▪ Eventi e manifestazioni.

In sede di programmazione iniziale sono state concordate le seguenti strategia 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 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 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

“La professionalità nel settore artigianale dell'arte bianca”

Classe: III[^]-IV[^]-V[^] **Profilo Professionale:** Prod. Dolc. Art. e Ind **Triennio:** 2021/2024

1. Presentazione percorso

Il percorso svolge un importante ruolo di orientamento professionale in quanto l'industria dell'arte bianca si sta affermando sempre più negli ultimi anni anche sul territorio ischitano, pertanto le figure professionali specifiche dell'arte bianca richieste dalle aziende sia artigianali che di medie/grosse dimensioni aumentano di anno in anno. Il percorso mira a far ottenere competenze specifiche agli allievi in modo tale che possano spenderle in maniera fruttuosa a livello lavorativo migliorando e facilitando l'inserimento nel mercato. Il percorso mira inoltre ad incoraggiare la competenza imprenditoriale, la creatività e lo spirito di iniziativa in riferimento anche alle *“Raccomandazioni del Consiglio d'Europa del 22 maggio 2018”*.

2. Risorse strutturali

- Laboratori di pasticceria;
- Strutture ricettive;
- Gelaterie;
- Maison del cioccolato;
- 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.

4. Competenze Trasversali

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			
ASSE UMANISTICO	ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE	ASSE LINGUISTICO	ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO
<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; 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Capacità di riflessione critica e costruttiva; 2. Capacità di comunicare e di negoziare 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi.

	4. Capacità di accettare la responsabilità.	efficacemente con gli altri; 3. 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 personale, sociale o commerciale mediante le arti e le altre forme culturali.	1. Capacità di impegnarsi in processi creativi sia individualmente che collettivamente.	2. Curiosità nei confronti del mondo, apertura per immaginare nuove possibilità.	

5. Articolazione oraria triennale

ATTIVITA D'AULA							ASSI CULTURALI			
	SICUREZZA	ORIENTAMENTO	ESPERTI/INCONTRI CON ASS. CATEG.	AULA	STAGE	TOT	UMANISTICA	LINGUISTICA	TECN./PROFESS.	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				

6. Articolazione delle attività d'aula

➤ TERZO ANNO

ASSE UMANISTICO		ASSE LINGUISTICO	
ITALIANO	STORIA	INGLESE	FRANCESE
3	2	3	4
ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO		ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE	
SC. CULT. ALIM.	MATEMATICA	PROD. DOLC.	
3	2	13	

➤ **QUARTO 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.	PROD. DOLC.	
5	3	12	

➤ **QUINTO ANNO**

ASSE UMANISTICO		ASSE LINGUISTICO	
ITALIANO	STORIA	INGLESE	FRANCESE
4	2	3	4
ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO		ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE	
SC. CULT. ALIM.	D.T.A.	PROD. DOLC.	
5	2	10	

7. TEMPI DI ATTUAZIONE

Attività d'aula



Anno Scolastico

Stage formativo



Settembre/Marzo-Maggio

Incontri con esperti



Ottobre/Maggio

8. 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.

9. MONITORAGGIO

I tutor scolastici e i tutor aziendali si occuperanno del monitoraggio delle attività sia curriculari 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

10. 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
Castagna Salvatore	Antonio Schiano s.r.l. Gastronomia-Alimentari-Macelleria
Conte Marco	Pasticceria Buono
Curci Arianna	Giardino Eden s.r.l.
Del Neso Francesca	Alunna impossibilitata per problemi di salute certificati
Di Costanzo Jessica	Pasticceria Ascione
Di Meglio Salvatore	Pasticceria Bar Gelateria Di Massa
Gaudio Adelaide	Pasticceria Bar Gelateria Di Massa
Guarracino Emilia	Pasticceria Caredda
Iacono Gianluca	Alunno h differenziato
Iannucci Anna	Pasticceria da Angelo
Mattera Kelly	Sorriso Thermae Resort & Spa
Montefusco Sara	Il Cavaliere
Ruocco Sara	Lemonde & Co
Scotti Flavio	Bar Pasticceria Da Luisa

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 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.

Nella classe è presente un' alunna con DSA / con altri bisogni educativi speciali per la quale 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 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.

Nel gruppo classe è presente un' alunna che segue 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 document del 15 maggio, sono descritte nel dettaglio motivazioni e richieste di modalità di effettuazione delle prove d'esame.

Nel gruppo classe è presente un alunno con disabilità che segue un percorso didattico differenziato per il quale è stato predisposto un PEI con prove non equipollenti ai sensi dell'art. 20, comma 5, del d. lgs. 62/2017. Le prove d'esame finale terranno conto di tale percorso e accerteranno una preparazione idonea al rilascio di Attestato di Credito Formativo. 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).

6	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”
	PNRR – “Dolce e salato 3” PERCORSI FORMATIVI E LABORATORIALI CO-CURRICOLARI: enogastronomia Castagna Salvatore Conte Marco Curci Arianna Di Costanzo Jessica Di Meglio Salvatore Gaudio Adelaide Guarracino Emilia Iannucci Anna Montefusco Sara Scotti Flavio (per le troppe assenze, non conseguirà la certificazione)
	Incontro con l'arma dei carabinieri: bullismo e legalità
	Spettacolo teatrale in lingua inglese: “A midsummer night's dream”
	Progetto regionale “Esseri Umani Progetto per le scuole contro la violenza di genere” - “C'è ancora domani” film di Paola Cortellesi
	Corso di formazione sifone gourmet e cucina sottovuoto c.b.t.
	VIAGGIO DI ISTRUZIONE: TOSCANA

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 trasversale dell'Educazione civica si propone lo scopo di accompagnare lo studente, come individuo e come appartenente a gruppi, comunità e istituzioni, al fine di accogliere la sfida del vivere insieme come possibile e importante compito personale e sociale. Tale compito può essere affrontato interpretando le situazioni contingenti alla luce dei valori costituzionali e dei sentimenti umani che nascono da una condivisione della dignità e dei diritti della persona umana, della famiglia, delle comunità e delle istituzioni. Lo studente, evitando facili fughe dalla complessità, cerca di attribuire al presente un senso autentico e condivisibile, in grado di orientare azioni e scelte positive, per sé, per la propria comunità, per gli altri, per il mondo. Lo studente prosegue così in un crescendo le esperienze, che lo chiamano ad interrogarsi e ad agire ad un livello territoriale e locale (il quartiere in cui abita, la scuola, la parrocchia, il comune, la provincia, le aggregazioni sociali di base), ad un livello nazionale (sistema economico, politico, legislativo, sociale) e ad un livello europeo e internazionale (moneta unica; politiche europee e opportunità per il lavoro e la formazione; globalizzazione e dinamiche interculturali). La legge sulla nuova Educazione civica ha il pregio di individuare un insieme di temi che i più recenti orientamenti formativi considerano ormai come imprescindibili. Si tratta di una tendenza interessante, che ruota attorno alla esaltazione di pensiero critico, creatività, consapevolezza sociale e culturale come preziosi strumenti di contrasto di ogni forma di violenza, ingiustizia e discriminazione. Essa mira a coniugare i bisogni del mercato del lavoro e del progresso economico con la salvaguardia della sensibilità etica alle istanze sociali, in conformità con gli obiettivi della Agenda ONU 2030 per uno sviluppo sostenibile, equo e inclusivo, tra i quali è compreso anche l'obiettivo di una educazione di qualità, parimenti equa ed inclusiva. Va rilevato come questo trend formativo, cui risponde anche la recente Raccomandazione del Consiglio del 22 maggio 2018 relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente (2018/C 189/01), contribuisca, sulla scorta di un ripensamento del concetto stesso di competenza, a mitigare le preoccupazioni dei critici della 'prima' didattica per competenze, rea di ridurre il sapere ai suoi soli caratteri operativi, concepire la formazione in chiave meramente economicistico-aziendale, e schiacciare l'apprendimento sulle sue sole componenti cognitive. Difatti, ora si tende ad identificare nella competenza un insieme di risorse che sono sì individuali ('sapere', 'saper fare', 'saper essere'), ma vivificate dalla consapevolezza della loro intrinseca dimensione relazionale. In questo percorso, il recupero dei risvolti sociali, nonché etici, della competenza va di pari passo con il riconoscimento e la valorizzazione delle componenti relazionali, sociali ed emotive dell'apprendimento. Tale padronanza non può che passare attraverso una educazione alla consapevolezza dell'inscindibile legame tra diritto e realtà sociale, economica e politica sottostante. In tal senso, l'educazione civica si pone come punto di riferimento di tutte le discipline che, per i vari ordini e gradi di istruzione, concorrono a definire il curriculum. E' inoltre essenziale che tutte le 'educazioni' diffuse nella pratica didattica spesso sotto forma di 'progetti', il più delle volte episodici e frammentari e non sempre coerenti con il curriculum di istituto, vengano ricondotte all'educazione civica intesa come educazione della persona e del cittadino autonomo e responsabile.

FINALITÀ GENERALI

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.

NUCLEI TEMATICI

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 curriculum 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

PROGRAMMAZIONE PER COMPETENZE – CLASSI QUINTE

a.s. 2023/2024

EDUCAZIONE CIVICA (n. 33 ore annue)

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	- Il concetto di sviluppo sostenibile - Gli impegni internazionali dalla Conferenza di Stoccolma fino all'Agenda 2030 - Obiettivi di sviluppo sostenibile	- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030		- h 12	STORIA/ITAL (2) INGLESE(2) D.T.A (5) SCIEN.ALIM (2) I.R.C (1)
Educazione ambientale e tutela del patrimonio	- Il patrimonio ambientale	- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità - Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni	Lezione frontale Cooperative learning	- h 12	STORIA/ITAL (4) INGLESE(2) D.T.A (3) SCIEN.ALIM (2) I.R.C (1)
Tutela delle identità del territorio e delle produzioni locali	-Agenda 2030: obiettivo 2-6-7-11-12-14-15	- Operare a favore dello sviluppo eco/sostenibile e della tutela delle identità territoriali	Flipped classroom	- h 9	STORIA/ITAL (2) INGLESE(2) D.T.A (2) SCIEN.ALIM (3)

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

VERIFICA E VALUTAZIONE

La legge dispone che l'insegnamento trasversale dell'educazione civica sia oggetto delle valutazioni periodiche e finali previste dal DPR 22/6/2009 n 122; la valutazione deve essere coerente con le competenze e conoscenze indicate nella programmazione per l'insegnamento della disciplina e affrontate durante l'attività didattica. Per la valutazione dell'allievo si terrà conto della sua partecipazione all'attività didattica, dell'interesse e dell'impegno personale nonché del suo comportamento in classe, del progresso rispetto alla situazione di partenza e del conseguimento di un adeguato senso di responsabilità

Strumenti di valutazione:

- Test semistrutturati
- Esposizioni orali.

Verifica e valutazione alunni BES

Per gli allievi diversamente abili il CdC, supportato dall'insegnante di sostegno, delibera una programmazione differenziata nel rispetto dei rispettivi PEI.
Per gli allievi con disturbi specifici/aspecifici dell'apprendimento, il C.d.C si atterrà a quanto previsto nei rispettivi PDP

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

Traguardi di competenza	Esperienze/temi sviluppati nel corso dell'anno	Discipline implicate
Competenze Professionali	P.C.T.O.: Stage formativo in azienda	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lab. Prod. Dolciaria
Curare la progettazione e la realizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Partecipazione alla pre-selezione del VI Campionato Nazionale di Pasticceria (Aversa-CE); ▪ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lab. Prod. Dolciaria ▪ Lab. Arte bianca ▪ Sc. e Cult. dell'Alim.
Acquisizione mediata del rispetto delle regole e conoscenza del territorio	<ul style="list-style-type: none"> • Visita guidata: Azienda Cenatiempo. Degustazione e abbinamento cibo-vino. • Conoscenza del territorio: alla scoperta del territorio ischitano • Torneo di bowling "città di Napoli" presso Mostra d'oltremare Napoli attività di Orientamento 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tutte ▪ Scienze motorie

6.3	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 incontro di Orientamento:

DATA	TEMA
30.10.2023	<ul style="list-style-type: none"> ALMA - Accademia di alta formazione gastronomica;
08.11.23	<ul style="list-style-type: none"> OPEN DAY GRIMALDI LINES - Giornata di formazione a bordo
01.03.2024	<ul style="list-style-type: none"> INCIBUM - Scuola di alta formazione gastronomica
14.03.2024	<ul style="list-style-type: none"> Convegno "Legalità e bullismo"
10.04; 11.04;;	<ul style="list-style-type: none"> Orientamento in uscita legato al progetto "Orizzonti" Unina"
25.03.24	<ul style="list-style-type: none"> GRIMALDI LINES: il Comandante di Armamento incontra gli interessati;
29.04.2024	<ul style="list-style-type: none"> Incontro con "Associazione Verace Pizza Napoletana" - AVPN
30.04.2024	<ul style="list-style-type: none"> Orientamento in Uscita legato al progetto "Orizzonti" Unina + ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA (AVPN Contest con premiazione)
23.05.2024 programmato	<ul style="list-style-type: none"> "Orizzonti" Unina"

La professoressa Donnarumma individuata 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 all'E-portfolio.

Vedere progetto e report allegato.

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

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

Asse dei linguaggi

DISCIPLINA: ITALIANO	DOCENTE: ANNA AMMATURO
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare/utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana e gli strumenti di comunicazione e di team working adeguandoli a diversi ambiti comunicativi per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento; • Analizzare e interpretare testi scritti di vario tipo, utilizzando gli strumenti per comprendere e contestualizzare. • Analizzare e interpretare testi scritti di vario tipo, utilizzando gli strumenti per comprendere e contestualizzare - attraverso la lettura e l'interpretazione dei testi, le opere più significative della tradizione culturale del nostro Paese e di altri popoli. • Produrre testi di vario tipo consolidando l'uso dei linguaggi verbali e non verbali, dalle relazioni tecniche individuali e di gruppo, proprie del settore, alla dimensione relazionale intersoggettiva. • Produrre oggetti multimediali anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. • Utilizzare le tecniche di negoziazione anche in vista delle future scelte di studio e di lavoro. • Acquisire differenti strategie comunicative e modalità d'uso della lingua italiana a seconda degli scopi della comunicazione, degli interlocutori, dei destinatari dei servizi e delle diverse situazioni. • Contestualizzare testi e opere letterarie, artistiche e scientifiche di differenti epoche e realtà territoriali in rapporto alla tradizione culturale e di altri popoli. • Produrre oggetti 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>	<ul style="list-style-type: none"> • Il Naturalismo francese • Il Verismo italiano. • Giovanni Verga idee e opere. • Letture scelte dal docente • La malinconia della modernità: Charles Baudelaire • Letture scelte dal docente

	<ul style="list-style-type: none"> • Simbolismo e Decadentismo. • Gabriele d'Annunzio e Giovanni Pascoli. • Letture scelte dal docente • Lo sviluppo del romanzo nel novecento. • Grandi autori internazionali. • Pirandello e Svevo. Opere e idee. • Letture scelte dal docente
<u>ABILITÀ:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Sapersi orientare tra testi e autori fondamentali del panorama letterario individuando le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura e delle arti. • Saper utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti • Saper analizzare i testi proposti • Saper risalire partendo dall'analisi dei testi, al pensiero dell'autore e alla mentalità dell'epoca • Saper individuare i temi e gli aspetti stilistici caratteristici dell'autore e del periodo • Saper decodificare correttamente il testo • Saper esporre con coesione, coerenza e logica, usando correttamente le strutture morfosintattiche della lingua
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Esercitazione individuale • Discussione guidata • Cooperative learning • Flipped classroom • Debate
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Verifiche orali: ciascun allievo ha avuto il diritto di conoscere in ogni momento i risultati delle verifiche ed i criteri adottati per la valutazione delle stesse. Si è tenuto conto degli obiettivi raggiunti anche in relazione al livello di partenza, all'impegno profuso, al metodo di studio e all'interesse mostrato durante le attività in classe.</p> <p>Le prove orali includono interventi corali e interrogazioni di più ampio respiro in cui lo studente ha dimostrato la capacità di tenere viva la discussione sull'argomento trattato con riferimenti storici- sociali ed economici sia del periodo in questione sia di quello attuale.</p> <p>La valutazione si attiene ai criteri oggettivi della griglia approvata dal Consiglio di Classe e dal Collegio Docenti.</p> <p>Le prove di verifica scritte, sono state valutate secondo griglie predisposte dal docente o secondo criteri esplicitati dal docente prima della loro esecuzione, nel rispetto di quanto preventivamente stabilito nei Dipartimenti.</p>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Lim • Appunti • Fotocopie • Video • Mappe

DISCIPLINA <u>Lingua e civiltà Inglese</u>	Docente: Prof. Oriana Jannelli	
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua 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 delle risorse e dei beni 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>	
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	Module 1 HACCP	The 7 principles of HACCP Flow chart from purchase to dish Hazards in the bakery kitchen
	Module 2 CHOCOLATE HEAVEN	History of chocolate How is chocolate made? Chocolate varieties Chocolate in pastry around the world Reading texts: Gianduia chocolate, Modica chocolate
	Module 3 PUDDINGS	What are “dolci al cucchiaio”? Best loved puddings Cupcakes and cakes design
	Module 4 BRITISH FOOD AND MEALS	Exploring British food British sweet treats Tea time in Britain
	Module 5 APPLYING FOR A JOB	Writing a CV Writing an application letter
	Module 6 THE ITALIAN TOUR	Discovering Italy: Piedmont Campania Sicily
	Module 7 GEOGRAPHY AND CIVILIZATION OF THE BRITISH ISLES	The United Kingdom London
	Module 8 CIVILISATION	Sustainability Agenda 2030 Goals Preserving natural and cultural heritage
	ABILITA':	<p>Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici.</p> <p>Comprendere e interpretare testi di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali.</p>

	<p>Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa), con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti.</p> <p>Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale. Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse.</p> <p>Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari, per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici di routine e anche più generali e partecipare a conversazioni.</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.</p> <p>Correlare le informazioni acquisite sui beni artistici e ambientali alle attività economiche presenti nel territorio, ai loro possibili sviluppi in termini di fruibilità, anche in relazione all'area professionale di riferimento.</p> <p>Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l'attendibilità delle fonti per produrre in autonomia testi inerenti alla sfera personale e sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.</p>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Metodo funzionale-comunicativo. Lezioni frontali, pair work e group work., cooperative learning. Libro di testo, Laboratorio linguistico, lettore DVD, cd player, LIM, Internet, schede, tabelle mappe concettuali. Materiale autentico tratto da giornali e riviste. Dialoghi in "situazione" Videolezioni sulla piattaforma GSuite, attivazione di Classroom per la gestione dei compiti e del materiale in DAD o DDI.</p>
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>Le verifiche sia orali che scritte e si sono svolte per lo più alla fine di ogni modulo per misurare le competenze di ricezione, interazione, produzione sia scritte che orali : listening test - language test (grammar - situations-vocabulary) - reading and writing test - speaking test. Le prove sono state strutturate in modo da consentire una valutazione obiettiva, mediante l'assegnazione di un punteggio fisso (indicato alla fine dell'esercizio) per ciascuna risposta corretta o da griglia allegata per le prove semistrutturate.</p> <p>Lo sviluppo delle capacità comunicative è valutato in riferimento al livello di partenza ed alle capacità individuali.</p>

	<p>Le prove orali comprendono interventi corali ed interrogazioni di più ampio respiro e per la loro valutazione ci si atterrà ai criteri oggettivi della griglia approvata dal Consiglio di Classe e dal Collegio Docenti.</p> <p>Tutte le valutazioni sono state effettuate secondo i dettami della C.M. n. 94 del 18.10.11.</p>
TESTI e MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI:	<p>Testo: AAVV. "Pastry Show" Ed. Hoepli</p> <p>Libro di testo, Videolezioni su piattaforma Gsuite, Classroom, LIM, schede, tabelle, mappe concettuali, Materiale autentico tratto da giornali e riviste o da Internet.</p>

DISCIPLINA FRANCESE	DOCENTE: Prof.ssa Di Meglio Floriana
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</p> <p>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>

<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>MODULE 1: Les repas en France (le petit déjeuner, le déjeuner, le goûter et le diner)</p> <p>MODULE 2: La brigade de cuisine</p> <p>MODULE 3: Comment écrire et réaliser une recette</p> <p>MODULE 6: Histoire du vin en France – le Champagne et la méthode champenoise – le route de la bière en Alsace</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</p> <p>Menu végétarien et végan</p> <p>MODULE 11: L’alimentation Bio, l’agriculture biologique, le slow food en France</p> <p>MODULE 12: La sécurité alimentaire, la conservation des aliments, la méthode HACCP</p> <p>MODULE 13 : Histoire de la gastronomie française</p>
<p>ABILITA’:</p>	<p>Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale o di lavoro con strategie compensative.</p> <p>Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte, orali o multimediali.</p> <p>Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di brevi testi relativamente complessi, riguardanti argomenti di interesse personale, d’attualità o il settore d’indirizzo.</p> <p>Utilizzare lessico ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, narrare esperienze e descrivere avvenimenti e progetti.</p> <p>Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera personale, l’attualità, il lavoro o il settore d’indirizzo.</p> <p>Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche note.</p> <p>Produrre brevi relazioni, sintesi e commenti anche con l’ausilio di strumenti multimediali, utilizzando il lessico appropriato.</p> <p>Utilizzare i dizionari mono e bilingui, compresi quelli multimediali, ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua</p>
<p>METODOLOGIE:</p>	<p>Lezione frontale; didattica laboratoriale, particolare attenzione viene posta sullo sviluppo delle abilità orali in contesti comunicativi in attività in coppia/gruppo.</p>

CRITERI DI VALUTAZIONE:	<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, questionari, dialoghi, comprensione del testo, interrogazioni.</p> <p>Gli esercizi proposti sono stati della stessa tipologia di quelli presentati durante lo svolgimento delle unità didattiche del libro di testo.</p>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<p>Libri di testo/cd – LES TOQUES DE LA GASTRONOMIE, dvd, computer , materiale tratto da riviste, quotidiani online, utilizzo del libro digitale e di siti internet per le esercitazioni linguistiche. Utilizzo di Classroom e di Argo scuola</p>

Asse storico-sociale

DISCIPLINA: Diritto e Tecniche Amministrative	DOCENTE: Prof.ssa Carratore Mariarosaria					
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	<ul style="list-style-type: none"> • Saper intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività ristorative, in relazione anche alle fasi di gestione e commercializzazione; • Riconoscere le norme giuridiche che regolano il settore con particolare riguardo a quelle sulla tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari, e sulla sicurezza per la salute del consumatore; saperle applicare al caso concreto. 					
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Argomenti</th> <th style="width: 50%;">Contenuti</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>GLI ORGANISMI E LE FONTI NORMATIVE INTERNAZIONALI:</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • U.N.E.S.C.O • Unione Europea: storia e organi • Fonti normative internazionali e comunitarie </td> </tr> </tbody> </table>		Argomenti	Contenuti	GLI ORGANISMI E LE FONTI NORMATIVE INTERNAZIONALI:	<ul style="list-style-type: none"> • U.N.E.S.C.O • Unione Europea: storia e organi • Fonti normative internazionali e comunitarie
Argomenti	Contenuti					
GLI ORGANISMI E LE FONTI NORMATIVE INTERNAZIONALI:	<ul style="list-style-type: none"> • U.N.E.S.C.O • Unione Europea: storia e organi • Fonti normative internazionali e comunitarie 					

	IL MARKETING	<ul style="list-style-type: none"> • Marketingstrategico (segmentazione e posizionamento) • Marketingoperativo(marketingmix-levedelmarketing) • Marketing dei servizi : marketing turistico/marketing territoriale • Marketingplan • Webmarketing
	PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE AZIENDALE	<ul style="list-style-type: none"> • Pianieprogrammi • Strategiaetattica • Analysis.w.o.t • Budget e analisi degli scostamenti • Businessplan
	LA NORMATIVA ALIMENTARE	<ul style="list-style-type: none"> • Normativa alimentare • La sicurezza nei luoghi di lavoro • I consumi alimentari • Le abitudini alimentari • I marchi di qualità alimentari • I prodotti a Km0
<u>ABILITÀ:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare gli obblighi della normativa amministrativa vigente del settore • Comprendere l'importanza dei dati consuntivi, l'obbligo e gli adempimenti di natura contabile • Comprendere l'importanza e le dinamiche del settore turistico per l'economia globale • Individuare gli obblighi della normativa europea pone a carico degli operatori del settore agroalimentare in tema di sicurezza • Conoscere le tipologie di filiere agroalimentare • Saper Pianificare un Business Plan • Conoscere ed applicare le principali strategie del marketing 	
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • problem solving, • simulazione di casi aziendali, • cooperative learning • didattica a distanza e in modalità mista 	

<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>-Verifiche orali consistite in esposizioni degli argomenti trattati;</p> <p>- Prove scritte strutturate o semi-strutturate con quesiti a risposta aperta;</p> <p>- Oltre alle suddette prove, la valutazione ha tenuto conto di interesse, impegno, partecipazione, assiduità nella frequenza e rispetto delle consegne</p>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Libro di testo;</p> <p>Appunti predisposti dalla docente,</p> <p>Schede di sintesi, mappe concettuali, materiali digitali,</p> <p>Video introduttivi agli argomenti.</p>

DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA	<p>DOCENTE: GIUSEPPINA REGA</p> <p>CLASSE: 5A PRODOTTI DOLCIARI</p>
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Costruire un'identità libera e responsabile, ponendosi domande di senso, nel confronto con il messaggio evangelico, secondo la tradizione della Chiesa. • Sviluppare la riflessione personale, il giudizio critico, l'attitudine all'approfondimento e alla discussione razionale, la capacità di argomentare una tesi, riconoscendo la diversità dei metodi con cui la ragione giunge a conoscere il reale. • Utilizzare il lessico e le categorie specifiche della disciplina e contestualizzare le questioni etico-religiose. • 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><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>1° QUADRIMESTRE</p> <p>Morale e morali: chi sono io per giudicare? Giustizia o clemenza verso chi sbaglia? La posizione della Chiesa. La coscienza morale, la giustizia sociale.</p> <p>I cristiani per una società più giusta. Libertà e responsabilità.</p> <p>Sviluppo sostenibile e sviluppo umano integrale. La dignità della persona, i diritti umani.</p> <p>La cura e il rispetto dell'ambiente.</p> <p>Il lavoro: condanna o realizzazione? Il valore morale del lavoro, orientarsi al bene comune.</p> <p>2° QUADRIMESTRE</p> <p>Il rispetto per la vita: aborto. Che cos'è la bioetica? I principi della bioetica cattolica. Scienza o fede? La Scienza può essere senza limiti? Costruire il futuro: l'impegno politico con gli altri e per gli altri. L'impegno cristiano: morale e democrazia.</p> <p>La Chiesa per la pace.</p>
<p><u>ABILITÀ:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Motivare in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo. • Individuare la visione cristiana della vita umana e il fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistema di pensiero. • Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico. • Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo.
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale, lezione dialogata. • Apprendimento cooperativo, lavorando in piccoli gruppi per la realizzazione di compito – prodotto, anche in Power Point. • Brainstorming. • Debate.
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>Al termine di ogni modulo verrà effettuata la verifica attraverso colloqui orali di ampio respiro, domande a risposta aperta, riflessioni personali sul tema trattato, nonché si terrà conto dell'assiduità, della partecipazione, dell'interesse dimostrato, dell'autonomia e della puntualità nelle consegne.</p>

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Libro di testo: "Capaci di sognare" – SEI. Bibbia, internet, lim, materiale multimediale, articoli.
DISCIPLINA: STORIA	DOCENTE: ANNA AMMATURO
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	<ul style="list-style-type: none"> • Collegare ed interpretare criticamente le conoscenze acquisite. • Collegare in maniera sincronica fattori culturali, religiosi, politici, economici e sociali. • Ricostruire in maniera diacronica l'evoluzione di istituzioni politiche, modelli economici e strutture sociali. Collocare gli eventi secondo le corrette coordinate spazio-temporali. • Utilizzare il lessico specifico di base delle scienze storico-sociali, producendo schematizzazioni, mappe concettuali, semplici grafici e tabelle con dati quantitativi. • Utilizzare fonti e documenti e organizzarle in testi • Produrre oggetti multimediali anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. • Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica, attraverso il confronto tra epoche e in una dimensione sincronica, attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali. • Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale e con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali. Riconoscere le dinamiche essenziali del processo storico per orientarsi nel tessuto sociale e produttivo del proprio territorio.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	<ul style="list-style-type: none"> • Lo sviluppo industriale • Il mondo verso i grandi movimenti di massa • L'età giolittiana in Italia • L'Europa verso la prima guerra mondiale: cause, scenari e conseguenze • La Rivoluzione Russa • Stalin • L'Europa in crisi: il Fascismo. • Origini di una dittatura. • La Shoah
ABILITÀ:	<ul style="list-style-type: none"> • Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità • Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali • Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali. • Individuare strategie e dinamiche del nuovo ordine internazionale • Individuare i mutamenti socioeconomici nel primo dopoguerra • Riconoscere le dinamiche economiche sociali e politiche che conducono ai totalitarismi in Europa • Collegare agli eventi storici vicende e aspetti del proprio territorio

<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Learning by doing • Cooperative learning • Esercitazioni individuali • Flipped classroom • Debate
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Si è tenuto conto del percorso compiuto dagli alunni rispetto ai propri livelli di partenza sia nell'ambito della socializzazione sia della scolarizzazione; • si è tenuto conto delle capacità effettivamente maturate, della partecipazione, dell'interesse e dell'impegno, del livello globale delle conoscenze. • Verifiche orali: ciascun allievo ha avuto diritto di conoscere in ogni momento i risultati delle verifiche ed i criteri adottati per la valutazione delle stesse. Si è tenuto conto degli obiettivi raggiunti anche in relazione al livello di partenza, all'impegno profuso, al metodo di studio e all'interesse mostrato durante le attività in classe. Le prove orali sono state sviluppate anche attraverso interventi corali e interrogazioni di più ampio respiro in cui lo studente ha mostrato la capacità di tenere viva la discussione sull'argomento trattato con riferimenti storici- sociali ed economici sia del periodo in questione sia di quello attuale. La valutazione ha seguito i criteri oggettivi della griglia approvata dal Consiglio di Classe e dal Collegio Docenti.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • Lim • Fotocopie • Video • Mappe

Asse matematico

DISCIPLINA: MATEMATICA	DOCENTE: ALDO MAZZARELLA
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u>	<p>Utilizzare e potenziare un metodo di studio proficuo ed efficace. Documentare il proprio lavoro con puntualità, completezza, pertinenza e correttezza.</p> <p>Conoscere, comprendere e applicare opportunamente i fondamenti disciplinari</p>
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>Ripasso conoscenze pregresse</p> <ul style="list-style-type: none"> •) Gli insiemi N,Z,Q,R •) Equazioni e disequazioni di primo grado •) Equazioni e disequazioni di secondo grado <p>Le funzioni e le loro proprietà</p> <ul style="list-style-type: none"> •)Funzioni razionali intere e fratte

	<ul style="list-style-type: none"> •)Il dominio delle funzioni $y=f(x)$ e $y=f(x)/g(x)$ con $f(x)$ e $g(x)$ funzioni polinomiali tutt'al più di grado due •)Gli zeri di una funzione razionale e il suo segno •)Le funzioni crescenti e decrescenti •)Le funzioni pari e dispari. Esempi con funzioni polinomiali <p>I limiti</p> <ul style="list-style-type: none"> •)Definizioni di intorno e di punto di accumulazione •)Il limite finito di una funzione per x tendente ad un valore finito •)Il teorema di unicità del limite (con dimostrazione facoltativa) •)Le operazioni sui limiti <p>Derivate</p> <p>Derivate della funzioni di una variabile</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introduzione al concetto di derivata • Cenni sul calcolo della derivata <p>La statistica</p> <ul style="list-style-type: none"> •)I concetti di unità statistica, di popolazione e di campione •)Caratteri quantitativi e qualitativi •)Tabelle di frequenze assolute, relative e percentuali •) La media aritmetica semplice
<u>ABILITÀ:</u>	<p>Saper calcolare la derivata prima e seconda di funzioni algebriche razionali intere e fratte.</p> <p>Saper rappresentare graficamente, analizzare e interpretare i dati statistici.</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Schemi e appunti forniti dal docente</p> <p>Esercitazioni allo scopo di stimolare il confronto e l'apprendimento</p> <p>Potenziamento e recupero</p> <p>Materiali multimediali</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Verifica del livello iniziale</p> <p>Verifiche orali</p> <p>Verifiche scritte svolte in classe</p> <p>Discussioni e confronti in aula</p>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Bergamini, Trifone, Barozzi</p> <p>Matematica in cucina, in sala, in albergo (LDM) -Vol. per il secondo biennio e quinto anno</p> <p>Ed.Zanichelli - 9788808373618</p>

Asse scientifico, tecnologico, professionale

DISCIPLINA: Scienza e Cultura dell'Alimentazione	DOCENTE: prof.ssa Paola Donnarumma
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u>	<p>Competenza in uscita 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.</p> <p>Competenza in uscita 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.</p> <p>Competenza in uscita 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.</p> <p>Competenza in uscita 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.</p>
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>Modulo 1: SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E NUOVI PRODOTTI AGROALIMENTARI</p> <ul style="list-style-type: none">- Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile (Agenda 2030);- Filiera agroalimentare;- Doppia piramide alimentare-ambientale;- Etichettatura dei prodotti alimentari;- Nuovi prodotti alimentari;- Qualità degli alimenti;- Frodi alimentari; <p>Modulo 2: IGIENE E SICUREZZA NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none">- Contaminazioni alimentari;- Malattie da contaminazione biologica degli alimenti;- Igiene nella ristorazione e sistema HACCP;- Additivi alimentari: sicurezza e criticità <p>Modulo 3: ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA IN CONDIZIONI FISILOGICHE</p> <ul style="list-style-type: none">- Alimentazione equilibrata e LARN;

	<ul style="list-style-type: none"> - Linee guida modelli alimentari; - Dieta mediterranea - Piramide alimentare della dieta mediterranea sostenibile; - Dieta nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche (gravidanza, infanzia, età scolare, adolescenza, età adulta, terza età); - Dieta nello sport; <p>Modulo 4: ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE E TIPOLOGIE DIETETICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipologie di ristorazione; - Menù funzionali alle esigenze dietetologiche della clientela; - Fast food e slow food; - Tipologie dietetiche; <p>Modulo 5: DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Obesità e sindrome metabolica; - Malattie cardiovascolari; - Diabete; - Malattie dell'apparato digerente; - Alimentazione e tumori; - Disturbi del comportamento alimentare: anoressia e bulimia; - Allergie e intolleranze alimentari
ABILITÀ:	<ul style="list-style-type: none"> - Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico; - Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy, - Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento, - Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio,
METODOLOGIE:	<ul style="list-style-type: none"> - Lezione frontale; - Attività laboratoriale; - Ricerca-azione; - Compiti di realtà; - Lavoro di gruppo con conseguente cooperative learning, brainstorming, problem solving e lavoro autonomo.

<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Valutazione intermedia: valutazione disciplinare (scritta e/o orale) sui contenuti di ogni modulo; - Simulazioni, esercitazione su risoluzione problemi: caso pratico; - Griglie di valutazione. <p>La valutazione finale riguarda l'apprendimento e il comportamento degli studenti. Si è proceduto alle verifiche intermedie e finali, coerentemente con gli obiettivi di apprendimento previsti.</p>
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Laboratori di cucina e sala e annessi strumenti e macchinari - Libro di testo - Computer - Lim - Smart TV <p>Libro di Testo: "Alimentazione Oggi" Scienza e Cultura dell'Alimentazione per i servizi di enogastronomia e di sala e vendita (seconda edizione – 5 anno) Silvano Rodato – CLITT Zanichelli</p>

<p>DISCIPLINA: Enogastronomia Settore produzione dolciaria.</p>	<p>DOCENTE: Giuseppe Nunziata Rega</p>
<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. • Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. • Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) Gli ingredienti di pasticceria: Le sostanze dolcificanti - Le farine e i lieviti - Il latte e i suoi derivati - Le sostanze grasse - Le uova – La frutta -Il cioccolato e il cacao - I semilavorati. 2) La pasticceria italiana e internazionale: La pasticceria regionale italiana - La pasticceria internazionale. 3) L'igiene e la sicurezza: L'igiene in pasticceria - Il piano di autocontrollo HACCP - La sicurezza in pasticceria. 4) Le creme, la gelateria e la cioccolateria:

	<p>Le salse e le creme - I meringaggi - La gelateria - La cioccolateria e il cioccolato - Le guarnizioni e le decorazioni.</p> <p>5) La vendita dei prodotti dolciari: Il marketing e la clientela - Il menu - Le allergie e le intolleranze.</p> <p>6) L'organizzazione e la gestione dell'impresa dolciaria: Gestire l'impresa dolciaria - L'approvvigionamento delle merci e i costi di gestione - L'innovazione in pasticceria.</p> <p>7) Il catering, il banqueting e il buffet: La ristorazione commerciale e collettiva - Il catering - Il banqueting - Il buffet</p>
ABILITÀ:	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria. • Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendo le caratteristiche peculiari, tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità. • Utilizzare in maniera appropriata le attrezzature professionali e le tecniche tradizionali. • Applicare modalità di trattamento e trasformazione tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze di mercato. • Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. • Utilizzare metodi, attrezzature e mezzi per la gestione delle produzioni e assicurare standard di qualità appropriati. • Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione. • Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione/presentazione.
METODOLOGIE:	<ul style="list-style-type: none"> - Lezione frontale - Lavoro di gruppo - Attività laboratoriale - Lezione partecipate con esercitazioni - Lavoro di gruppo - Laboratorio di Pasticceria - Libri di testo - Lim - Risorse multimediali
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<p>L'accertamento dei progressi compiuti dagli studenti rispetto ai livelli di partenza accompagna costantemente l'itinerario didattico. Il controllo, cioè, non è effettuato soltanto al termine del percorso conducente al conseguimento degli obiettivi, ma anche durante ogni sua fase di svolgimento. Si procede alla verifica attraverso prove oggettive, interrogazioni, discussioni e composizioni scritte sugli argomenti trattati. La valutazione si rifà ai criteri deliberati, nel rispetto della vigente normativa, dal Collegio dei Docenti. In sede di valutazione finale si tiene conto del punto di partenza e dei progressi compiuti dagli studenti.</p>

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<p>Libro di testo: Tecniche di pasticceria Alma.</p> <p>Attività laboratoriali: dalla teoria alla pratica.</p>
--	--

DISCIPLINA: Laboratorio Enogastronomico Cucina	DOCENTE: Massimo Gigantino
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	<ul style="list-style-type: none"> • Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. • Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione. • Utilizzare in maniera appropriata le attrezzature professionali e le tecniche tradizionali. • Conoscere le varie differenze di farine che vengono utilizzate per la trasformazione di prodotti di panificazione • 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. • Applicare correttamente il sistema di HACCP sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	<p>Gli impasti , panificazione GIUTEN FREE</p> <p>La pasticceria salata</p> <p>Il lavoro in pasticceria arti bianche</p> <p>Le paste fresche</p> <p>Le salse</p> <p>Il pane</p>
ABILITÀ:	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione. • Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendo le caratteristiche peculiari, tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità. • Utilizzare in maniera appropriata le attrezzature professionali e le tecniche tradizionali. • Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. • Utilizzare metodi, attrezzature e mezzi per la gestione delle produzioni e assicurare standard di qualità appropriati. • Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti di panificazione.

	<ul style="list-style-type: none"> • Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione/presentazione. • Applicare correttamente tecniche di lavorazione ,scegliendo le materie prime in base alla qualità, tipicità e al loro valore nutrizionale.
METODOLOGIE:	Lezione frontale, Attività laboratoriale-Risorse multimediali
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto in una valutazione di esercitazione pratica che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso una preparazione di un prodotto di un singolo o a gruppi.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	- Lezione interattiva e frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche);

DISCIPLINA: Scienze Motorie e Sportive	DOCENTE: Prof. Ambrosino di Bruttopilo Antonio
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	<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 proposita nell'attuale contesto socioculturale. <p>Modulo 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agire in modo autonomo e responsabile • Risolvere problemi • Collaborare e partecipare • Giocare e praticare sport nel rispetto di regole e avversari <p>Modulo 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agire in modo autonomo e responsabile • Acquisire ed interpretare l'informazione • Collaborare e partecipare • Individuare collegamenti e relazioni

	<ul style="list-style-type: none"> ● 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><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Modulo 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Il sistema muscolare ● La traumatologia sportiva (muscolare e scheletrica) ● Il doping ● I rischi della sedentarietà <p>Modulo 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Le regole degli sport praticati ● Fondamentali di squadra ed individuali <p>Modulo 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Alimentazione e sport: il fabbisogno idrico. ● Correlazione tra esercizio fisico e idratazione ● Il movimento come elemento di prevenzione <p>Modulo 4:</p> <p>Attività motoria in ambiente naturale</p>
<p><u>ABILITÀ:</u></p>	<p>Modulo 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Osservare criticamente i fenomeni connessi al mondo sportivo <p>Modulo 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Partecipare attivamente nel gioco assumendo ruoli e responsabilità tattiche ● Assumere ruoli all'interno del gruppo in relazione alle proprie capacità individuali <p>Modulo 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Assumere comportamenti finalizzati al miglioramento della salute ● Controllare e rispettare il proprio corpo ● 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

	<ul style="list-style-type: none"> • Praticare in forma globale varie attività all'aria aperta
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Attività in palestra , Lezione frontale partecipativa , Didattica laboratoriale Cooperative learning - materiale integrativo con mappe semplificate</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Osservazione diretta;</p> <p>La situazione di partenza; l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe; progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale; l'impegno e il rispetto delle consegne; l'acquisizione delle principali nozioni;</p> <p>Prove orali, prove pratiche e colloquio</p> <p>Valutazione della partecipazione e atteggiamento in classe e in palestra</p>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Appunti del docente; attività in palestra, esperienza sul campo.</p>

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.

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	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>d. Lo studente rispetta puntualmente le scadenze e svolge il lavoro assegnato.</p> <p>e. Lo studente, spontaneamente o su richiesta, si impegna in maniera efficace nell’assistenza e nell’aiuto ai compagni.</p> <p>f. Lo studente approfondisce personalmente le tematiche trattate in classe.</p>
9	<p>a. Lo studente si comporta sempre in maniera corretta e rispettosa delle norme, delle persone e degli ambienti frequentati.</p> <p>b. Lo studente dimostra interesse per tutte le attività didattiche proposte.</p> <p>c. Lo studente partecipa in modo attivo al dialogo formativo ed educativo.</p> <p>d. Lo studente dimostra un impegno costante sia nell’attività svolta a scuola sia nello studio e nel lavoro a casa.</p> <p>e. Lo studente rispetta puntualmente le scadenze e svolge il lavoro assegnato.</p>
8	<p>a. Lo studente si comporta generalmente in maniera corretta e rispettosa delle norme, delle persone e degli ambienti frequentati.</p> <p>b. Lo studente dimostra interesse per le attività didattiche proposte.</p> <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>

	e. Generalmente lo studente rispetta le scadenze e svolge il lavoro assegnato.
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		
LIVELLO AVANZATO A (VOTO 9/10)	(10)-Possiede una conoscenza completa e approfondita degli argomenti, delle informazioni e dei termini specifici sia disciplinari che pluridisciplinari, arricchita da contributi personali	-Organizza il lavoro, lavora autonomamente, utilizza le tecniche appropriate, opera con precisione e originalità. -Espone i contenuti in modo fluido e logico, utilizzando un lessico ricco e appropriato.	-Risolve correttamente i problemi con procedure logiche e chiare, senza alcun errore. -Rielabora personalmente i contenuti.
	(9)-Possiede una conoscenza completa degli argomenti, delle informazioni e dei termini specifici sia disciplinari che pluridisciplinari. -Possiede una conoscenza completa degli argomenti, delle informazioni e dei termini specifici disciplinari.	-Organizza il lavoro, lavora autonomamente, utilizza le tecniche appropriate, opera con precisione e originalità. -Espone i contenuti in modo corretto e appropriato.	-Risolve correttamente i problemi con procedure logiche e chiare, errori e imprecisioni riguardano solo aspetti marginali. -Rielabora i contenuti.
LIVELLO INTERMEDIO B (VOTO 7/8)	-Possiede una adeguata conoscenza degli argomenti, delle informazioni e dei termini disciplinari specifici	-Utilizza le tecniche e opera con precisione anche se non sempre in completa autonomia. -Si esprime in modo corretto, anche se talora mnemonico.	-Risolve correttamente i problemi, con procedure valide, anche se a volte si notano imprecisioni e incompletezze. -Rielabora i contenuti in modo accettabile.
LIVELLO BASE C (VOTO 6)	-Dimostra di possedere sufficienti conoscenze degli argomenti, delle informazioni, dei termini specifici.	- Esegue le procedure apprese e opera con accettabile precisione.	- Incontra alcune difficoltà nell'applicazione delle conoscenze. - Risolve i problemi con procedure

	-Se guidato, riesce a fornire chiarimenti, precisazioni, completamenti.	- Si esprime in modo semplice, anche se talvolta è mnemonico e impreciso rispetto a codici specifici	valide, emergono alcune incertezze-, i passaggi più difficili 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.

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 iniziative;
- 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)		
<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); - -</p> <p>- 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>

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 c. essenziale d. parziale e. inadeguato	a. 5 b. 4 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	a. 15-14 b. 13-12

	b. corretta / completa c. essenziale / superficiale d. parziale e. frammentaria / inadeguata	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 (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 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	a. 10-9 b. 8-7

	c. adeguata d. parziale e. inadeguata / nulla	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 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	a. 10-9 b. 8-7 c. 6

	d. poco appropriata e. inadeguata	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: _____

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
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. Individuazione e applicazione delle corrette tecniche di produzione, lavorazione e cottura adeguate alla preparazione realizzata.	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	
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

Il Presidente

8.4 Griglia di valutazione del colloquio O.M. 55 del 22/03/2024

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

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 – O.M. n. 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 si è tenuta il giorno 16.04.2024 come deliberato in sede di riunione dipartimentale il giorno 04.04.2024. L'integrazione laboratoriale della seconda prova è prevista il giorno 21.05.2024.

8.6 Tabella credito scolastico D.lgs. n.62 del 2017 - O.M. n.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
$6 < M \leq 7$	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

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

Italiano: C. Giunta, "Cuori Intelligenti", vol. 3 Ed. Verde, GARZANTI DE A SCUOLA

Inglese: AAVV. "Pastry Show" Ed. Hoepli

Scienze Motorie: "Più movimento slim" Fiorini G., Marietti scuola

Storia: De Vecchi Giovannetti "La nostra avventura" Ed. Rossa. Vol. 3, Editore B MONDADORI

Diritto e Tecniche Amministrative: "Gestire le imprese ricettive UP - Percorsi di pasticceria" Ed. TRAMONTANA. F. Ferriello

Francese: LES TOQUES DE LA GASTRONOMIE, autore Appignanesi, editore Cappelli

Scienza e Cultura dell'Alimentazione: "Alimentazione Oggi" Scienza e Cultura dell'Alimentazione per i servizi di enogastronomia e di sala e vendita (seconda edizione - 5 anno) Silvano Rodato - CLITT Zanichelli

Matematica: Bergamini, Trifone, Barozzi. Matematica in cucina, in sala, in albergo (LDM) -Vol. per il secondo biennio e quinto anno Ed.Zanichelli

Lab. Enogastronomia - arte bianca: Tecniche di pasticceria Alma.

Lab. Prod. Dolc. Art. e Ind.: Tecniche di pasticceria Alma.

Religione: "Capaci di sognare" Corso di IRC per le scuole secondarie di secondo grado. P.Maglioli - SEI.

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

- Progetto e report di orientamento a.s. 23-24
- Relazione finale alunni con abilità diverse
- Relazione finale alunni con DSA
- Griglia di valutazione alunni con abilità diverse e alunni con DSA

Docenti consiglio di classe

<u>COGNOME NOME</u>	<u>FIRMA</u>
Ambrosino Di Bruttopilo Antonio	
Ammaturo Anna	
Bortone Marianna	
Buono Regina	
Carratore Maria Rosaria	
Di Meglio Floriana	
Donnarumma Paola	
Mazzarella Aldo	
Gigantino Massimo	
Improda Crescenzo	
Jannelli Oriana	
Nunziata Rega Giuseppe	
Rega Giuseppina	