ANNO SCOLASTICO 2025/26

ESAME DI MATURITÀ CONCLUSIVO
DEL CORSO DI STUDI DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe: V sez. A

Indirizzo : Produzione Dolciaria e Artigianale

Docente Coordinatore : Armando Ambrosio



Dirigente Scolastico: Mario Sironi

1	**Contesto generale**	*Pag.*
1.1	Presentazione dell'Istituto	3
1.2	Descrizione del contesto generale	3
1.3	L'offerta formativa	4
2	Informazioni sul curriculo	5
2.1	Profilo in uscita dell'indirizzo	5
2.2	P.E.C.U.P. Indicazione codice Ateco di riferimento con descrizione	5-6
2.3	Quadro orario settimanale – relativo all'ultimo anno di corso	10
3	**Descrizione della classe**	10
3.1	Elenco alunni	11
3.2	Composizione consiglio di classe	12
4	**Indicazioni generali attività didattica**	13
4.1	Metodologie e strategie didattiche	13
4.2	Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento/ Formazione scuola-lavoro	15
4.3	Ambienti di apprendimento	22
4.4	Finalità e Prove d'Esame	22
5	**Inclusione scolastica**	25
5.1	Strategie e didattica inclusiva	25
6	**Attività e progetti**	26
6.1	Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa	26
6.2	Attività e progetti attinenti a Cittadinanza e Costituzione	27
6.3	Iniziative ed esperienze extracurriculari	28
6.4	Attività specifiche di orientamento	29
7	**Discipline oggetto di studio dell'ultimo anno di corso**	36
7.1	Progettazione curricolo e pianificazione	36
8	**Valutazione degli apprendimenti**	54
8.1	Criteri di valutazione	54
8.2	Criteri di valutazione delle competenze di cittadinanza	59
8.3	Proposte di griglia di valutazione prove scritte	63
8.4	Proposta di griglia di valutazione colloquio	73
8.5	Simulazioni delle prove scritte - osservazioni sullo svolgimento	74
8.6	Tabella credito scolastico O.M. 54 del 26/03/2026	75
9	Testi adottati	75
10	Allegati documenti alunni con BES	76

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 italofoni rivestono una percentuale irrilevante. Il livello culturale delle famiglie è medio: la maggior parte della popolazione è in possesso del diploma del II° ciclo di istruzione, con una discreta parte di laureati. La 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 una 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 una 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 co-progettazione 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.

Indicare l'elenco dei Progetti PNRR o Pon o Erasmus a cui la classe ha partecipato nel triennio

Scuola Viva 5
PNRR: Dolce e salato
Festival dei Giovani - Gaeta
Convegno sulla sicurezza Alimentare - Avv. Giovanna Sangiuolo (28/04/2025)
Giornata Internazionale contro la violenza sulle donne - Ass. Libera
1° Concorso nazionale di Gelateria "Vittorio Bartyan" - Napoli

Indicare l'eventuale partecipazione a Gare Nazionali:

8° Campionato di Pasticceria

Indicare l'eventuale partecipazione a Convegni o Manifestazioni:

La scuola incontra l'impresa

2.1	Profilo in uscita dell'indirizzo

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

2	Informazioni sul curriculo

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 Diplomati 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

10.71.20:PASTICCERIA: Produzione di pasticceria fresca

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.

Se nella predisposizione del PIANO FORMATIVO gli assi culturali rappresentano il vettore orizzontale, i contributi al processo di apprendimento, il PECUP rappresenta il vettore verticale, la progressione del cammino formativo dello studente in vista del raggiungimento del profilo, delle sue caratteristiche formative (lo studente in sé), culturali (lo studente nella realtà) e professionali (lo studente per gli altri) e può essere riassunto come segue:

PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE (PECUP) **IDENTITA' E CONOSCENZA DI SE'**
Prendere coscienza delle dinamiche corporee, affettive e intellettuali che portano all'affermazione della propria identità attraverso rapporti costruttivi con gli adulti di riferimento e coetanei:
Essere consapevole delle proprie capacità, attitudini e aspirazioni e delle condizioni di realtà che le possano valorizzare e realizzare
Imparare a riconoscere e a superare gli errori e gli insuccessi, avvalendosi anche delle opportunità offerte dalla famiglia e dall'ambiente scolastico e sociale
Avvertire la differenza tra il bene e il male e orientarsi di conseguenza nelle scelte di vita e nei comportamenti sociali e civili
Avere consapevolezza delle proprie azioni e la costanza di portare a termine gli impegni assunti
IDENTITA' E RELAZIONE CON GLI ALTRI
Elaborare, esprimere e argomentare le proprie opinioni, idee e valutazioni e possedere i linguaggi necessari per l'interlocuzione culturale con gli altri, nella società contemporanea molto caratterizzata dall'immagine
Collaborare e cooperare con gli altri, anche contribuendo al buon andamento della vita familiare scolastica e degli altri ambiti della Convivenza civile
Rispettare le funzioni e le regole della vita sociale e istituzionale, riconoscendone l'utilità, e impegnandosi a comprenderne le ragioni
IDENTITA' E ORIENTAMENTO
Conoscere i punti di forza e le debolezze della propria preparazione, verificando costantemente l'adeguatezza delle proprie decisioni circa il futuro scolastico e professionale
Elaborare una ipotesi per la prosecuzione degli studi, la ricerca del lavoro, la riconversione professionale e la formazione continua, prevedendo una collaborazione con la scuola, la famiglia, i soggetti professionali e sociali, e utilizzando anche il Portfolio delle competenze professionali
Elaborare, esprime argomenti e ipotesi di sviluppo del proprio futuro esistenziale, sociale e

professionale
Vivere il cambiamento e le sue forme più come una opportunità di realizzazione personale e sociale che come una minaccia, più come uno stimolo che come un impedimento al miglioramento di sé e della società

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

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

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO

DISCIPLINA
Lettere
Inglese
Francese
Matematica
Diritto e Tecniche Amministrative
Alimentazione
Lab. Prod. Dolciaria
Sc. Motorie
I.R.C.

Quadro orario – ultimo anno

Giorno	**1^**	**2^**	**3^**	**4^**	**5^**	**6^**	**7^**
Lunedì	Lab. Prod. Dolc.	Lab. Prod. Dolc.	Lab. Prod. Dolc. /Alimen.	Francese	Matematica	Scienze Motorie	///// ///// //
Martedì	Matematica	Matematica	Inglese	Lettere	Alimentazione	Prod. Dolc. /Alimen.	Prod. Dolc.
Mercoledì	Francese	Francese	Lettere	Lettere	Inglese	Inglese	///// ///// //
Giovedì	Lab. Prod. Dolc.	Lab. Prod. Dolc.	Lab. Prod. Dolc.	Lab. Prod. Dolc.	Lettere	D.T.A.	D.T.A.
Venerdì	Alimentazione	D.T.A.	Lettere	Lettere	I.R.C.	Scienze Motorie	
Sabato	ROTAZIONE						

3	**Descrizione della classe**

La classe è formata da 11 alunne tutte femmine.

Il gruppo classe si presenta omogeneo rispetto al contesto socio-culturale ma eterogeneo per quanto riguarda il metodo di studio, le capacità di concentrazione e le attitudini.

Dopo un'iniziale fase di consolidamento e recupero delle conoscenze e competenze del precedente anno scolastico, tutte hanno mostrato, sebbene a differenti livelli, impegno, motivazione, interesse e partecipazione sia alle attività curriculari che extracurriculari.

La maggior parte della classe ha avuto sempre un atteggiamento di interesse e attenzione, soprattutto nei primi due anni del triennio. Importante è stato l'interesse dimostrato verso il raggiungimento degli obiettivi professionali dove la maggior parte della classe è riuscita, grazie all'azione trainante di questo aspetto, a raggiungere gli obiettivi formativi nella maggior parte delle discipline. La classe, in linea generale, ha mantenuto un atteggiamento consapevole e responsabile nei confronti dell'attività didattica. Ciò ha consentito l'instaurarsi di un clima di partecipazione e di collaborazione proficuo al dialogo educativo che ha favorito il processo di apprendimento. Un piccolo gruppo non è riuscito a brillare nei risultati non tanto per l'impegno profuso ma per difficoltà oggettive nell'apprendimento delle discipline, infatti all'interno della classe sono presenti ben 5 alunne con certificazione DSA e DAA.

Relativamente ai risultati conseguiti, si evidenziano, mediamente, notevoli competenze professionali emerse soprattutto durante le attività di stage tant'è che molti alunni sono già inseriti in organici delle aziende dove si sono formate.

Nella classe sono presenti n.5 alunne DSA per le quali è stato predisposto e realizzato un Piano Didattico Personalizzato, con misure compensative e dispensative, pertanto le prove d'esame finale terranno conto di tale percorso e accerteranno una preparazione idonea al rilascio del diploma. Nella 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.

I rapporti con le famiglie, sono avvenuti prevalentemente in occasione degli incontri pomeridiani scuola-famiglia.

3.1	Elenco alunni

N.	**ALUNNA/O**
1	CASTAGNA GIORGIA
2	CASTALDI EDUARDA VITTORIA
3	COSCIONE EMMA
4	DI MEGLIO CHIARA
5	DI SCALA CLEMENTINA MELITA
6	GIUGLIANO LAURA
7	IACONO NICOLE
8	LEONE MELISSA
9	MAIONE AMALIA
10	MAIORANO CATERINA
11	VALERIO SABRINA

3.2	Composizione consiglio di classe

COGNOME NOME	RUOLO	Disciplina/e	Continuità nel triennio (si/no)
Di Costanzo Dolorinda	Docente	Lettere	No
Jannelli Oriana	Docente	Inglese	Si
Di Meglio Floriana	Docente	Francese	Si
Micillo Stefania	Docente	Matematica	Si
Migliaccio Luigi	Docente	Diritto e Tecniche Amministrative	No
Arpaia Martina	Docente	Alimentazioni	no
Ambrosio Armando	Docente	Lab. Prod. Dolciaria Lab. Enogastronomia – arte bianca	si
Ambrosino di Bruttopilo Antonio	Docente	Sc. Motorie	
Patalano Rosanna	Docente	I.R.C.	

4	**Indicazioni generali attività didattica**

4.1	Metodologie e strategie didattiche

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE	ATTREZZATURE E STRUMENTI DIDATTICI
▪ 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	**MATERIALI:** ▪ Libro di testo; ▪ Dispense; ▪ Fotocopie; ▪ Sitiinternet; ▪ Software didattici; ▪ Etc. **LABORATORI:** ▪ Prod. Dolciaria; ▪ Linguistico, ▪ Alimentazione **STRUMENTI:** ▪ LIM; ▪ P.C. **ALTRO:** ▪ Visite guidate; ▪ Incontri con esperti/Conferenze/Dibattiti; ▪ Eventi e manifestazioni.

In sede di Progettazione e pianificazione iniziale sono state concordate le seguenti strategia per metter 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 fondi:

1. sulla trasparenze 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.

4.2	Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento PCTO - Formazione scuola/lavoro

PERCORSO PER L'ACQUISIZIONE DI COMPETENZE TRASVERSALI E DI ORIENTAMENTO

"Arte bianca e dolcezza"

Classe: III – IV - V **Profilo Professionale:** Prod. Dolc. e Art. **Triennio:** 2023/2026

CODICE ATECO: 56.10.30

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***
   1. Laboratori di pasticceria;
   2. Strutture ricettive;
   3. Gelaterie;
   4. Maison del cioccolato;
   5. Eventi e manifestazioni.
3. **Risorse umane di riferimento**
   1. Tutor Scolastico;
   2. Tutor Aziendale;
   3. Coordinatore di classe;
   4. Consiglio di classe;
   5. Responsabile d'Istituto Percorso per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento;
   6. Dirigente Scolastico.

4. **Competenze Trasversali**

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

comunicare costruttivamente in ambienti diversi.	l'incertezza, l'ambiguità, il rischio.	esprimere e comprendere punti di vista diversi.	autonoma; ● 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**
● Capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per un interesse comune o Pubblico; ● Capacità di esprimere esperienze ed emozioni con empatia.			- Capacità di pensiero critico e abilità integrate nella soluzione dei problemi.

COMPETENZA IMPRENDITORIALE			
ASSE UMANISTICO	**ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE**	**ASSE LINGUISTICO**	**ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO**
	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; ● Capacità di accettare la responsabilità.	- Capacità di riflessione critica e costruttiva; - Capacità di comunicare e di negoziare efficacemente con gli altri; - Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi.	- Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi.

COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALE			
ASSE UMANISTICO	**ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE**	**ASSE LINGUISTICO**	**ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO**
1. Capacità di riconoscere e realizzare le opportunità di valorizzazione personale, sociale o commerciale mediante le arti e le altre forme culturali.	4. Capacità di impegnarsi in processi creativi sia individualmente che collettivamente.	5. Curiosità nei confronti del mondo, apertura per immaginare nuove possibilità.	

- ***ARTICOLAZIONE ORARIA TRIENNALE***

ATTIVITÀ D'AULA							ASSI CULTURALI			
	SICUREZZA	**ORIENTAMENTO**	**ESPERTI/INCONTRI CON ASS. CATEG.**	**AULA**	**STAGE**	**TOT**	**UMANISTICA**	**LINGUISTICA**	**SCIENT./MATEM.**	**TECN./PROFESS.**
III	4+8	10	20	30	80	152	5	7	6	12
IV		10	10	30	90	140	5	9	5	11
V		10	10	30	100	150	5	7	6	12
						442				

- ***ARTICOLAZIONE DELLE ATTIVITÀ D'AULA***

1. ***TERZO ANNO***

ASSE UMANISTICO	**ASSE LINGUISTICO**	
ITALIANO	INGLESE	FRANCESE
5	3	4
ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO	**ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE**	
SC. CULT. ALIM.	PROD. DOLC.	
6	12	

2. ***QUARTO ANNO***

ASSE UMANISTICO	**ASSE LINGUISTICO**	
ITALIANO	INGLESE	FRANCESE
5	4	5
ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO	**ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE**	
SC. CULT. ALIM.	PROD. DOLC.	
5	11	

3. ***QUINTO ANNO***

ASSE UMANISTICO	**ASSE LINGUISTICO**	
ITALIANO	INGLESE	FRANCESE
5	3	4
ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO	**ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE**	
SC. CULT. ALIM.	PROD. DOLC.	
6	12	

- ***TEMPI DI ATTUAZIONE***

Attività d'aula	**Stage formativo**	**Incontri con esperti**
Anno Scolastico	Anno Scolastico	Dicembre/Febbraio/Marzo

- ***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.

- ***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:

1. Rispetto delle scadenze;
2. Tempestività delle comunicazioni;
3. Funzionalità ed equità dell'orario delle attività formative;

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

1. Livello di dispersione;
2. Risultati dell'apprendimento;
3. Acquisizione delle competenze tecnico-professionali;
4. Comportamento organizzativo;
5. Motivazione e atteggiamenti

- ***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.

Descrizione Progetto della classe **Percorso per l'acquisizione di competenze trasversali e di orientamento/ Formazione scuola-lavoro**

COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE AD IMPARARE			
ASSE **UMANISTICO**	**ASSE** **TECNOLOGICO/PROFESSIONAL E**	**ASSE** **LINGUISTICO**	**ASSE** **MATEMATICO/SCIENTIFIC O**
2. Capacità di riflettere su se stessi e individuare le proprie attitudini; 3. Capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi.	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.	1. Capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi; 2. Capacità di esprimere e comprendere punti di vista diversi.	4. Capacità di imparare e di lavorare sia in modalità collaborativa sia in maniera autonoma; 5. 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**
4. Capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per un interesse comune o Pubblico; 5. Capacità			7. Capacità di pensiero critico e abilità integrate nella soluzione dei problemi.

di esprimere esperienze ed emozioni con empatia.			

COMPETENZA IMPRENDITORIALE			
ASSE UMANISTICO	**ASSE TECNOLOGICO/ PROFESSIONALE**	**ASSE LINGUISTICO**	**ASSE MATEMATICO/ SCIENTIFICO**
	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; 4. Capacità di accettare la responsabilità.	1. Capacità di riflessione critica e costruttiva; 2. Capacità di comunicare e di negoziare efficacemente con gli altri; 3. Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi.	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**
6. Capacità di riconoscere e	6. Capacità di impegnarsi in	7. Curiosità nei confronti del	

realizzare le opportunità di valorizzazione personale, sociale o commerciale mediante le arti e le altre forme culturali.	processi creativi sia individualmente che collettivamente.	mondo, apertura per immaginare nuove possibilità.	

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

Alunna/o	Azienda
CASTAGNA GIORGIA	Hotel Mezzatorre
CASTALDI EDUARDA VITTORIA	Pasticceria Bar Vittoria
COSCIONE EMMA	Pan. Am
DI MEGLIO CHIARA	Pasticceria Bar Vittoria
DI SCALA CLEMENTINA MELITA	Pasticceria Bar Vittoria
GIUGLIANO LAURA	Hotel Mezzatorre
IACONO NICOLE	Pasticceria Romanzi
LEONE MELISSA	Albergo della Regina Isabella
MAIONE AMALIA	Hotel Excelsior
MAIORANO CATERINA	Bar Buono
VALERIO SABRINA	Cappuccino Bistrò

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*+1*
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 Finalità e Prove d'Esame

Finalità dell'Esame di Maturità

Art. 12 co.1, Dlgs 62/2017 testo vigente

L'esame di Stato conclusivo dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado è denominato «esame di maturità». L' esame di maturità verifica i livelli di apprendimento conseguiti da ciascun candidato in relazione alle conoscenze, alle abilità e alle competenze specifiche di ogni indirizzo di studio, con riferimento alle Indicazioni nazionali per i licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e gli istituti professionali, e valuta il grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità acquisito al termine del percorso di studio, anche tenuto conto dell'impegno dimostrato nell'ambito scolastico e in altre attività coerenti con il medesimo percorso di studio, in una prospettiva di sviluppo integrale della persona. L'esame di maturità assume altresì una funzione orientativa, finalizzata a

sostenere scelte consapevoli in ordine al proseguimento degli studi a livello terziario ovvero all'inserimento nel mondo del lavoro e delle professioni.»

Il colloquio

Ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP), si svolge sulle quattro discipline individuate, ha il fine di verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri di ciascuna disciplina, la capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite e di argomentare in modo critico e personale; ha anche il fine di verificare il grado di responsabilità e maturità raggiunto.

Il colloquio ha inizio con una breve riflessione del candidato sul proprio percorso scolastico e personale anche alla luce delle informazioni contenute nel Curriculum. prosegue proponendo domande e approfondimenti sulle quattro discipline individuate dal ministero.

Nel corso del colloquio il candidato analizza criticamente e correla al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito delle attività di formazione scuola-lavoro o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato. Inoltre, il colloquio verifica le competenze di educazione civica.

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

il candidato dovrà dimostrare di saper argomentare in maniera critica e personale; saper evidenziare il grado di responsabilità e maturità raggiunto in ordine a) all'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline e alla capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite

In definitiva lo studente deve mostrare di aver sviluppato la competenza trasversale di problem solving.

4.5	La seconda prova scritta

Le prove devono vertere:

- sulle competenze in uscita e non su discipline
- sui nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze.

Pertanto, negli istituti professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova non si compone più di due "sottoprove", correlate ma in parte indipendenti, ma è un'unica prova integrata, di cui il ministero definisce una parte, ossia la "cornice generale di riferimento", e la commissione, entro questa cornice, svilupperà l'altra parte, ossia le specifiche richieste per lo specifico percorso attivato dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

Tale formula consente di garantire una struttura unitaria della prova a livello nazionale, e allo stesso tempo di dare pieno valore alle autonome scelte operate dalle singole istituzioni scolastiche nella costruzione dei percorsi.

In fase di stesura delle proposte di traccia della prova, la commissione procede inoltre a definire la durata della prova, nei limiti e con le modalità previste dai Quadri di riferimento, e l'eventuale prosecuzione della stessa il giorno successivo, laddove ricorrano le condizioni che consentono l'articolazione della prova in due giorni.

- 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.

Simulazioni delle prove d'Esame

Tipo di prova	**Data**
1^ Prova	19/03/2025
1^ Prova	22/04/2025
2^ Prova	04/05/2026
Colloquio	21/05/2025

5	Inclusione scolastica

5.1	Strategie e didattica inclusiva

Il processo inclusivo di ciascun allievo, sia con disabilità, 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;

È stato sviluppato un "Protocollo di Accoglienza" che contiene le azioni e le buone pratiche già messe in essere e/o adottate dall'Istituzione Scolastica, così come gli strumenti operativi per attuare le indicazioni normative in materia di inclusione, definendo compiti e ruoli delle figure operanti nella Scuola. Tutto ciò a garanzia di un'azione efficace, verificabile e migliorabile volta a promuovere la formazione attraverso l'adozione di strategie didattiche che esplicitino una progettazione didattica ed educativa personalizzata, sia negli obiettivi che nei percorsi formativi.

I G..LO., in sinergia anche con specialisti e terapisti, redigono i 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 difficoltà di apprendimento sia certificati che individuati dal Consiglio di classe, attraverso la stesura di Piani Didattici Personalizzati e dei Piani Formativi Individuali.

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.

Con il Comune di Ischia vengono attivati ogni anno percorsi di SPECIALISTICA SCOLASTICA, a supporto degli alunni con disabilità i cui GLO ne hanno ravvisato la necessità.

Intensi anche i rapporti con l'ASL Napoli 2 Nord e in particolare con il **Nucleo di Neuropsichiatria Infantile** con il quale si sono concordati tempi e modalità per quanto concerne le procedure per accedere alla neuropsichiatria infantile, sia per la valutazione di necessità di sostegno, sia per la rilevazione di difficoltà di apprendimento per sospetto DSA.

La nostra scuola resta scuola accogliente per la natura stessa dei diversi indirizzi e inclusiva per la capacità di far confluire le diversità in attività comuni; ma soprattutto è accogliente perché riesce a mettere l'alunno nelle condizioni di stare bene, sentirsi a proprio agio e avere voglia di esprimersi; ed è inclusiva perché si fa di tutto affinché ciascun alunno abbia l'opportunità e il modo di intervenire e partecipare secondo le proprie potenzialità.

Anche grazie alle piattaforme informatiche messe a disposizione dalla scuola è stato possibile attivare strategie metodologiche adeguate alle diverse esigenze con innovazioni che possono annoverarsi tra **le buone prassi** metodologiche.

Le U.D.A, una per ogni quadrimestre,sono un ulteriore momento di arricchimento e di aggregazione nelle quali ogni alunno, in sinergia con il gruppo classe, si mette alla prova e si sperimenta in rapporto alle proprie capacità e potenzialità.

La scuola ha progettato attività di arricchimento dell'OF per gli alunni in difficoltà, che risultano ben integrate nelle classi. È stato attivato anche uno sportello di consulenza psicologica.

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.

6.0	**Attività e progetti di arricchimento dell'offerta formativa nel triennio**
1	SCUOLA VIVA 5
2	PNRR – Laboratorio Cucina
3	Convegno sulla sicurezza Alimentare - Avv. Giovanna Sangiuolo (28/04/2025)
4	Il Caffè Letterario
5	Giornata Internazionale contro la violenza sulle donne - Ass. Libera
6	8° Campionato Nazionale di Pasticceria – Catania
7	Festival dei Giovani - Gaeta
8	Partecipazione al 1° Concorso di gelateria "Vittoria Bartyan" - Napoli

6.1	Attività e progetti attinenti a Cittadinanza e Costituzione

Nuclei tematici
1. Costituzione
2. Sviluppo economico e sostenibilità
3. Cittadinanza digitale

Competenze	Nuclei tematici	Abilità	Metodologie	Strumenti
Competenze trasversali di Educazione Civica **1,5,10,11,12**	Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile Educazione ambientale e tutela del patrimonio Tutela delle identità del territorio e delle produzioni locali	Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni Operare a favore dello sviluppo eco/sostenibile e della tutela delle identità territoriali	Metodo interattivo, lezione frontale, attività di gruppo e individuali, brainstorming, domande stimolo, debate.	Libri di testo, schede, computer, lim, film, video, rappresentazioni teatrali, cortometraggi.

La prospettiva traversale dell'insegnamento
La legge prevede che all'insegnamento dell'Educazione Civica siano dedicate non meno di 33 ore per ciascun anno scolastico. Titolare dell'insegnamento è il docente di discipline giuridiche ed economiche/economico aziendali , ma gli obiettivi di apprendimento vanno perseguiti attraverso la più ampia collaborazione tra tutti i docenti, valorizzando la trasversalità del curricolo.

Modalità operative
Per i motivi sinora esposti, sarà opportuno che tutte le discipline indichino l'aspetto civico degli argomenti trattati, programmando delle specifiche unità didattiche e ponendo in evidenza le attività svolte. Tali attività potranno collocarsi anche all'interno del 20% del monte ore da destinare alle due UDA d'Istituto, programmate per il triennio in modo trasversale dai vari Consigli di classe, dal titolo "**Conoscere il sé e l'altro –Consapevolmente – Sono sostenibile"** e "**Conoscere il sé e l'altro – Consapevolmente – Il io presente il mio futuro""** in quanto perfettamente in linea con le competenze e gli obiettivi dell'Ed. Civica. Di conseguenza è possibile prevedere che le 33 ore previste vengano di gran lunga superate in tutte le classi.
-Ciascun docente, pertanto, indicherà all'interno della programmazione disciplinare le attività da destinare all'Educazione Civica, che potranno anche corrispondere alle Uda d'Istituto.

-Al termine delle attività didattiche si indicherà quanto effettivamente svolto per l'Ed Civica e la data in un unico report destinato anche alle Uda.
-Il tutto dovrà corrispondere a quanto di volta in volta riportato nel registro elettronico;prima di indicare le attività svolte si dovrà infatti indicare se riguardano Ed. Civica o Uda, oppure entrambe.

Criteri di valutazione
L'Educazione Civica, in quanto materia curricolare, avrà un suo voto autonomo in pagella, espresso in decimi.
In sede di scrutinio il docente coordinatore dell'insegnamento, acquisendo elementi conoscitivi dai docenti del Consiglio di Classe, formulerà la proposta di voto da inserire nel documento di valutazione.
La valutazione del percorso dovrà avvenire sia in itinere che alla fine del percorso stesso, per verificare il raggiungimento degli obiettivi attesi.
La Legge stabilisce, inoltre,che il Consiglio di Classe nell'esprimere il **voto di condotta**, prenda in considerazione e tenga conto anche del voto riportato in Educazione Civica.

6.1 a. Progetto di Istituto di Educazione Civica (allegare) indicare le ore di attività svolte anche in relazione al Progetto di formazione Scuola - Lavoro

6.1 b:	UDA di Istituto

U.D.A. 1 *"Conoscere il sé e l'altro"* → "Consapevolmente" , " SONO SOSTENIBILE" **Elaborazione di un prodotto individuale sul e nel rispetto della salute, dell'ambiente e dell'altro.** ***REPORT IN ALLEGATO**
U.D.A. 2 *"Conoscere il sé e l'altro"* → "Consapevolmente" , " IL MIO PRESENTE, IL MIO FUTURO" **Elaborazione del proprio curriculum e strutturazione di un percorso per la simulazione dell' Esame di Stato * REPORT IN ALLEGATO**

6.2	Iniziative ed esperienze extracurriculari

Traguardi di competenza	**Esperienze/temi sviluppati nel corso dell'anno**	**Discipline implicate**
Competenze Professionali	P.C.T.O.: Stage formativo in azienda	▪ 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.	▪ Partecipazione VIII Campionato Nazionale di Pasticceria - Catania; ▪ Partecipazione al 1° Concorso di gelateria "Vittoria Bartyan" - Napoli	▪ Lab. Prod. Dolciaria ▪ Lab. Arte bianca

Acquisizione mediata del rispetto delle regole e conoscenza del territorio	• Visita guidata: Azienda Luminist (Napoli).; • Visita Galleria d'Italia • Conoscenza del territorio: alla scoperta del territorio ischitano • Torneo di bowling "città di Napoli" presso Mostra d'oltremare Napoli attività di Orientamento	▪ Lab. Prod. Dolciaria ▪ Lettere ▪ Scienze motorie

6.3	Attività specifiche di orientamento

PERCORSO DI ORIENTAMENTO

(ai sensi di D.M. n. 487/97, d.lgs. 14 gennaio 2008, n. 21, circolare ministeriale 15 aprile 2009, n. 43, Nota ministeriale 19 febbraio 2014, n. 4232, D.M. 4 settembre 2019, n. 774, D.M. 22 dicembre 2022, n. 328)

"La mia vita, il mio progetto"

1. ***Presentazione percorso***

   L'orientamento svolge la funzione di favorire la maturazione e lo sviluppo delle competenzenecessarie per definire (o ridefinire) i propri obiettivi personali e professionali in rapporto al contestoe per elaborare un progetto di vita con la capacità di sostenere le scelte che esso comporta.

   Si possono individuare 2 tipologie di finalità o obiettivi generali delineando:

   1. *Attività di didattica orientativa che coinvolgono tutti i docenti nelle loro attività di insegnamento anche disciplinare;*
   2. *Attività specialistiche di orientamento che coinvolgono anche altri attori*

2. ***Le competenze da raggiungere***

   Le competenze orientative sono quelle capacità che permettono di gestire il più possibile in

   autonomia le proprie scelte formative e professionali. Un altro termine che possiamo utilizzare per riferirci alle le competenze orientative è competenze per la gestione della carriera (career management skills).

3. ***Gli obiettivi***

   Sviluppare la conoscenza di sé per costruire una propria identità. Favorire la maturazione di una

propria capacità decisionale rafforzando la stima di sé e la sicurezza personale. Prendere coscienza delproprio stile cognitivo. Giungere ad una consapevole e motivata autovalutazione.

4. ***Le azioni da realizzare e le risorse***

Le azioni sono passi operativi (step), sono i piani dettagliati e le attività necessarie per raggiungere gli obiettivi.

Le tre macroaree:

A. Auto-esplorazione e auto-valutazione da parte degli studenti;
B. Esplorare le opportunità;
C. Supportare il processo decisionale degli studenti.

Il progetto contempla azioni che:

- aiutino a far emergere i bisogni e i sogni
- contribuiscano a collocarsi nel contesto reale sviluppando un disegno di vita – prima ancora che

scolastico e professionale – che potrà arricchirsi ed evolvere nel tempo anche «inventando» percorsi, situazioni e lavori non ancora immaginati.

Nella progettazione possiamo e dobbiamo tener conto dei diversi contributi e attori e delle diverse competenze e professionalità che operano nell'orientamento e per l'orientamento. L'orientamento non è una attività che coinvolge soltanto l'istituzione scolastica e i docenti tutor dell'orientamento e docenti orientatori. Può anche coinvolgere altre figure esterne alla scuola.

In dettaglio le azioni risultano essere:

- Orientamento formativo e informativo
- Competenze orientative e competenze chiave europee
- Orientamento formativo come didattica orientativa/orientante
- Progettazione disciplinare in chiave orientativa

In tal modo l'orientamento non viene delegato ad alcuni docenti in alcuni momenti di transizione, bensì diviene parte integrante dei processi di insegnamento-apprendimento e assume valore pedagogico e didattico. Per l'anno scolastico in corso, la Scuola aderisce al progetto Orienta life dell' URS Campania con alcuni moduli tenuti da esperti e che possono rientrare anche nelle attività PCTO/FSL.

Risorse strutturali

- Laboratori della Scuola;
- Aziende e Patners Istituzionali;
- Università e Accademie
- ITS
- Eventi e manifestazioni.

Risorse umane di riferimento

- Tutor dell'Orientamento
- Coordinatore di classe;
- Consiglio di classe;
- Docente Orientatore.

CLASSI TERZE

OBIETTIVI	ATTIVITÀ	LUOGO	SOGGETTI COINVOLTI	METODOLOGIE
Rinforzare **il metodo** **di studio**	• Ricerca e comprensione di testi dalla rete • Valutazione dell'affidabilità delle fonti	Classe	Docenti	• Letture ed esercitazioni su fonti digitali
	La rappresentazione dei fenomeni studiati			• Costruzione di grafici, tabelle, infografiche, presentazioni
	Didattica orientativa			A cosa serve studiare le discipline?
	Sviluppo e rinforzo delle competenze		• Docenti • Esperti esterni	Progetti di didattica innovativa
Conoscere **se stessi** **e le proprie attitudini**	Educare alla scelta per il futuro	Classe Sala Convegni	• Esperti Università , ITS Anpal, Federalberghi ASS Verace pizza napoletana Fondazione Campania Festival Croce Rossa Accademia delle Belle Arti IUAD NABA	Lavoro sulle competenze per la costruzione del progetto di sviluppo formativo e professionale
	Eventi con esperti esterni	• Classe • Biblioteca	• Autori di libri e	Incontri divulgativi su temi culturali,

			pubblicazioni • Personaggi "motivatori" • Esperti sui temi individuati	di attualità, di legalità e sulla salute, ecc.
	Progetti extracurriculari a carattere orientativo	Scuola	Esperti esterni e docenti interni	• Laboratori (teatro, sport, fotografia, video-editing, volontariato ecc.) • Riflessione sulle proprie emozioni
	Incontri con il tutor dell'orientamento	Scuola	Docente tutor	• Colloquio individuale • Colloquio con le famiglie
	Compilazione dell'e-portfolio	Scuola	Docente tutor	• Scelta del capolavoro • Accesso alla piattaforma dedicata
Conoscere il territorio	Visite guidate a carattere orientativo	• Monumenti e musei • Aziende di settore	• Docenti • Referenti delle strutture coinvolte	• Individuazione dei saperi collegati all'esperienza • Riflessione sulle proprie emozioni
	Incontri con soggetti del terzo settore	• Enti del terzo settore	• Docenti • Referenti degli enti	• Esperienze in situazione • Condivisione sul valore del volontariato

Competenze Trasversali

COMPETENZE PERSONALI E SOCIALI, DI CITTADINANZA, IMPRENDITORIALI E CULTURALI

Area Umanistica	**Area Tecnologica Professionale**	**Area Linguistica**	**Area Matematica/Scientifica**
Capacità di riflettere su se stessi e individuare le proprie attitudini;	Capacità di lavorare con gli altri in maniera costruttiva;	Capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi;	Capacità di imparare e di lavorare sia in modalità collaborativa sia in maniera autonoma;

Capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi	Capacità di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera; Capacità di gestire l'incertezza, l'ambiguità, il rischio.	Capacità di esprimere e comprendere punti di vista diversi.	Capacità di concentrarsi, di riflettere criticamente e di prendere decisioni.
Capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per un interesse comune; Capacità di esprimere esperienze ed emozioni con empatia.			Capacità di pensiero critico e abilità integrate nella soluzione dei problemi.
	Creatività e immaginazione; Capacità di lavorare sia in modalità collaborativa in gruppo sia in maniera autonoma; Capacità di accettare la responsabilità.	Capacità di riflessione critica e costruttiva; Capacità di comunicare e di negoziare efficacemente con gli altri;	Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi.
Capacità di riconoscere e realizzare le opportunità di valorizzazione personale, sociale o commerciale mediante le arti e le altre forme culturali.	Capacità di impegnarsi in processi creativi sia individualmente che collettivamente.	Curiosità nei confronti del mondo, apertura per immaginare nuove possibilità.	

ARTICOLAZIONE ORARIA

classi	***Moduli di Orientamento*** ***ORIENTALIFE***	***Incontri con Esperti/ Ass. Categorie***	***Attività d'Aula***	***Uscite didattiche a carattere orientativo***	***TOTALE***
III	***15***	***5***	***10***		***30***

***Le ore delle singole colonne possono variare, purché il totale sia 30**

TEMPI DI ATTUAZIONE

Anno Scolastico 2023/24

RISULTATI ATTESI

Le azioni di miglioramento avranno come finalità precipue quelle di:

Contrastare la demotivazione e lo scarso impegno nello studio degli studenti, per migliorarne il successo scolastico e l'apprendimento.

Dare la possibilità a ciascuno studente di scegliere il proprio percorso formativo a seconda delle proprie inclinazioni e bisogni per apprendere al meglio i contenuti proposti, nel rispetto dei propri tempi e delle proprie potenzialità.

Imparare a scegliere

MONITORAGGIO

I tutor dell'orientamento, il docente Orientatore ed il Coordinatore di classe si occuperanno del monitoraggio delle attività.

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

*Rispetto delle scadenze;

*Tempestività delle comunicazioni;

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

*Livello di dispersione;

*Risultati dell'apprendimento in chiave orientativa;

*Rinforzo delle competenze tecnico-professionali;

*Comportamento organizzativo;

*Motivazione e atteggiamenti

FASE DI COMUNICAZIONE/INFORMAZIONE

Il Docente Orientatore, il Coordinatore di classe ed il Tutor dell'Orientamento hanno illustrato obiettivi, tempi, strategie, metodologie del percorso nei vari organi competenti.

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

La classe ha partecipato ai seguenti incontri di Orientamento: (da confrontarsi con il docente orientatore ed il tutor per l'orientamento)

DATA	TEMA
17/11/2025	PROGETTO “ORIZZONTI”
24/11/2025	PROGETTO “ORIZZONTI”
15/12/2025	PROGETTO “ORIZZONTI”
12/01/2026	PROGETTO “ORIZZONTI”
22/01/2026	PROGETTO “ORIZZONTI”
18/03/2026	ACCADEMIA DI ALTA FORMAZIONE “INCIBUM”
30/03/2026	ACCADEMIA DI ALTA FORMAZIONE “ALMA”
15/05/2026	“ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA”

7	Discipline oggetto di studio dell'ultimo anno di corso

7.1	Programmazioni Disciplinari

DISCIPLINA: Italiano	DOCENTE: Prof.ssa Dolorinda Di Costanzo
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	• Orientarsi tra testi e autori fondamentali del panorama letterario individuando le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura e delle arti. • Comunicare utilizzando il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti • Individuare/utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana e gli strumenti di comunicazione 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.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	**UDA 1) Romanticismo** Giacomo Leopardi: vita, opere e poetica. L'infinito (Canti) A Silvia (Canti) **UDA 2) Le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana ed Europea del secondo Ottocento;** • Europa e Italia alla fine del XIX secolo. ○ Il Positivismo in Italia e cenni sul Naturalismo in Francia ○ La Scapigliatura • Giosuè Carducci: Vita, opere e poetica Testi: Rime nuove: Pianto antico • Verismo: Giovanni Verga: vita, opere e poetica Testi: ○ l'introduzione al ciclo dei vinti (la "teoria dell'ostrica") ○ Ascolto e comprensione della novella *Rosso malpelo* dalla raccolta *Vita dei campi* ○ Lettura e comprensione del brano del naufragio della Provvidenza da *I Malavoglia*

- **UDA 3 Il Simbolismo e il Decadentismo**

  Giovanni Pascoli: vita, opere e poetica (concetto fanciullino)

  - Lettura e comprensione delle poesie:
    da *Myricae*
    - *X agosto*

    Da *Canti di Castelvecchio*
    - *Il gelsomino notturno*
- Gabriele D'Annunzio: vita, opere e poetica

  - Lettura e comprensione di:

  Descrizione dell'educazione estetica e sentimentale di Andrea Sperelli da

  Il Piacere (ritratto del dandy ed estetismo)
- **UDA 4 Il concetto di avanguardia storiche**
  La poesia del Novecento

- Giuseppe Ungaretti: vita, opere e poetica

  - Lettura e comprensione della poesia (da *L'Allegria*):

    - *Soldati (Il porto sepolto)*

- Luigi Pirandello: vita, opere e poetica (il teatro dell'assurdo - il teatro nel teatro)

  - Lettura e comprensione dell'incipit di *Uno, nessuno e centomila*
  - Lettura e comprensione dell'inizio di *Sei personaggi in cerca d'autore*

- Italo Svevo: vita, opere e il personaggio dell'inetto

  - Lettura e comprensione di brani da *La coscienza di Zeno*

    - Prefazione del dottor S.
    - Conclusione (La catastrofe finale)

Caratteristiche e strategie di produzione delle diverse tipologie per la prima prova dell'Esame di Stato
Lo studio della letteratura è stato costantemente volto a favorire una comprensione più ampia e consapevole dei cambiamenti sociali, politici e ideologici. Gli argomenti affrontati sono stati messi in dialogo anche con due Unità Didattiche di Apprendimento trasversali:
Conoscere il sé e l'altro – Consapevolmente", all'interno di questo percorso, si è riflettuto in particolare sull'inclusione delle donne.

"Il mio presente, il mio futuro", che ha guidato gli studenti nell'elaborazione di un

	proprio curriculum vitae e strutturato un percorso personale per la simulazione orale dell'esame di Stato. L'analisi di diverse tipologie testuali si è accompagnata ad esercitazioni mirate sulla prima prova d'esame al fine di potenziare competenze espressive, riflessive e argomentative in linea col percorso di studi.
METODOLOGIE:	1. **Metodologia ricettiva:** lezione frontale, lezione dialogata. 2. **Metodologia simulativa:** studio di caso con analisi attiva dei testi,trasformando Analisi del testo tradizionali in dialoghi con il testo. 3. **Metodologia collaborativa:** apprendimento cooperativo, lavorando in piccoli gruppi anche a distanza per la realizzazione dei compito – prodotto
CRITERI DI VALUTAZIONE:	**1. Valutazione formativa:** • Verifica orali • Verifica scritte (Elaborazione delle tre tipologie: A-B-C, questionari, elaborazione di testi di vario genere • Osservazione dei comportamenti (partecipazione, inclusione, capacità di organizzarsi, responsabilità, capacità di lavorare autonomamente e in gruppo) **3. Valutazione sommativa:** • Verifica orale: discussione dialogata • Verifica scritta: presentazioni multimediali individuali e/o di gruppodei lavori che sono stati prodotti dagli studenti
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Libro di testo: autore Maria Carlà, Alfredo Sgroi "Letteratura e intrecci" vol.3° e 3B, Palumbo. LIM, materiale formativo aggiuntivo ed esemplificativo fornito dalla docente tramite la piattaforma di classroom, schemi, video e sintesi scritte ed audio, bacheche digitali per il ripasso visivo, video Youtube, registro elettronico

DISCIPLINA: Storia	**DOCENTE: Dolorinda Di Costanzo**
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	• Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. • 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 • Collocare gli eventi secondo le corrette coordinate spazio temporali. • Cogliere relazioni significative tra fenomeni, eventi e concetti con particolare attenzione agli elementi di affinità- continuità e diversità-discontinuità. • Utilizzare fonti e documenti • Utilizzare il lessico specifico
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso**	Educazione alla pace. **UDA 1 Risorgimento italiano e il nuovo volto dell'Europa tra la fine dell'Ottocento e gli inizi del Novecento**. • La seconda rivoluzione industriale • L'Unità d'Italia • La destra e la sinistra storica • L'età giolittiana

UDA o moduli)	• Tra Ottocento e Novecento: industrializzazione e nascita della società di massa • Le Alleanze europee all'inizio del '900 **Uda 2 la prima guerra mondiale** • L'Europa verso la catastrofe • La Prima guerra mondiale: Cause pregresse e cause scatenanti; Guerra di trincea; L'Italia dalla neutralità all'intervento; La svolta del 17 e la fine della guerra; I trattati di pace e la situazione politica nel dopoguerra. **Uda trasversale "Conoscere il sé e l'altro" → Consapevolmente " IL MIO PRESENTE, IL MIO FUTURO"** Sensibilizzazione per la giornata internazionale contro la violenza sulle donne. Riproduzione di una scena tratta dal "Monologo contro la violenza sulle donne" di Paola Cortellesi. **UDA 3 La dittatura di Stalin – UDA 4 Il regime fascista –UDA 5 La crisi del '29 e il New Deal – UDA 6 Il regime nazista (sintesi degli argomenti)** • La Rivoluzione russa prima della guerra; Dalla guerra alla rivoluzione; I bolscevichi al potere e la guerra civile, L'URSS e la dittatura di Stalin. • La crisi del dopoguerra e il "biennio rosso" ; Il fascismo al potere e l'inizio della dittatura; Il regime totalitario. • Gli Stati Uniti negli anni venti; 1929: il crollo della Borsa; Roosvelt e il New Deal. • La Germania della Repubblica di Weiman; L'avvento del nazismo; Il regime nazista. **UDA trasversale "Conoscere il sé e l'altro" – Consapevolmente " IL MIO PRESENTE, IL MIO FUTURO"** - Il giorno della memoria: art. 11 della Costituzione -Visione del film "La stella di Andra e Tati" con dibattito - Visione del documentario dell'Olocaustro su Sami Modiano **- Uda 7 La seconda guerra mondiale** 1. Le premesse della guerra 2. La Guerra dall'L'Europa all'Oriente 3. L'Europa dominata da Hitler e la Shoah 4. La sconfitta del nazifascismo e la fine della guerra 5. La resistenza e la liberazione **UDA trasversale "Conoscere il sé e l'altro" - "Consapevolmente " IL MIO PRESENTE, IL MIO FUTURO"** Agenda 2030 obiettivo 16: ridurre tutte le forme di violenza, fermare la tortura e combattere tutte le forme di criminalità organizzata. Riflessioni sulla democrazia e dignità umana. **Uda 5 l'Italia dal dopoguerra ai giorni nostri** (questa unità sarà trattata entro la fine dell'anno scolastico) "La guerra fredda" 1. L'Organizzazione delle nazioni unite (ONU)
ABILITÀ:	- Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica. - Comprendere la trama delle relazioni all'interno di una società nelle sue dimensioni economiche, politiche, sociali e culturali. - Individuare gli elementi originali costitutivi della società studiata. - Ricostruire gli sviluppi sincronici diacronici riferiti ad un problema storico studiato

	- Cogliere analogie e differenze fra istituzioni del passato e istituzioni del mondo attuale. - Collegare agli eventi storici a vicende e aspetti del proprio territorio
METODOLOGIE:	• Lezione interattiva • Discussione guidata • Ricerca di fonti e documentazioni
CRITERI DI VALUTAZIONE:	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. 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. La valutazione si attiene ai criteri oggettivi della griglia approvata dal Consiglio di Classe e dal Collegio Docenti.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	• Libro di testo: Autore Giorgio De Vecchi, Giorgio Giovannetti "La nostra avventura" vol 3 Edizione Rossa, Sanoma. • Lim • Appunti • Video • Mappe • PowerPoint

	DISCIPLINA Lingua e civiltà Inglese **Docente: Prof. Oriana Jannelli**
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. 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**.** Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. Riconoscere il valore e le potenzialità delle risorse e dei beni ambientali. 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.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso UDA**	**MODULE 1 – HACCP** The 7 principles of HACCP Flow chart from purchase to dish Hazards in the bakery kitchen Grammar: The passive form **MODULE 2- CHOCOLATE HEAVEN**

o moduli)	Unit 1-History of chocolate Unit2- How is chocolate made? Unit 3- Chocolate varieties Unit 4- Chocolate in pastry around the world Reading texts: Gianduia chocolate, Modica chocolate **MODULE 3 – On the Healthy Side** Unit 1 Well-being Nutrients Food groups & healthy guidelines Healthy eating plans: the food pyramid, The healthy eating plate Unit 2 Food allergies & intolerances Unit 3 Food safety World food safety. 5 keys to safer food Food poisoning – Food contamination Unit 4 Food safety certification HACCP in catering **MODULE 4**- **PUDDINGS** Unit 1-What are "dolci al cucchiaio"? Unit2-Best loved puddings Unit 3- Cupcakes and cakes design **MODULE 5- BRITISH FOOD AND MEALS** Unit 1- Exploring British food Unit 2- British sweet treats Unit 3- Tea time in Britain **MODULE 6- APPLYING FOR A JOB** Unit 1- Writing a CV Unit 2- Writing an application letter **MODULE 7-- THE ITALIAN TOUR**Unit 1- Discovering Italy Unit 2- The *Northwest* Unit3-The Northeast Unit4-Central Italy Unit5-The South **MODULE 8- GEOGRAPHY AND CIVILIZATION OF THE BRITISH ISLES** Unit 1-The United Kingdom Unit 2-London **MODULE 9 - CIVILIZATION** Slow food Sustainability Agenda 2030 Goals Preserving traditional heritage
ABILITA':	Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici. Comprendere e interpretare testi di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali. 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. Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale. Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di re- lazione adeguati anche con culture diverse. 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. 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. 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. 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.
METODOLOGIE:	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.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	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. Lo sviluppo delle capacità comunicative è valutato in riferimento al livello di partenza ed alle capacità individuali. 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. Tutte le valutazioni sono state effettuate secondo i dettami della C.M. n. 94 del 18.10.11.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	**Testo: AAVV. "Pastry Show" Ed. Hoepli** Libro di testo, altri testi x fotocopie, Classroom, LIM, schede, tabelle, mappe concettuali, Materiale autentico tratto da giornali e riviste o da Internet.

DISCIPLINA FRANCESE	FLORIANA DI MEGLIO
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	**Integrare** le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento **Valorizzare e promuovere** le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera **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. **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. **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.

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	MODULE 3: Comment écrire et réaliser une recette 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) MODULE 8: les éléments nutritifs: protéines, glucides, lipides, fibres, vitamines et sels minéraux MODULE 9: la pyramide alimentaire: principes et groupes d'aliments, le régime méditerranéen Dessert végétarien et végan MODULE 10: les maladies liées à une mauvaise alimentation MODULE 11: l'alimentation Bio, l'agriculture biologique, le slow food en France MODULE 12: la sécurité alimentaire, les contaminations alimentaires, la conservation des aliments, la méthode HACCP MODULE 13 : histoire de la gastronomie française

DISCIPLINA:D.T.A.	**DOCENTE:Prof. LUIGI MIGLIACCIO**
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	• Acquisire le conoscenze di base della contabilità generale ed analitica • Saper leggere un bilancio, valutando la situazione economica, patrimoniale e finanziaria di un'impresa, con esemplificazioni di bilanci delle imprese della ristorazione • Avviare una impresa del comparto ristorazione, analizzando le scelte da operare per una efficace affermazione in un sistema concorrenziale • Predisporre un efficace marketing plan • Conoscere la normativa in materia alimentare e di sicurezza negli ambienti di lavoro.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	**MODULO 6** Il patrimonio, il reddito e il bilancio **MODULO 9** La contabilità gestionale, i metodi del full costing e del direct costing e la determinazione di prezzi remunerativi **MODULO 10** Il marketing strategico ed il marketing operativo **MODULO 11** L'importanza della pianificazione: il business plan **MODULO 12** La normativa alimentare e della sicurezza negli ambienti di lavoro **MODULO 13** I conumi e le abitudini alimentari con approfondimenti nel settore dolciario
METODOLOGIE:	Lezione dinamica con continue sollecitazione degli alunni attraverso coinvolgimento personale/diretto, accertamento costante delle conoscenze consapevoli acquisite con quesiti ed esercitazioni

CRITERI VALUTAZIONE:	Continue verifiche orali spot e verifiche orali approfondite personali Verifiche scritte con quesiti aperti, al fine di sviluppare la capacità di elaborare argomentazioni che possano avere anche utili ricadute nella formulazione di pensieri logic, coerenti e comprensibili
TESTI e MATERIALI /STRUMENTI ADOTTATI:	LIBRO DI TESTO ADOTTATO: " Gestire le imprese ricettive" ESEMPLIFICAZIONI PRATICHE tratte dalla esperienza professionale del docente

DISCIPLINA: Scienze e Cultura dell'Alimentazione	DOCENTE: Martina Arpaia
COMPETENZE RAGGIUNTE ALLA FINE DELL'ANNO:	• Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e turistico-alberghieri, valorizzando le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. • Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, produzione e vendita, operando secondo criteri di qualità, efficienza e innovazione. • Applicare correttamente il sistema HACCP e le normative vigenti in materia di sicurezza alimentare, salute e sicurezza nei luoghi di lavoro. • Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto operativo e con le esigenze della clientela, anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari, promuovendo qualità, sostenibilità e benessere. • Progettare, anche mediante l'utilizzo di tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali finalizzati alla valorizzazione delle tradizioni, delle tipicità territoriali e del Made in Italy, anche in contesti internazionali. • Realizzare proposte di offerta turistica integrata nel rispetto dei principi dell'ecosostenibilità ambientale, valorizzando il territorio e promuovendo servizi e prodotti attraverso strumenti digitali e web. • Contribuire alle strategie di promozione e valorizzazione del territorio attraverso il "Destination Marketing", favorendo la diffusione del patrimonio culturale, ambientale ed enogastronomico locale e nazionale.
CONOSCENZE o	• Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti agroalimentari

CONTENUTI TRATTATI (anche attraverso UDA o moduli):	• Qualità degli alimenti • Filiera agroalimentare • Alimentazione sostenibile • Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione • Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche • Principali tipologie dietetiche • Dieta in particolari condizioni patologiche
ABILITA':	• Utilizzare in modo appropriato il linguaggio tecnico-specifico della disciplina. • Diversificare il prodotto e il servizio in base alle nuove tendenze alimentari, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato. • Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio in funzione delle aspettative e degli stili di vita del target di riferimento. • Gestire i processi di approvvigionamento, consegna, stoccaggio e monitoraggio di merci, prodotti e servizi. • Identificare, sotto il profilo qualitativo e quantitativo, le risorse necessarie alla realizzazione del prodotto o servizio programmato. • Verificare la conformità del prodotto/servizio ai parametri predefiniti, proponendo eventuali interventi di miglioramento degli standard qualitativi. • Applicare correttamente le normative relative alla sicurezza, alla salute nei luoghi di lavoro, alla tutela ambientale e alla riservatezza dei processi. • Applicare in modo efficace il sistema di autocontrollo per la sicurezza alimentare, nel rispetto della normativa HACCP vigente. • Garantire la tutela e la sicurezza del cliente durante tutte le fasi del servizio. • Individuare possibili miglioramenti organizzativi e strutturali dell'ambiente di lavoro al fine di prevenire situazioni di rischio. • Elaborare offerte di prodotti e servizi enogastronomici orientate alla promozione di uno stile di vita sano, equilibrato e sostenibile. • Predisporre e servire prodotti enogastronomici in relazione a specifiche esigenze dietetiche, intolleranze, patologie o limitazioni alimentari. • Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica, motivando le scelte tecniche e culturali adottate. • Pianificare e promuovere eventi enogastronomici e turistico-culturali in funzione del target di riferimento e della valorizzazione del Made in Italy. • Monitorare lo stato di avanzamento di un evento, individuando eventuali criticità e attuando interventi correttivi. • Progettare offerte turistiche integrate, individuando servizi principali e complementari coerenti con il contesto territoriale e con le esigenze della clientela. • Valutare la compatibilità dell'offerta turistica con i principi della sostenibilità ambientale. • Progettare attività e iniziative finalizzate alla valorizzazione delle tipicità del territorio. • Promuovere itinerari enogastronomici, artistici e naturalistici, eventi e attrazioni legati al territorio di appartenenza. • Predisporre azioni di promozione a supporto della domanda di

	prodotti e servizi turistici. • Collaborare alla realizzazione di attività innovative di comunicazione e promozione del territorio.
TESTO ADOTTATO:	• Libro di testo: "Alimentazione Oggi"– Scienza e Cultura dell'Alimentazione – Vol. B (Rodato, CLITT)
METODOLOGIE:	• Lezione frontale partecipata • Attività laboratoriale in pasticceria • Lavoro di gruppo e cooperative learning • Brainstorming e problem solving • Lavoro autonomo • Utilizzo di strumenti digitali (LIM, computer, contenuti multimediali)
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Le verifiche hanno avuto lo scopo di accertare il raggiungimento degli obiettivi prefissati e di monitorare il processo di apprendimento degli studenti. La valutazione ha tenuto conto di: • livello di acquisizione delle conoscenze e delle competenze • capacità di applicazione pratica • progressi rispetto alla situazione iniziale • partecipazione, impegno e attenzione in classe Le prove di verifica sono state: • orali • scritte

DISCIPLINA: MATEMATICA	**DOCENTE: STEFANIA MICILLO**
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	
LA SUCCESSIONE DI FIBONACCI E LA SEZIONE AUREA • Cenni storici • La successione di Fibonacci • Il Numero Aureo o Rapporto Aureo • Costruzione del rettangolo aureo e della Spirale Aurea a partire dalla Successione di Fibonacci **LE FUNZIONI ALGEBRICHE**	

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

DISCIPLINA: Enogastronomia Settore produzione dolciaria.	**DOCENTE: Armando Ambrosio**
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	• 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.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso UDA o moduli)**	**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) Le creme, la gelateria e la cioccolateria:** Le salse e le creme - I meringaggi - La gelateria - La cioccolateria e il cioccolato - Le guarnizioni e le decorazioni. **4) L'industria Dolciaria:** Il boom economico del dopoguerra – Lo sviluppo dell'industria dolciaria – i gelati. **5) Il catering, il banqueting e il buffet:** La ristorazione commerciale e collettiva - Il catering - Il banqueting

ABILITÀ:	• 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:	- Lezione frontale - Lavoro di gruppo - Attività laboratoriale - Lezione partecipate con esercitazioni - Lavoro di gruppo - Laboratorio di Pasticceria - Libri di testo - Risorse multimediali
CRITERI DI VALUTAZIONE:	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.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	**Libro di testo:**Pasticceria SMART **Attività laboratoriali:** dalla teoria alla pratica.

ISCIPLINA: **SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**	**NOME DOCENTE** **Ambrosino di Bruttopilo Antonio**
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	Modulo1: ● Comunicare ● Imparare ad imparare ● Progettare

	● Osservare e interpretare i fenomeni connessi al mondo dell'attività motoria e sportiva proposta nell'attuale contesto socioculturale. Modulo2: ● Agire in modo autonomo e responsabile ● Risolvere problemi ● Collaborare e partecipare ● Giocare e praticare sport nel rispetto di regole e avversari Modulo3: ● Agire in modo autonomo e responsabile ● Acquisire ed interpretare l'informazione ● Collaborare e partecipare ● Individuare collegamenti e relazioni ● 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 Modulo4: ● Agire in modo autonomo e responsabile ● Acquisire ed interpretare l'informazione ● Progettare un'attività motoria in ambiente naturale
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	Modulo1: ● I rischi della sedentarietà ● Il doping ● Relazione tra Scienze Motorie e la Fisiologia: soglia Dello sforzo durante l'attività fisica e i benefici dell'allenamento (Uda Trasversale "Conoscere il sé

	e l'altro") Modulo2: ● Le regole degli sport praticati ● Tecniche di squadra degli sport praticati ● Fondamentali di squadra ed individuali Modulo3: ● Alimentazione e sport: il fabbisogno idrico. Correlazione tra esercizio fisico e idratazione (Uda Trasversale ") ● Le tematiche di anoressia e bulimia ● Il movimento come elemento di prevenzione Modulo 4: Attività motoria in ambiente naturale
<u>ABILITA':</u>	Modulo 1: ● Osservare criticamente i fenomeni connessi al Mondo sportivo Modulo 2: ● Partecipare attivamente nel gioco assumendo ruoli e responsabilità tattiche ● Assumere ruoli all'interno del gruppo in relazione alle proprie capacità individuali Modulo 3: ● Assumere comportamenti finalizzati al miglioramento della salute ● Controllare e rispettare il proprio corpo ● Organizzare la propria alimentazione in funzione

	dell'attività fisica svolta Modulo 4: ● Muoversi in sicurezza in diversi ambienti ● Adeguare abbigliamento e attrezzature alle diverse attività e alle condizioni meteo ● Praticare in forma globale varie attività all'aria aperta
METODOLOGIE:	Lezione partecipata, gruppi di lavoro, attività esperenziali
CRITERI DI VALUTAIONE:	Autovalutazione e valutazione secondo i criteri adottati dal cdc
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Appunti del docente; testo in adozione attività in palestra,esperienza sul campo.

DISCIPLINA: IRC	NOME DOCENTEROSANNA PATALANO V PASTICCERIA
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	Saper cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura umanistica, scientifica e tecnologica. 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
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	**Morale e morali** **U.D.A. 1 La ricerca di senso** • Chi sono io per giudicare? • Problrmsolving: Giustizia e clemenza • L'importanza del cuore • Liberi di Peccare? • Liberi tutti? • Progettare il futuro • Che cos'è la libertà **Modulo 2** **U.D. A. 2 Il rispetto della vita** • Scienza e fede • Che cos'è la bioetica • La vita che nasce • La questione ambientale • Problemsolving: Gli OGM

	Modulo 3 **U.D.A. 3 La società cristiana** • Famiglia o famiglie? • Fede e politica • Un economia giusta: lo sviluppo sostenibile • La pace e la guerra **Modulo 4** **U.D.A. 4 IL cibo e il sacro** • La festa religiosa • Il calendario • L'osservanza delle regole • Le festività nel mondo ebraico - a tavola nel giorno dello Shabbat - I divieti alimentari • L'unica regola è la moderazione: la cucina cristiana - Le feste nel mondo cristiano cattolico - A tavola in quaresima e a Pasqua - Il pane il vino e l'olio • Onorare il cibo: La cucina islamica tra corpo e anima: cibo e armonia la cucina orientale - Induismo e buddhismo
ABILITA':	Operare scelte morali tenendo conto dei valori morali Confrontare le scelte dettate dall'etica cristiana e quelle determinate dalle altre religioni e da altre correnti di pensiero, nel quadro di un aperto dialogo
METODOLOGIE:	Metodologia ricettiva: lezione frontale, lezione dialogata. Metodologia collaborativa: apprendimento cooperativo, lavorando in piccoli gruppi per la realizzazione di compito – prodotto Libri, riviste, materiale multimediale Lim
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Valutazione formativa: ▪ Verifica orali (colloqui orali, esposizioni di tipo orale in modalità "flippedclassroom") ▪ Osservazione dei comportamenti (partecipazione, inclusione, capacità di organizzarsi, responsabilità, capacità di lavorare autonomamente e in gruppo) Valutazione sommativa: Verifica orale: interrogazione
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Libro di testo "Capaci di sognare" P. Maglioli, Ed. SEI, riviste, materiale multimediale, lim

8	**Valutazione degli apprendimenti**

8.1	Criteri di valutazione

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

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

10	a. Lo studente si comporta sempre in maniera corretta e rispettosa delle norme, delle persone e degli ambienti frequentati. Contribuisce affinché quanti lo circondano facciano altrettanto. b. Lo studente rappresenta un elemento aggregante all'interno del gruppo classe, favorisce il regolare svolgimento delle attività didattiche e contribuisce a ricomporre le situazioni conflittuali. c. Lo studente dimostra spiccato interesse per le attività didattiche proposte, partecipa in modo attivo e propositivo al dialogo formativo ed educativo, dimostrando un impegno assiduo e costante sia nell'attività svolta a scuola sia nello studio e nel lavoro a casa. d. Lo studente rispetta puntualmente le scadenze e svolge il lavoro assegnato. e. Lo studente, spontaneamente o su richiesta, si impegna in maniera efficace nell'assistenza e nell'aiuto ai compagni. f. Lo studente approfondisce personalmente le tematiche trattate in classe.
9	a. Lo studente si comporta sempre in maniera corretta e rispettosa delle norme, delle persone e degli ambienti frequentati. b. Lo studente dimostra interesse per tutte le attività didattiche proposte. c. Lo studente partecipa in modo attivo al dialogo formativo ed educativo.

	d. Lo studente dimostra un impegno costante sia nell'attività svolta a scuola sia nello studio e nel lavoro a casa. e. Lo studente rispetta puntualmente le scadenze e svolge il lavoro assegnato.
8	a. Lo studente si comporta generalmente in maniera corretta e rispettosa delle norme, delle persone e degli ambienti frequentati. b. Lo studente dimostra interesse per le attività didattiche proposte. c. Lo studente è disponibile al dialogo formativo ed educativo. d. Lo studente dimostra un accettabile impegno sia nell'attività svolta a scuola sia nello studio individuale. e. Generalmente lo studente rispetta le scadenze e svolge il lavoro assegnato.
7	a. Occasionalmente lo studente ha avuto comportamenti poco rispettosi delle norme e/o delle persone e/o degli ambienti frequentanti. 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. c. Lo studente dimostra un impegno discontinuo nelle attività casalinghe, spesso non rispetta le scadenze e non svolge il lavoro assegnato.
6	a. Lo studente dimostra un impegno molto scarso nelle attività casalinghe di lavoro e di studio. b. Lo studente ha fatto registrare un elevato numero di assenze e/o di ritardi, in assenza di una documentata causa di forza maggiore. c. Lo studente rappresenta un elemento disgregante all'interno del gruppo classe, turba il regolare svolgimento delle attività didattiche determinando situazioni conflittuali. d. Lo studente si è reso protagonista di ripetuti e significativi episodi di indisciplina documentati sul registro di classe. 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
5	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. 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. 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 leso diritto allo studio anche solo parziale, inficiando il regolare svolgimento delle lezioni. 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. 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.

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'ammissione all'Esame di maturità alla 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
- partecipazione, durante l'ultimo anno di corso, alle prove predisposte dall'INVALSI;
- svolgimento delle attività di formazione scuola-lavoro secondo quanto previsto dall'indirizzo di studio;
- votazione non inferiore ai sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente e un voto di comportamento non inferiore a sei decimi

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.

<u>Livelli di competenza (standard di apprendimento corrispondenti ai livelli di padronanza raggiunti dagli studenti)</u>

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. -Se guidato, riesce a fornire chiarimenti, precisazioni, completamenti.	- Esegue le procedure apprese e opera con accettabile precisione. - Si esprime in modo semplice, anche se talvolta è mnemonico e impreciso rispetto a codici specifici	- Incontra alcune difficoltà nell'applicazione delle conoscenze. - Risolve i problemi con procedure 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 Educazione civica (vedi Linee guida)

L'educazione civica, in quanto materia curricolare, avrà un suo voto autonomo, espresso in decimi proposto dal/la coordinatore/trice, accordandosi con il team di insegnanti coinvolti durante l'anno scolastico.

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 rilevano con strumenti collegialmente stabiliti;

- Interesse degli allievi verso le attività proposte;
- La capacità di attenzione dimostrata;
- L'autonomia nel promuovere e iniziatrice;
- 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 valutazione del comportamento, prenda in considerazione e tenga conto anche del voto riportato di Educazione Civica

Voto di valutazione del comportamento inferiore a Sei/10 :

Nel caso di valutazione del comportamento pari a sei decimi, ai sensi dell'art. 13, co. 2, lettera d), secondo periodo del d. lgs. 62/2017 – introdotto dall'art.1, co. 1, lettera c), della l. 150/2024, il consiglio di classe assegna un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale da trattare in sede di colloquio dell'esame conclusivo del secondo ciclo.

La definizione della tematica oggetto dell'elaborato viene effettuata dal consiglio di classe nel corso dello scrutinio finale; l'assegnazione dell'elaborato ed eventuali altre indicazioni ritenute utili, anche in relazione a tempi e modalità di consegna, vengono comunicate al candidato entro il giorno successivo a quello in cui ha avuto luogo lo scrutinio stesso, tramite comunicazione nell'area riservata del registro elettronico, cui accede il singolo studente con le proprie credenziali.

Nel caso di valutazione del comportamento inferiore a sei decimi, il consiglio di classe delibera la non ammissione all'esame di Stato conclusivo del percorso di studi;

Nuovo Obbligo d'istruzione (DM 139/2007)		Competenze trasversali	LIVELLI
Competenze chiave	*Competenze di cittadinanza (trasversali)*		
Costruzione del sé	1. Imparare ad imparare Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.	Saper distinguere e organizzare, nei vari ambiti disciplinari, dati (fatti oggettivi relativi ad un evento) informazioni (dati cui si attribuisce un significato, un valore) conoscenze (elaborazione delle informazioni attraverso un processo) Saper utilizzare pluralità di fonti. Saper definire tempi, strategie, modalità di lavoro, strumenti.	Non raggiunto Base Intermedio Avanzato
Relazione con gli altri	2. Comunicare - Comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa,trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali); - - - Rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).	Saper comunicare (comprendere e rappresentare) in modo efficace, coerente e corretto, usando vari tipi di linguaggi, in relazione al contesto e allo scopo. Saper gestire momenti di comunicazione complessi, in situazione, tenendo conto di emotività, modo di porsi e interiorizzazione delle conoscenze.	Non raggiunto Base Intermedio Avanzato

Relazione con gli altri	3. 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.	Saper ascoltare, negoziare, condividere, nel rispetto dei ruoli e compiti e regole di convivenza, valorizzando e supportando le potenzialità individuali Saper tracciare un percorso di lavoro (conoscenze e competenze necessarie), individuando obiettivi condivisi e prodotti comuni	Non raggiunto Base Intermedio Avanzato
Relazione con gli altri	4. 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.	Riconoscere la propria identità relativa al tempo, al luogo, al contenuto sociale in cui si vive. Perseguire la realizzazione delle proprie aspirazioni rispettando quelle altrui. Saper valutare e approfittare delle opportunità individuali e collettive Riconoscere e rispettare i limiti, le regole, le responsabilità personali e altrui.	Non raggiunto Base Intermedio Avanzato
Rapporto con la realtà naturale e sociale	5. Risolvere problemi 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	Affrontare situazioni problematiche, formulando ipotesi di soluzione. Stabilire le risorse necessarie da utilizzare, i dati da organizzare e le soluzioni da proporre. Proporre soluzioni creative ed alternative	Non raggiunto Base Intermedio Avanzato
Rapporto con la realtà naturale e sociale	6. 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.	Individuare collegamenti e relazioni tra fenomeni – eventi – concetti. Esprimere in modo coerente le relazioni individuate. Cogliere la natura sistemica dei vari saperi	Non raggiunto Base Intermedio Avanzato

Rapporto con la realtà naturale e sociale	7. Acquisire ed interpretare l'informazione 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.	Essere consapevole della diversità di ambiti e strumenti comunicativi tramite cui l'informazione viene acquisita. Distinguere nell'informazione i fatti e le opinioni (livello oggetti/soggettivo dell'informazione). Interpretare in modo autonomo l'informazione. Interpretare in modo autonomo l'informazione valutandone attendibilità ed utilità.	Non raggiunto Base Intermedio Avanzato
Costruzione del sé	8. Progettare 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.	Utilizzare le proprie conoscenze per fissare obiettivi realmente raggiungibili e di complessità crescente. Formulare strategie di azione e verificare i risultati raggiunti, distinguendo tra le più e le meno efficaci.	Non raggiunto Base Intermedio Avanzato

8.3	Proposte di griglia di valutazione prove scritte

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 b. corretta / completa c. essenziale / superficiale d. parziale e. frammentaria / inadeguata	a. 15-14 b. 13-12 c. 11-9 d. 8-5 e. 4-1
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	a. completa, precisa e approfondita b. corretta / completa c. essenziale / superficiale d. parziale e. frammentaria / inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Interpretazione corretta e articolata del testo	a. esauriente b. pressoché completa	a. 10-9 b. 8-7

	c. complessivamente adeguata d. episodica e. carente	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 (Analisi 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	a. 10-9 b. 8-7

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

	e. frammentaria / inadeguata	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 su 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 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	a. 10-9 b. 8-7 c. 6

	d. imprecisa e. inadeguata	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	

Seconda Prova Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera : Settore: Prod. Dolciaria (con prova pratica)

(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, nel rispetto delle griglie di cui al DM 164/22

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	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	5	

nell'elaborazione di adeguate soluzioni. Elaborazione di una preparazione adeguata alla traccia. Individuazione ed applicazione delle corrette tecniche di produzione, lavorazione, e cottura adeguate alla preparazione realizzata.		preparazione non del tutto pertinente alla traccia.		
	IV	Utilizza in modo appropriato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite. Realizza una preparazione attinente 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

Seconda Prova Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera : Settore _____

(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, nel rispetto delle griglie di cui al DM 164/22

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 o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti	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 con difficoltà e in modo stentato	3 - 4	
	III	Utilizza in modo adeguato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite	5	
	IV	Utilizza in modo appropriato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione articolata	6 - 7	
	V	Utilizza in modo specifico le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una		

concettuali e operativi		trattazione ampia e approfondita	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

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle quattro discipline oggetto del colloquio	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/o incompleto, e li utilizza 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 relativi metodi.	4 - 4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i relativi metodi.	5	
Capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite; padronanza lessicale e semantica, anche con riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore (eventualmente anche in lingua straniera)	I	Non è in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato. Si esprime in modo scorretto e/o stentato.	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite con difficoltà e solo se guidato. Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati raccordi tra le discipline. Si esprime utilizzando un lessico complessivamente corretto, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	3 - 3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare articolata. Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e preciso.	4 - 4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita. Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	5	

Capacità di argomentare in modo critico e personale	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/o solo in relazione a specifici argomenti.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, rielaborando correttamente i 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	
Grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio	I	Ha raggiunto un grado di maturazione molto parziale e un livello di autonomia e responsabilità incompleto.	0.50 - 1	
	II	Ha raggiunto un limitato grado di maturazione e di autonomia; necessita di guida e di supporto per gestire scelte e responsabilità.	1.50 - 2.50	
	III	Ha raggiunto un apprezzabile livello di maturazione; è in grado di assumere decisioni autonome e gestire con sicurezza scelte personali.	3 - 3.50	
	IV	Ha raggiunto un alto grado di maturazione, autonomia e responsabilità; è capace di riflettere criticamente sulle proprie scelte e sul proprio agire.	4 - 4.50	
	V	Ha raggiunto un elevato grado di autonomia e maturazione personale; sa gestire responsabilità significative in modo esemplare per gli altri.	5	
Punteggio totale della prova				

8.5	Tabella credito scolastico

Ai sensi dell'art. 15, co.1, del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 L'art. 15, co. 2 bis, del d.lgs. 62/2017 prevede che il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale possa essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi.

Ai fini dell'attribuzione del credito scolastico sono stati consideratioltre alla media aritmetica(M) i seguenti parametri :

4. Frequenza;
5. Interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo;
6. Partecipazione ad attività complementari ed integrative realizzate dall'istituzione scolastica;

Per il corrente quinto anno scolastico, la media relativa alle singole bande è pari o superiore a 0.50e se il voto di condotta è pari o superiore a nove decimi, si assegna il massimo del punteggio della banda.

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

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

9.0	Testi adottati

Italiano: C. Giunta, "Cuori Intelligenti", vol. 3 Ed. Verde, GARZANTI DEA 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. Prod. Dolc. Art. e Ind.: Pasticceria SMART
Religione: "Capaci di sognare" Corso di IRC per le scuole secondarie di secondo grado. P.Maglioli – SEI.

10	Allegati

- Relazione finale alunni con DSA

Docenti consiglio di classe

COGNOME NOME	FIRMA
Di Costanzo Dolorinda	
Jannelli Oriana	
Di Meglio Floriana	
Micillo Stefania	
Migliaccio Luigi	
Arpaia Martina	
Ambrosio Armando	
Ambrosino di Bruttopilo Antonio	
Patalano Rosanna	