

1	Contesto generale	2-3
1.1	Presentazione dell'Istituto	
1.2	Descrizione del contesto generale	
1.3	L'offerta formativa	
2	Informazioni sul curriculum	3-4
2.1	Profilo in uscita dell'indirizzo	
2.2	P.E.C.U.P. Indicazione codice Ateco di riferimento con descrizione	
2.3	Quadro orario settimanale – relativo all'ultimo anno di corso	
3	Descrizione della classe	4-5
3.1	Elenco alunni	
3.2	Composizione consiglio di classe	
4	Indicazioni generali attività didattica	5-10
4.1	Metodologie e strategie didattiche	
4.2	Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento PCTO	
4.3	Ambienti di apprendimento	
5	Inclusione scolastica	10-11
5.1	Strategie e didattica inclusiva	
6	Attività e progetti	11-15
6.1	Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa	
6.2	Attività e progetti attinenti a Cittadinanza e Costituzione	
6.3	Iniziative ed esperienze extracurricolari	
6.4	Attività specifiche di orientamento	
7	Discipline oggetto di studio dell'ultimo anno di corso	15-40
7.1	Programmi svolti	
8	Valutazione degli apprendimenti	40-55
8.1	Criteri di valutazione	
8.2	Criteri di valutazione delle competenze di cittadinanza	
8.3	Proposte di griglia di valutazione prove scritte	
8.4	Proposta di griglia di valutazione colloquio	
8.5	Simulazioni delle prove scritte - osservazioni sullo svolgimento	
8.6	Tabella credito scolastico O.M. 65 del 14/03/2022	
9	Testi adottati	56
10	Allegati	

1 CONTESTO GENERALE

1.1 Presentazione dell'Istituto

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

1.2 Descrizione del contesto generale

L'IPS "V. Telese" ha saputo interpretare i bisogni sociali, ispirandosi al principio di coniugare l'alta professionalità con un'adeguata formazione culturale dei giovani, favorendone l'inserimento nel settore alberghiero e ristorativo, dai livelli operativi qualificati al management aziendale attraverso il graduale perseguimento degli obiettivi educativi generali misurabili in termini di: un miglioramento dell'offerta formativa che sia efficace (potenziamento della qualità tramite una correlazione positiva tra esigenze e aspettative degli studenti e delle studentesse e le esigenze del mondo del lavoro tramite la costruzione di una cittadinanza consapevole ed attiva). La scuola, coerentemente e congruamente inserita nel contesto ambientale, territoriale e sociale, è istituzione formativa ed educativa, che dialoga con gli enti locali e che interagisce positivamente con la comunità, nella definizione della propria identità educativa, culturale, progettuale ed organizzativa. Dunque l'IPS "V. Telese" rappresenta, nel panorama scolastico isolano, una presenza qualificante caratterizzata da una costante attenzione al nuovo e da un'apertura significativa al territorio. Data la spiccata vocazione turistica dell'isola, l'istituto rappresenta un'indispensabile opportunità di formazione culturale e professionale per il territorio, presentandosi pertanto come scuola dell'accoglienza che considera il contesto territoriale una risorsa privilegiata. La scuola da anni ha sottoscritto partnership stabili con enti e associazioni di categoria, sotto forma di accordi, protocolli d'intesa e Reti, promuovendo la cooperazione, la cultura del lavoro e lo sviluppo della persona-alunno anche attraverso una stretta collaborazione con il locale centro per l'impiego. Il territorio offre, inoltre, la possibilità di avvalersi di esperti di vari settori, dalla sala-bar alla enogastronomia, dalla accoglienza turistica al settore grafico- pubblicitario, puntando su una formazione tecnico - pratica all'avanguardia con le moderne esigenze di mercato e di alto profilo professionale. Il forte sviluppo della filiera turistica con la presenza di alberghi e strutture ricettive e ristorative, consente la pratica di tirocini e stage in loco, aumentando la possibilità di assunzioni al termine degli stessi.

1.3 L'offerta formativa

L'offerta formativa è articolata in rispondenza dei tre obiettivi che costituiscono la mission dell'istituto e che sono esplicitati nel Piano dell'Offerta Formativa: Cittadinanza, Cultura e Competenze Professionali. Tali finalità sono conseguite attraverso i numerosi progetti che la scuola pone in essere e che contribuiscono alla formazione, alla socializzazione, all'arricchimento culturale e al pieno protagonismo

degli allievi. L'utilizzo delle Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione, attraverso l'impiego del sito web della scuola, dinamico ed aggiornato, consente di far conoscere, oltre la mission, la vision dell'istituto, indicando la direzione verso cui tende la programmazione scolastica a medio termine. Ciò consente di fare dell'istituto anche un luogo di innovazione e un centro di aggregazione culturale e relazionale per le famiglie e i giovani del territorio, nonché per gli operatori del settore turistico-alberghiero. La condivisione della missione con tutte le componenti della scuola, con le famiglie, con gli enti, le imprese del territorio e il terzo settore avviene attraverso il loro 8 LE SCELTE STRATEGICHE PTOF - 2022-2025 I.P.S. "V. TELESE" ISCHIA coinvolgimento nelle diverse attività che consente una coprogettazione continua che tiene conto della vocazione territoriale e dell'identità dell'istituto. Dal 2018 l'Istituto è sede del CENTRO STUDI SUL TURISMO "TELESE". Dal 2019 è stato aperto presso l'istituto il Centro di istruzione degli adulti in Convenzione con il C.P.I.A. Napoli 2. 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.

2 INFORMAZIONI SUL CURRICULUM

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo

Nell'articolazione "Enogastronomia", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche. A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione "Enogastronomia" consegue i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze.

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, tipici 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

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

È in grado di: - utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità; - organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane; - applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro; - utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio; - comunicare in almeno due lingue straniere; - reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi; - attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici; - curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

CODICE ATECO: 56.10.30

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

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO
8:30-9:30	ITA	ED. FIS	STO	AMM	FRA	GIORNO DI ROTAZIONE
9:30-10:30	ITA	ED. FIS	MAT	AMM	FRA	
10:30-11:30	FRA	AMM	MAT	MAT	ITA	
11:30-12:30	ALIM	ING	ALIM	IRC	ING	
12:30-13:30	ALIM	ITA	ENO	ENO	ING	
13:30-14:20	AMM	STO	ENO	SALA		
14:20-15:10	AMM		ENO	SALA		

* LEZIONI IN DDI

3 DESCRIZIONE DELLA CLASSE

3.1 Elenco alunni

1	AMALFITANO MICHELANGELO
2	BALESTRIERE DANIELA
3	BARILE GIOVANNI
4	BUONO BRUNO
5	CANZANIELLO HELENA
6	CASTAGNA RAUL
7	CHIOCCA DAVIDE
8	CUOMO DANIELE
9	DE LUCIANO SIMONE
10	MINICUCCI GUIDO
11	MONTAGNA ALESSANDRO
12	NAPOLEONE EMANUEL
13	ROMEO MAYA DEVI

14	SCACCINO SIRIA
15	TRANI VINCENZO
16	TUFANO FRANCESCA PIA
17	XIXA RICCARDO

3.2 Composizione del consiglio di classe

DOCENTE	DISCIPLINA
Schiano Giuliana	Italiano/Storia
Pilato Gabriella	Lingua inglese
Sanchirico Caterina	Lingua francese
De Laurentiis Mario	Matematica
Mattera Rita	Scienza e cultura dell'alimentazione
Barone Diego	Laboratorio di Enogastronomia
Fresa Raffaele	Diritto e Tec. amm.ve
De Simone Massimo	Laboratorio di Sala
Coppa Emilia	Scienze motorie
Di Costanzo Annalisa	Irc
Tartaglione Rosanna	Sostegno
Rocco Teresa	Sostegno
Nunziata Annarita	Sostegno
Tesone Alessia	Sostegno

4 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

4.1 Metodologie e strategie didattiche

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

- informare gli studenti e le famiglie dei regolamenti legati alla DDI e alle attività in presenza;
- 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 reciproco, improntato al dialogo e alla partecipazione attiva da parte degli allievi, che si fondi:
 1. sulla trasparenza dell'esito di ogni prova, test, verifica in classe, specificando con chiarezza positività e negatività;

2. sulla discussione aperta relativa alla progressione nell'apprendimento e alle 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 "contratto".

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 stati controllati la puntualità, le assenze, i ritardi, il rispetto delle consegne e la regolarità nello svolgimento dei compiti assegnati come lavoro a casa.

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

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

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

L'Istituto Professionale di Stato "V. Telese" da anni investe le sue risorse, umane, tecniche, strumentali, finanziarie nel percorso di Alternanza Scuola Lavoro affinché continui ad essere metodologia di eccellenza di questo istituto. Gli obiettivi prioritari che ne ispirano l'azione formativa rivendicando il ruolo significativo che può assumere l'istruzione e la formazione professionale, a condizione di elevare il livello culturale e di formare dei cittadini consapevoli ed orgogliosi della propria qualificata professionalità sono:

- favorire un efficace orientamento;
- sollecitare le vocazioni personali e professionali;
- sviluppare competenze valutabili e spendibili nel mercato del lavoro e più in generale realizzare un collegamento tra la scuola, il mondo del lavoro e la società civile;
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio;
- sperimentare metodologie di apprendimento per rafforzare la formazione alla cittadinanza attiva e allo spirito di iniziativa.

Si illustra di seguito il progetto triennale della classe:

"Street food gourmet che: tra tradizione e innovazione"

1. Presentazione percorso

Il percorso mira a favorire nello studente non solo l'acquisizione di capacità e competenze professionali ma anche e soprattutto un bagaglio culturale indispensabile per ogni persona consapevolmente calata nel proprio tempo. Tale percorso, quindi, svolge un importante ruolo di orientamento che intende realizzare un'offerta formativa finalizzata a operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche. Tale offerta formativa si caratterizza per la sua organizzazione flessibile, per l'attenzione alla didattica attiva e per la stretta collaborazione con il mondo aziendale. Il percorso mira inoltre ad incoraggiare la competenza imprenditoriale, la creatività e lo spirito di iniziativa in riferimento anche alle "Raccomandazioni del Consiglio d'Europa del 22 maggio 2018".

2. Risorse strutturali

- Laboratori di enogastronomia;
- Strutture ricettive;
- Cantine;
- Caseifici;
- Eventi e manifestazioni.

3. Risorse umane di riferimento

- Tutor Scolastico;

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

4. Competenze Trasversali

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

UMANISTICO	TECNOLOGICO/PROFESSIONALE	LINGUISTICO	MATEMATICO/SCIENTIFICO
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Creatività e immaginazione; 2. Capacità di lavorare sia in modalità collaborativa in gruppo sia in maniera autonoma; 3. Capacità di mantenere il ritmo dell'attività; <ol style="list-style-type: none"> 1. Capacità di accettare la responsabilità. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Capacità di riflessione critica e costruttiva; 2. Capacità di comunicare e di negoziare efficacemente con gli altri; 3. Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi.
COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALE			
ASSE UMANISTICO	ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE	ASSE LINGUISTICO	ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO
<ol style="list-style-type: none"> 1. Capacità di riconoscere e realizzare le opportunità di valorizzazione personale, sociale o commerciale e mediante le arti e le altre forme culturali. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Capacità di impegnarsi in processi creativi sia individualmente che collettivamente. 	<ol style="list-style-type: none"> 2. Curiosità nei confronti del mondo, apertura per immaginare nuove possibilità. 	

5. ARTICOLAZIONE ORARIA TRIENNALE

ATTIVITÀ D'AULA						ASSI CULTURALI			
	SICUREZZA	ORIENTAMENTO	ESPERTI/INCONTORI CON ASS. CATEG.	AULA	STAGE	UMANISTICO	LINGUISTICO	TECN./PROFES.	SCIENT./MATEM.
III	4	10	10	36	60	7	7	16	6
I V			10	30	80	7	5	13	5
V		10	10	30	60	6	7	12	5

6. ARTICOLAZIONE DELLE ATTIVITÀ D'AULA

➤ TERZO ANNO

ASSE UMANISTICO		ASSE LINGUISTICO	
ITALIANO	STORIA	INGLESE	FRANCESE
4	3	3	4
ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO		ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE	
SC. CULT. ALIM.	MATEMATICA	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA	
3	3	16	

➤ QUARTO ANNO

ASSE UMANISTICO			ASSE LINGUISTICO	
ITALIANO		STORIA	INGLESE	FRANCESE
4		3	2	3
ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO			ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE	
SC. CULT. ALIM.	AN.CON.CH.PROD. AL.	MATEMATICA	D.T.A.	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA
1	1	1	2	13

➤ QUINTO ANNO

ASSE UMANISTICO			ASSE LINGUISTICO	
ITALIANO		STORIA	INGLESE	FRANCESE
4		2	3	4
ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO			ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE	
SC. CULT. ALIM.	AN.CON.CH.PROD. AL.	MATEMATICA	D.T.A.	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA
1	1	1	2	12

7. TEMPI DI ATTUAZIONE

Attività d'aula



Anno Scolastico

Stage formativo



Gennaio/Febbraio/Marzo

Incontri con esperti



Febbraio/Marzo

8. VALUTAZIONE

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

9. MONITORAGGIO

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

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

- Rispetto delle scadenze;
 - Tempestività delle comunicazioni;
 - Funzionalità ed equità dell'orario delle attività formative;
- Gli indicatori per valutare l'efficacia delle iniziative ed il raggiungimento degli obiettivi:
- Livello di dispersione;
 - Risultati dell'apprendimento;
 - Acquisizione delle competenze tecnico-professionali;

- Comportamento organizzativo;
- Motivazione e atteggiamenti

10. **FASE DI COMUNICAZIONE/INFORMAZIONE**

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

4.3 **Ambienti di apprendimento**

-Gli spazi sono così distribuiti:

<i>Spazi didattici dell'istituto</i>	NUMERO DEI LOCALI
Biblioteche	2
Palestre	1
Aule	23
Aula BES	1
Laboratorio di scienze degli alimenti	1
Laboratorio di cucina	2
Laboratorio di ricevimento	2
Laboratorio grafico	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

5 INCLUSIONE SCOLASTICA

5.1 **Strategie e didattica inclusiva**

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

La scuola dispone di un sistema di accoglienza attento a rilevare i Bisogni Educativi di ciascuno, attraverso un'accurata ricognizione ed una conseguente condivisa azione individualizzata e personalizzata. Gli insegnanti curricolari, in sinergia con i docenti di sostegno, partecipano alla formulazione dei Piani Educativi Individualizzati che sono aggiornati con regolarità al fine di favorire una piena inclusione degli alunni con disabilità. Un'attenzione particolare è riservata agli alunni con BES attraverso la stesura di Piani Didattici Personalizzati. In tal senso il Collegio ha individuato una risorsa

professionale ad hoc per realizzare appieno le finalità dell'integrazione. Per gli alunni di lingua madre straniera l'istituto pone in essere una valida azione di recupero attraverso le classi aperte e parallele, favorendo, con la flessibilità oraria, il processo di integrazione oltre che l'apprendimento della lingua italiana. La scuola ha progettato attività di arricchimento dell'OF per gli alunni H/BES, che risultano ben integrati nelle classi. Tali attività sono state e saranno supportate da iniziative di formazione ad hoc per docenti di base e di sostegno, svolte in rete con gli stakeholder sottoscrittori del "Patto di sviluppo territoriale". Esistono, inoltre, spazi attrezzati ad hoc (atelier creativi con tablet, LIM, PC dotati di programmi specifici) per attività personalizzate in piccolo gruppo con tutoraggio peer to peer. Per gli alunni BES la scuola ha sviluppato un protocollo di processo e utilizza apposita modulistica ministeriale; il Piano Educativo Individualizzato (PEI) per l'inclusione degli studenti con disabilità e il PDP per gli alunni con DSA e/o in situazione di svantaggio socioculturale sono co-progettati da docenti di base e di sostegno e sistematicamente monitorati.

Nella classe sono presenti i seguenti casi particolari: un'alunna con programmazione non riconducibile alla programmazione ministeriale e per la quale il C.d.C. ha predisposto specifico PEI; un alunno per il quale il C.d.C. ha riconosciuto una programmazione riconducibile agli obiettivi minimi conforme alla programmazione ministeriale e per il quale il C.d.C. ha predisposto specifico PEI; sette alunni con Disturbi specifici dell'apprendimento (DSA), per i quali sono stati predisposti PDP.

Pertanto le prove d'esame finale terranno conto di tali percorsi e accerteranno una preparazione idonea al rilascio del diploma o, nel primo caso, dell'attestato di credito formativo.

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

6 ATTIVITÀ E PROGETTI

6.1 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

- Visita interna da parte del Consorzio Grana Padano, con esposizioni di metodi di produzione e assaggio con analisi sensoriale (7/03/2022).
- **PROGRAMMA F.I.C.O.**
Formazione, Istruzione, Cultura e Orientamento

- INTRODUZIONE

Gli investimenti effettuati negli ultimi anni hanno mirato a dare sempre più importanza alla formazione e alla cultura degli allievi. L'IPS V. Telese ha voluto, con questo programma, inserito all'interno dei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento, iniziare un nuovo modo di fare formazione, di orientare, di istruire i propri alunni. Il Programma F.I.C.O. non sostituisce, ma integra le attività curricolari e quotidiane che i nostri studenti hanno affrontato mirando ad una sempre più offerta formativa di qualità. Obiettivi del Programma sono stati:

1. Offrire una formazione di qualità e che miri alla valorizzazione del progetto di vita;
2. Stimolare le attitudini professionali e coltivarle affinché emergano nei contesti scelti ;
3. Sviluppare competenze valutabili e spendibili nel mercato del lavoro e più in generale realizzare un collegamento tra la scuola, il mondo del lavoro e la società civile;
4. Far coincidere l'offerta formativa alle conoscenze e allo sviluppo culturale, sociale e dell'auto-imprenditorialità personale;
5. Sperimentare metodologie di apprendimento per rafforzare la formazione alla cittadinanza attiva e allo spirito di iniziativa;
6. Catapultarsi in una realtà europea ed internazionale sia da un punto di vista di conoscenze che culturali.

- MODALITÀ DI INSERIMENTO AL PROGRAMMA

Di primaria importanza è stato il lavoro ed il monitoraggio del Consiglio di classe a cui appartiene la studentessa o lo studente. E nel primo biennio che si è lavorato all'individuazione del candidato.

La studentessa o lo studente individuato ha dovuto rispondere ad una serie di criteri stabiliti dagli organi collegiali che hanno mirato a valorizzare sia i risultati raggiunti dal punto di vista formativo e culturale ma anche motivazionali, di partecipazione alle attività scolastiche, alle attitudini relazionali e sociali

- CRITERI DI SELEZIONE

1. Partecipazione attiva alla vita scolastica;
2. Media voto ≥ 7.5 ;
3. Partecipazione ad eventi organizzati dalla scuola;
4. Individuazione da parte del Consiglio di Classe tenendo conto dell'interesse, degli stimoli e dell'azione di orientamento professionale anche all'interno del P.C.T.O.

L'Istituto, con il Programma F.I.C.O., ha permesso agli studenti di avere una chiara visuale sulle opportunità professionali e nel contesto territoriale, nazionale ed internazionale in cui operano ed opereranno.

La studentessa o lo studente è stato inserito in una serie di percorsi, progetti, attività, tesi a sviluppare in maniera diretta e continuativa le proprie capacità formative con percorsi di orientamento personalizzati:

1. Partecipare alla selezione per concorsi e gare;
2. PON;
3. Percorsi formativi personalizzati (con Associazioni di categoria, con esperti del settore, con esperienze formative "costruite" appositamente per ogni partecipante);
4. Inserimento in percorsi professionalizzanti (Fondazione Leonessa, Erasmus+, Tirocini formativi con borse di studio, PON all'estero, etc.);
5. Partecipazione ad eventi e manifestazioni di particolare rilievo.

A tal fine, l'Istituto coordina il rapporto dell'istruzione con il mondo del lavoro, in particolare con le offerte formative del territorio ma non solo. Da anni l'IPS V. Telese partecipa attivamente a progetti che mirano allo scambio interculturale con realtà europee (gemellaggio italo-francese; PON ASL all'estero, progetti interculturali di lingua inglese e tedesca).

In definitiva l'attività di orientamento, finalizzata a garantire scelte consapevoli per acquisire un elevato grado

di professionalità, è predisposta sui livelli diversi del percorso scolastico:

- orientamento degli alunni iscritti al nostro istituto consapevoli di una scelta di qualità e di valorizzazione al proprio progetto di vita;
- orientamento degli alunni frequentanti il secondo anno del nostro istituto, finalizzati alla scelta mirata dell'indirizzo di qualifica, mediante l'analisi delle attitudini e delle potenzialità individuali;
- orientamento degli alunni frequentanti il quarto ed il quinto anno alla scelta nella prosecuzione degli studi o dell'inserimento nel mondo del lavoro.

I percorsi si sono sviluppati soprattutto attraverso metodologie basate su:

- la didattica di laboratorio, anche per valorizzare stili di apprendimento induttivi;
- incontri con esperti del settore che hanno avuto particolare successo nel mondo del lavoro e che portano il marchio "Ischia" su tutto il territorio non solo isolano ma anche internazionale;
- l'orientamento progressivo, l'analisi e la soluzione dei problemi relativi al settore produttivo di riferimento;
- il lavoro cooperativo per progetti;
- la consapevolezza che impegno, istruzione, professionalità e orientamento siano essenziali per una costruzione del proprio io ;

L'approfondimento può essere realizzato anche nell'ambito dei PCTO nonché attraverso l'attivazione di moduli e di iniziative di studio-lavoro per progetti, di esperienze pratiche e di tirocinio (D.P.R.15 marzo 2010, n.89).

Calendario degli incontri dedicati agli allievi inseriti nel programma Formazione Istruzione Cultura e Orientamento.

Questi incontri hanno avuto come obiettivo principale quello di integrare le attività formative ed orientative riguardanti le scelte professionali e di avvicinare gli allievi al mondo del lavoro.

DATA	AZIENDA
Martedì 08 Febbraio 2022	Hotel Mezzatorre
Venerdì 11 Febbraio 2022	Complesso Turistico Giardino Eden
Martedì 15 Febbraio 2022	Hotel Hermitage
Lunedì 21 Febbraio 2022	Villa Durruei Resort & Spa

Il 20/12/2021 i ragazzi inseriti nel Programma F.I.C.O hanno incontrato lo chef Pasquale Palamaro per la presentazione del progetto "Ischia, Gente, Culture e Cucina", inerente al lavoro di ricerca per la realizzazione e pubblicazione di una raccolta di ricette della tradizione del nostro territorio.

● **PROGRAMMA "CHANCE"**

Programma di formazione professionale

Il 26/03/2022 gli alunni hanno incontrato l'avv. Elena Leonessa, Presidente della "Fondazione Leonessa" per la presentazione del Bando 2022 di selezione di allievi interessati all'inserimento in strutture di altissimo livello sul territorio ischitano e nazionale. La fondazione sostiene il programma di formazione professionale "Chance", che ha la mission di formare giovani ischitani nel mondo della ristorazione d'eccellenza.

6.2 Attività e progetti attinenti a "Cittadinanza e Costituzione"

U.D.A. SVILUPPO SOSTENIBILE- EDUCAZIONE AMBIENTALE –CONOSCENZA E TUTELA DEL PATRIMONIO					
Nuclei tematici	Conoscenze disciplinari	Competenze	Strumenti/ modalità	Tempi	Discipline coinvolte
Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	- Il concetto di sviluppo sostenibile - Gli impegni internazionali dalla Conferenza di Stoccolma fino	- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a li vello comunitario attraverso	Lezione frontale	– h 12	STORIA/ITAL (2) INGLESE(2) D.T.A (5) SCIEN.ALIM (2)

Educazione ambientale e tutela del patrimonio	all'Agenda 2030	l'Agenda 2030	Cooperative learning	- h 14	I.R.C (1)
	- Obiettivi di sviluppo sostenibili			Flipped classroom	STORIA/ITAL (4)
Tutela delle identità del territorio e delle produzioni locali	- Il patrimonio ambientale	- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità		- h 11	SCIEN.ALIM (2)
	- Agenda 2030: obiettivo 2-6-7-11-12-14-15	- Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni			I.R.C (1)
		- Operare a favore dello sviluppo eco/sostenibile e della tutela delle identità territoriali			LAB. ENOG. CUCINA: 2
					STORIA/ITAL (2)
					INGLESE(2)
					D.T.A (2)
					SCIEN.ALIM (3)
					LAB. ENOG. CUCINA: 2

CRITERI di VALUTAZIONE

L'Educazione Civica, in quanto materia curricolare, avrà un suo voto autonomo in pagella, espresso in decimi.

A proporlo sarà la coordinatrice accordandosi con il team di insegnanti coinvolti durante l'anno scolastico.

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

- l'interesse degli allievi verso le attività proposte
- la capacità di attenzione dimostrata
- l'autonomia nel promuovere iniziative
- la capacità di portare a termine quanto assegnato
- la capacità di comprendere e rispettare le regole socialmente condivise

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

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

6.3 Iniziative ed esperienze extracurricolari

La classe ha partecipato, per intero o con alcuni elementi, alle iniziative di seguito elencate:

- Progetti mirati all'espansione culturale;
- Attività afferenti l'ambito professionalizzante;
- Percorsi mirati allo sviluppo della cittadinanza;
- Attività di orientamento in uscita.
- Visita didattica nella tenuta Oro d'Ischia presso Baia della Pelara

6.4 Attività specifiche di orientamento

DATA	MODALITÀ	TEMA
8 marzo	Presenza	Guida alla scelta
10 marzo	Presenza	Le opportunità post diploma
12 APRILE	Presenza	ANPAL (Agenzia Nazionale Politiche Attive Lavoro) e Centro per l'Impiego Ischia
20 APRILE	Online	ITS
3 MAGGIO	Presenza SALA- CUCINA	AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana) con contest ed erogazione borse di studio
9 MAGGIO	ONLINE	Career day. Start up e Imprese.
16 MAGGIO	Presenza	Sportello Lucia Esposito

7 DISCIPLINE OGGETTO DI STUDIO DELL'ULTIMO ANNO DI CORSO

7.1 Programmi svolti

Schede informative su singole discipline (competenze – contenuti – obiettivi raggiunti)

DISCIPLINA: Lingua e letteratura italiana	DOCENTE: Prof.ssa Schiano Giuliana
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare/utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana e gli strumenti di comunicazione e di team working adeguandoli a diversi ambiti comunicativi per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. - Analizzare e interpretare testi scritti di vario tipo, utilizzando gli strumenti per comprendere e contestualizzare, 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, espressiva e agli strumenti

	<p>tecnici della comunicazione in rete.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi. - Utilizzare gli strumenti linguistici relativi al settore professionale. - Comprendere messaggi di genere diverso e di complessità diverse. - Esprimersi in modo congruo a livello verbale e non verbale, ascoltando gli altri per capirne i bisogni e agire di conseguenza.
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>UDA 1: G. Leopardi e il suo disperato bisogno di vita</p> <ul style="list-style-type: none"> - G. Leopardi: vita, evoluzione del pensiero, poetica e opere. - Lettura e commento delle seguenti poesie: <ul style="list-style-type: none"> • <i>L'infinito</i> • <i>A Silvia</i> • <i>Il sabato del villaggio</i> <p>UDA 2: Società, cultura e letteratura dal secondo Ottocento al primo Novecento</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il Positivismo - Il Realismo e G. Flaubert <ul style="list-style-type: none"> • da <i>Madame Bovary</i>: "Il ballo" - Il naturalismo - Il Verismo e G. Verga <ul style="list-style-type: none"> • da <i>Vita dei campi</i>: "Rosso Malpelo"; da <i>I Malavoglia</i>: "L'arrivo e l'addio di Ntoni"; da <i>Novelle rustiche</i>: "La roba"; da <i>Mastro-don Gesualdo</i>: "Una giornata-tipo di Gesualdo", "L'ultimo colloquio tra Gesualdo e la figlia" e "Gesualdo muore da vinto" - La scapigliatura e Iginio Ugo Tarchetti <ul style="list-style-type: none"> • da <i>Fosca</i>: "Il primo incontro con Fosca" - Il simbolismo francese e Charles Baudelaire <ul style="list-style-type: none"> • da <i>I fiori del male</i>: "L'albatro"; "A una passante" - G. Pascoli <ul style="list-style-type: none"> • da <i>Myricae</i>: "Lavandare", "X Agosto", "Temporale", "Il lampo", "Il tuono"; da <i>I canti di Castelvecchio</i>: "Nebbia" - G. D'Annunzio, <i>Il piacere</i> e i romanzi del superuomo <ul style="list-style-type: none"> • da <i>Alcyone</i>: "La pioggia nel pineto" <p>UDA 3: Le Avanguardie e il Futurismo</p> <ul style="list-style-type: none"> - I poeti crepuscolari - I poeti della «Voce»: D. Campana e C. Rebora ("Viatico") - Il Futurismo e F.T. Marinetti <p>UDA 4: Il romanzo della crisi nel primo Novecento</p> <ul style="list-style-type: none"> - Italo Svevo <ul style="list-style-type: none"> • da <i>La coscienza di Zenò</i>: "L'ultima sigaretta"; "Muoi!" - Luigi Pirandello <ul style="list-style-type: none"> • da <i>Novelle per un anno</i>: "Certi obblighi", "Il treno ha fischiato", "La patente"; da <i>Il fu Mattia Pascal</i>: "Cambio

	<p>treno", "L'ombra di Adriano Meis"; da <i>Uno, nessuno e centomila</i>: "Tutta colpa del naso"</p> <ul style="list-style-type: none"> - F. Kafka <ul style="list-style-type: none"> • da <i>La Metamorfosi</i>: "Il risveglio di Gregor" <p>UDA 5: La poesia tra le due guerre</p> <ul style="list-style-type: none"> - G. Ungaretti <ul style="list-style-type: none"> • da <i>L'Allegria</i>: "Veglia", "Fratelli", "San Martino del Carso", "Allegria di naufragi", "Soldati" - E. Montale <ul style="list-style-type: none"> • da <i>Ossi di seppia</i>: "Meriggiare pallido e assorto", "Spesso il mare di vivere ho incontrato"; da <i>Satura</i>: "Ho sceso dandoti il braccio almeno un milione di scale" - U. Saba <ul style="list-style-type: none"> • da <i>Il Canzoniere</i>: "La capra" - S. Quasimodo e l'Ermetismo <p>UDA 6: La narrativa del secondo dopoguerra</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il Neorealismo - P. Levi - E. Morante - A. Moravia - I. Calvino
<p><u>ABILITÀ:</u></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.Utilizzare la lingua italiana, sapendosi esprimere in forma scritta e orale con chiarezza e proprietà in relazione ai diversi contesti e scopi. 2.Sviluppare strategie di comunicazione in contesti professionali. 3.Redigere tipologie di testi in ambiti professionali 4.Utilizzare linguaggi settoriali nella comunicazione professionale. 5. Produrre testi scritti di diversa tipologia con caratteristiche di documentazione/informazione e di argomentazione
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Lezione frontale; lezione dialogata o discussione guidata; presentazioni multimediali; problem solving; video lezioni</p>
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>Lim Libri di testo: <i>Cuori intelligenti edizione verde</i> di C. Giunta, Garzanti. Google Classroom Dispense/schemi riassuntivi e mappe concettuali Documenti e presentazioni Registro elettronico</p>

<p>DISCIPLINA: Storia</p>	<p>DOCENTE: Prof.ssa Schiano Giuliana</p>
<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Saper individuare cause e conseguenze degli eventi e dei fenomeni storici • Esporre oralmente, con precisione nel collocare gli eventi nello spazio e nel tempo, coerenza del discorso e padronanza terminologica • Comprendere, analizzare e valutare testi, documenti, fenomeni, eventi • Rielaborare ed esporre i temi trattati in modo articolato e attento alle loro relazioni • Riconoscere il passato storico come utile chiave interpretativa per una comprensione critica del presente
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>UDA 1: L'Europa e il mondo tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento</p> <ul style="list-style-type: none"> • La seconda metà del 1800: <ul style="list-style-type: none"> - le fasi finali dell'unificazione italiana (l'annessione del Veneto e di Roma) - I problemi dell'Italia post-unitaria - Il passaggio dalla Destra Storica alla Sinistra Storica in Italia - La seconda rivoluzione industriale e la nascita della questione sociale - La nascita della società di massa e la <i>Bella Epoque</i> • L'età giolittiana • La Grande guerra <p>UDA 2: L'epoca dei totalitarismi</p> <ul style="list-style-type: none"> • La Russia dalla rivoluzione alla dittatura • Il primo dopoguerra, la crisi del '29 e il New Deal. • Il fascismo • La Germania dalla repubblica di Weimar al Terzo Reich <p>UDA 3: La seconda guerra mondiale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dalla guerra lampo alla guerra mondiale • La controffensiva alleata • La caduta del fascismo e la guerra civile in Italia <p>UDA 4: Dal mondo bipolare al multipolarismo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dalla prima guerra fredda alla "coesistenza pacifica" • Verso il tramonto del bipolarismo • Boom economico e consumismo • Le tappe dell'integrazione europea • L'Italia repubblicana

<p><u>ABILITÀ:</u></p>	<p>1.Collocare gli eventi secondo le corrette coordinate spazio-temporali. 2.Cogliere relazioni significative tra fenomeni, eventi e concetti con particolare attenzione agli elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità. 3.Utilizzare fonti e documenti</p>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Lezioni frontali Lavori di gruppo Flipped classroom Attività laboratoriali</p>
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>La valutazione ha tenuto conto dei seguenti elementi: - conoscenza dei contenuti; - capacità di argomentazione e rielaborazione personale e critica; - capacità di orientarsi nella discussione delle problematiche trattate; - capacità di controllo della forma linguistica della propria produzione , sia scritta, sia orale; - Osservazione dei comportamenti (partecipazione, inclusione, capacità di organizzarsi, responsabilità, capacità di lavorare autonomamente e in gruppo, atteggiamento in classe)</p> <p>Valutazione formativa: ▪ Verifica orali (colloqui orali, esposizioni di tipo orale in modalità “flipped classroom”) ▪ Verifica scritte (prove strutturate, prove semi strutturate, questionari) ▪ Osservazione dei comportamenti</p> <p>Valutazione sommativa: Verifica orale: interrogazione Verifica scritta: presentazioni multimediali individuali e/o di gruppo dei lavori che sono stati prodotti dagli studenti; prove scritte strutturate e semistrutturate</p>
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>Lim Libri di testo: La nostra avventura Edizione rossa, di De Vecchi/Giovanetti, Pearson Google Classroom Dispense, schemi riassuntivi e mappe concettuali Video su YouTube Registro elettronico</p>

<p>DISCIPLINA: Lingua e Civiltà Inglese</p>	<p>DOCENTE: Prof.ssa Pilato Gabriella</p>
<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Produrre testi scritti e orali di carattere sia generale che settoriale con padronanza grammaticale e ampiezza lessicale. - Potenziare la comprensione scritta ed orale - Perfezionare le quattro abilità fondamentali (ascoltare, parlare, leggere, scrivere) - Riflettere sulle diverse problematiche culturali - Imparare ad ascoltare, a rispettare il pensiero espresso da altri e a confrontarsi - Acquisire capacità di autocorrezione, autovalutazione e consapevolezza del proprio livello - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera - Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi individuando le nuove tendenze di filiera.
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Modulo 1: On the watch</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stage experience - Hard and Soft skills - CV and Covering Letter - Job interview - Sustainability - The sustainable table: food systems - Biodiversity and Agro-biodiversity - F2F: From farm to fork/fish to fork - Slow Food Movement and Presidia - Sustainability in the kitchen “Chefs go green” <p>Modulo 2: On the safe side</p> <ul style="list-style-type: none"> - World food safety: WHO and FAO - Food Contamination (bacteria, viruses, poisoning) - Food borne illnesses (allergies and intolerances) - Traceability and Italian food certifications - Italian Identity: Tuscany and Sicily - Italian Gastronomy Tour as a Cultural Heritage <p>Modulo 3: On the mission</p> <ul style="list-style-type: none"> - HACCP: Food safety in catering and the 7 steps - Agenda 2030 - Global environmental change

	<ul style="list-style-type: none"> - Water pollution - Menus for special needs - Recipe structure - cooking methods and techniques
<p><u>ABILITÀ:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, d'attualità, di lavoro o settoriali con strategie compensative. - Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte, orali o multimediali - Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di brevi testi relativamente complessi, riguardanti argomenti di interesse personale, d'attualità o il settore d'indirizzo - Utilizzare lessico ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, narrare esperienze e descrivere avvenimenti e progetti. - Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro o il settore d'indirizzo. - Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche note.
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lezione frontale -Storytelling - Flipped classroom - Didattica laboratoriale - Debate - Tutoring - Multisensory structured approach - Cooperative learning
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>La valutazione ha teso ad accertare in quale misura gli studenti abbiano raggiunto gli obiettivi prefissati nella programmazione e a determinare la validità dell'approccio metodologico dell'insegnante, orientandone l'azione didattica, consentendo agli studenti di avere contezza di progressi e lacune.</p> <p>Le prove, calibrate in funzione degli obiettivi prefissati, sono state di tipo oggettivo e di tipo soggettivo articolate</p>

	<p>secondo la seguente tipologia:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Verifiche consistite in esposizioni orali degli argomenti trattati; - Prove scritte strutturate o semi-strutturate con quesiti a scelta multipla e/o a risposta aperta; <p>Oltre alle suddette prove, la valutazione ha tenuto conto di interesse, impegno, partecipazione, assiduità nella frequenza e rispetto delle consegne</p>
<p>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Libri di testo anche in versione digitale: “Cook Book Club Compact third edition” di Olga Cibelli, Daniela D’Avino- Ed. CLITT - Risorse online (testi, immagini, video, audio); - “Authentic materials”; - Schemi, mappe e tabelle; - Applicazioni di GSuite for Education

<p>DISCIPLINA: Lingua Francese</p>	<p>DOCENTE: Prof.ssa Sanchirico Caterina</p>
<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Produrre testi scritti e orali di carattere sia generale - che settoriale con padronanza grammaticale e ampiezza lessicale. - - Potenziare la comprensione scritta ed orale - - Perfezionare le quattro abilità fondamentali (ascoltare, parlare, leggere, scrivere) - - Riflettere sulle diverse problematiche culturali - - Imparare ad ascoltare, a rispettare il pensiero espresso da altri e a confrontarsi - - Acquisire capacità di autocorrezione, autovalutazione e consapevolezza del proprio livello - - Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi individuando le nuove tendenze di filiera. -

<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Modulo 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> - - MODULE 1: Les repas en France (le petit déjeuner, le déjeuner, le goûter et le diner) - - MODULE 2: La brigade de cuisine - - 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 - - MODULE 10: Alimentation et maladies: l’obésité, les troubles du comportement alimentaire - MODULE 11: Le slow food - - MODULE 12: La sécurité alimentaire, l’hygiène dans la restauration, la conservation des aliments, la méthode HACCP
<p><u>ABILITÀ:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - - Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, d’attualità, di lavoro o settoriali con strategie compensative. - - Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte, orali o multimediali - - Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di brevi testi relativamente complessi, riguardanti argomenti di interesse personale, d’attualità o il settore d’indirizzo - - Utilizzare lessico ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana - - narrare esperienze e descrivere avvenimenti e progetti. - - Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera personale, l’attualità, il lavoro o il settore d’indirizzo. - - Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche note
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lezione frontale - Didattica laboratoriale - Jeux de role

	- Cooperative learning
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>-Verifiche orali consistite in esposizioni orali degli argomenti trattati;</p> <p>- Prove scritte strutturate o semi-strutturate con quesiti a scelta multipla o a risposta aperta;</p> <p>- Oltre alle suddette prove, la valutazione ha tenuto conto di interesse, impegno, partecipazione, assiduità nella frequenza e rispetto delle consegne</p>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Gli argomenti sono stati trattati col supporto del libro di testo</p> <p>– LES TOQUES DE LA GASTRONOMIE Cappelli editore</p> <p>- in parte con l'ausilio di supporti multimediali (slides, PPT, video, audio, piattaforme digitali per la didattica). Taluni di questi argomenti sono stati trattati anche in approfondimento per il PCTO.</p> <p>- Schemi, mappe e tabelle;</p> <p>- Materiale autentico</p> <p>- Applicazioni di GSuite for Education</p>

DISCIPLINA: Matematica	DOCENTE: Prof. De Laurentiis Mario
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica. • Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo. • Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni. • Individuare le caratteristiche generali di una funzione. <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento</p>

<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Definizione generale di funzione, definizione del campo di esistenza e sua individuazione, definizione di grafico, calcolo delle coordinate dei punti di intersezione tra il grafico di una funzione e gli assi cartesiani. Concetto di statistica. Le medie: medie semplici, medie ponderate, mediana, moda. Indicatori di dispersione: Scarto quadratico medio e varianza. Definizione di probabilità classica. Evento contrario, Spazio degli eventi e sua visualizzazione, probabilità totale e probabilità composta, Eventi incompatibili. Principi della probabilità totale e della probabilità composta.</p>
<p><u>ABILITÀ:</u></p>	<p>Descrivere le proprietà qualitative di una semplice funzione algebrica e costruirne il grafico probabile. Utilizzare e valutare criticamente informazioni statistiche di diversa origine con particolare riferimento agli esperimenti e ai sondaggi. Individuare e riassumere momenti significativi nella storia del pensiero matematico. Saper riconoscere le tecniche risolutive di problemi legati alla vita reale. Saper effettuare la lettura di un grafico di funzione algebrica. Saper calcolare la probabilità classica di un evento. Saper costruire e stabilire il numero totale dei vari tipi di raggruppamento che si possono formare con n elementi nel calcolo combinatorio.</p>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Lezione partecipata Lezione frontale Lavori di gruppo</p>

<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>L'accertamento dei progressi compiuti dagli studenti rispetto ai livelli di partenza accompagna costantemente l'itinerario didattico. Il controllo 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 interrogazioni, discussioni e composizioni scritte sugli argomenti trattati.</p> <p>In sede di valutazione finale si terrà conto del punto di partenza e dei progressi compiuti dagli studenti, progressi che per i meno dotati saranno ricercati nella capacità di comprendere "l'essenziale" di testi semplici, mentre i migliori dovranno spingersi alla fruizione di discorsi di un certo impegno culturale.</p>
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>-</p> <p>-</p>

<p>DISCIPLINA: Scienza e cultura dell'alimentazione</p>	<p>DOCENTE: Prof. Mattera Rita</p>
<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera - Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. - Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. - Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> - Abitudini alimentari degli italiani. - Sicurezza alimentare nel sistema produttivo. - Contaminazioni fisiche. - Contaminazioni chimiche:pesticidi,fertilizzanti,metalli pesanti. - Contenitori per alimenti. - Contaminazione biologica e modalità di contaminazione. - Fattori antinutrizionali e sostanze tossiche naturali

	<p>presenti negli alimenti. - Filiera corta e sviluppo sostenibile</p> <p>Nuovi prodotti alimentari - Alimenti "light", fortificati, arricchiti, funzionali, OGM, di gamma, integrali e biologici. - Additivi alimentari. - Integratori</p> <p>Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche - Salmonellosi, botulismo, tifo paratifo, colera, teniasi, ascariidiosi, ossiuriasi, anisakidiosi. - Intossicazioni da muffe.</p> <p>Controllo igienico sistema HACCP, controllo di qualità, frodi alimentari, sistema di tracciabilità e rintracciabilità.</p> <p>Dietetica - LARN e dieta equilibrata, linee guida per una sana alimentazione, valutazione dello stato nutrizionale. - Alimentazione nelle varie condizioni fisiologiche (infanzia, adolescenza, età adulta, gravidanza, allattamento, terza età, attività sportiva); - Alimentazione nella ristorazione collettiva. - Fast food, Slow food. - Dieta mediterranea, dieta vegetariana e vegana, macrobiotica. - Dieta in particolari condizioni patologiche (obesità, aterosclerosi, colesterolemia, ipertensione, diabete, gotta,) - Disturbi del comportamento alimentare: anoressia e bulimia. - Allergie e intolleranze alimentari, celiachia. - Allergeni ed etichette. - Alimentazione e cancro, fattori alimentari cancerogeni ed anticancerogeni.</p>
<p><u>ABILITÀ:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. - Conoscere e comprendere il sistema HACCP - Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. - Comprendere l'importanza di un'alimentazione equilibrata e conoscere le principali patologie legate alle malnutrizioni - Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona - Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.

<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Scoperta guidata (conduzione dello studente all'acquisizione di un concetto o di un saper fare attraverso l'alternanza di domande, risposte brevi, brevi spiegazioni). - lezione frontale - calibrare adeguatamente il ritmo dello svolgimento dei programmi e delle verifiche sulle concrete esigenze della classe.
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - la situazione di partenza; - l'interesse, il comportamento e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe e in DAD; - capacità di relazione a distanza; - i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale; - l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne; - l'acquisizione delle principali nozioni.
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p><u>Libro di testo:</u> Silvano Rodato- Alimentazione Oggi- CLITT Appunti , mappe concettuali, video, power point Risorse online</p>

<p>DISCIPLINA: Laboratorio di Enogastronomia - settore Cucina</p>	<p>DOCENTE: Prof. Barone Diego</p>
<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sovrintendere all'organizzazione ristorativa e alla gestione del budget, mettendo in atto strategie di pianificazione aziendale e di comunicazione efficace con il cliente • Operare in relazione all'ambiente di lavoro e alle normative di sicurezza • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; • Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza e igiene sul posto di lavoro; • Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operative; • Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti della Costituzione, della persona, della collettività e dell'ambiente.
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>Modulo 1: La sicurezza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Che cosa stabilisce la normativa in materia di sicurezza sul lavoro • Che cos'è la sicurezza sul lavoro • Che cosa ha stabilito il Regolamento (CE) n. 178/2002 • Che cosa ha stabilito il Pacchetto Igiene • Che cosa si intende per rintracciabilità <p>Modulo 2: Il Sistema HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> • Che cos'è il sistema HACCP • Che cosa prevedono le cinque fasi preliminari • Quali sono i sette principi dell'HACCP • Come vanno gestiti i prodotti non idonei <p>Modulo 3: L'igiene della ristorazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Che cosa sono GMP e GHP • Che cosa devono fare gli operatori • Come va progettata un'impresa ristorativa • A quali requisiti strutturali devono rispondere i locali • Come si attua la lotta agli infestati • A quali requisiti devono rispondere utensili e attrezzature • Che cosa si intende per sanificazione • Come si previene la contaminazione dei prodotti alimentari <p>Modulo 4: Piatti e menu per soggetti con intolleranze alimentari</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Che cosa sono le reazioni avverse agli alimenti • Che cos'è l'intolleranza al lattosio • Che cos'è la celiachia • Come si previene il rischio di contaminazione da glutine <p>Modulo 5: Il catering</p> <ul style="list-style-type: none"> • Che cos'è il catering • Che cosa prevede il contratto di catering • Quali forme può assumere il catering • Che cosa sono i buoni pasto • Che cos'è il catering aziendale • Che cos'è il catering industrial <p>Modulo 6: Il banqueting</p> <ul style="list-style-type: none"> • Che cos'è il banqueting • Quali forme assume il banqueting • Qual è il ruolo del banqueting manager • Come si organizza un banchetto • Come si sceglie la location • Come si scelgono i menu e modalità di servizio • Che cos'è il contratto di banqueting <p>Modulo 7: Il servizio a buffet</p> <ul style="list-style-type: none"> • Che cos'è il buffet e quali vantaggi presenta • Quali forme assume il buffet • Come si organizza il buffet • Come si organizzano i tavoli e si scelgono le attrezzature
<p><u>ABILITÀ:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere l'importanza dell'autocontrollo sul processo • Individuare i pericoli di contaminazione legati al lavoro di cucina • Realizzare a grandi linee un piano HACCP • Usare atteggiamenti sicuri, che prevengano possibili infortuni • Pianificare semplici Buffett, allestire e organizzare la sala • Comprendere le problematiche tipiche del servizio di banqueting. • Organizzare, a grandi linee, semplici banchetti in ambienti e luoghi diversi • Comprendere il contributo che le bevande apportano al fatturato dell'azienda e saperle valorizzare • Riconoscere il ruolo centrale del menu nel ristorante • Costruire un menu rispettando le regole gastronomiche e tenendo presente le esigenze della clientela • Progettare graficamente Menu semplici • Costruire il costo – piatto e il costo – menu in rapporto agli alimenti e agli altri costi

<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione Frontale • Lezione Interattiva • Lavori di Gruppo • Lettura ed analisi dei testi • Dibattito
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Partecipazione e ascolto • Valutazione intermedia • Osservazioni informali • Rubrica di valutazione della relazione individuale
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Mappe concettuali • Schemi riassuntivi • Power point

DISCIPLINA: Diritto e Tecniche Amministrative	DOCENTE: Prof. Fresa Raffaele
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Saper intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività ristorative, in relazione anche alle fasi di gestione e commercializzazione; • Riconoscere le norme giuridiche che regolano il settore con particolare riguardo a quelle sulla tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari e sulla sicurezza per la salute del consumatore; saperle applicare al caso concreto.
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>Modulo 1- PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - La pianificazione e la programmazione - Il budget - I controllo budgetario e analisi degli scostamenti - Il business plan - Calcolo del food cost <p>Modulo 2 – IL MARKETING</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il Marketing - Il marketing strategico

	<ul style="list-style-type: none"> - Il marketing operative - Il marketing plan <p>Modulo 3 – I CONTRATTI DELLE IMPRESE RISTORATIVE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il contratto in generale - Il contratto di ristorazione - Il catering - Il banqueting <p>Modulo 4 – LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro - Le norme di igiene alimentare e tutela del consumatore - HACCP e Norme ISO9000 <p>MODULO 5 – LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le abitudini alimentari - I marchi di qualità alimentare - I prodotti a KM0 - I G.A.S.
<p><u>ABILITÀ:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere i mutamenti nei comportamenti di consumo <p>Come elemento fondamentale nel processo di pianificazione aziendale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elaborare semplici piani coerenti e compatibili con i vincoli interni ed esterni predefiniti - Individuare le le cause
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lezione frontale -Cooperative learning Lezione dialogata Rendimento cooperativo
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> -Verifiche orali Verifiche scritte Osservazione dei comportamenti: partecipazione,inclusione,capacità di organizzarsi responsabilità,capacità di lavorare autonomamente e in gruppo

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	M.R. Cesarano, M.D. Esposito, T. Acampora, STRUMENTI GESTIONALI PER IL TURISMO,
--	---

DISCIPLINA: Laboratorio dei Servizi di Sala e vendita	DOCENTE: Prof. De Simone Massimo
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione. - Distinguere le differenti tecniche di vinificazione. - Conoscere una panoramica cognizione delle tecniche di produzione vitivinicola. - Conoscere le procedure di base dell'abbinamento cibo-vino. - Conoscere i vari menu - Conoscere le fasi di organizzazione di un banchetto.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	<ul style="list-style-type: none"> - MODULO 1: IL MONDO DEL VINO. LA FERMENTAZIONE DEL VINO - MODULO 2: L'ESAME ORGANOLETTICO DI UN VINO ESAME VISIVO ESAME OLFATTIVO ESAME GUSTO-OLFATTIVO - MODULO 3: LA LEGISLAZIONE VITIVINICOLA LE SIGLE IGT-DOC-DOCG L' ETICHETTA DI UN VINO - MODULO 4: I VINI SPECIALI LA PRODUZIONE DELLO CHAMPAGNE IL METODO CLASSICO I VINI SPECIALI - MODULO 5: LA CARTA DEI VINI COME CREARE UNA CARTA DEI VINI COME SI STRUTTURA LA CARTA DEI VINI - MODULO 6: IL CATERING E IL BANQUETING CHE COS'E' IL CATERING CHE COS'E' IL BANQUETING COME SI ORGANIZZA UN BANCHETTO
ABILITÀ:	<ul style="list-style-type: none"> - Saper svolgere l'apertura di una bottiglia di vino - Saper degustare un vino secondo la scheda A.I.S (ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER). - Saper riconoscere le varie tipologie di menu - Saper riconoscere i prodotti tipici italiani. - Saper riconoscere le vari fasi di organizzazione di un evento enogastronomico.

<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>- Ricerche guidate, lezione sincrona (in DDI) e asincrone, cooperative learning.</p> <p>-</p>
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>- La valutazione terrà conto del livello di partenza, del ritmo di apprendimento, del grado di partecipazione, dell'aderenza contenutistica piuttosto che la correttezza formale e del raggiungimento o meno degli obiettivi prefissati.</p> <p>-Per verificare i progressi dell'alunno in termini di raggiungimento dei livelli di conoscenza-apprendimento, saranno effettuate osservazioni sistematiche; proposte delle prove scritte di completamento a scelta multipla tipologia vero/falso e a risposta aperta; saranno effettuate anche prove orali.</p>
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>-Libro di testo, presentazioni in formato digitale, LIM, materiale di approfondimento (schede di analisi, articoli...), mappe concettuali, sintesi, risorse in rete, risorse audio e video. File caricati su classroom.</p>

<p>DISCIPLINA: Scienze Motorie e Sportive</p>	<p>DOCENTE: Prof.ssa Coppa Emilia</p>
<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u></p>	<p>Modulo 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comunicare • Imparare ad imparare • Progettare • Osservare e interpretare i fenomeni connessi al mondo dell'attività motoria e sportiva proposta nell'attuale contesto socioculturale. <p>Modulo 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agire in modo autonomo e responsabile • Risolvere problemi • Collaborare e partecipare • Giocare e praticare sport nel rispetto di regole e avversari <p>Modulo 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agire in modo autonomo e responsabile • Acquisire ed interpretare l'informazione • Collaborare e partecipare • Individuare collegamenti e relazioni • Essere in grado di applicare operativamente le conoscenze inerenti le funzioni del nostro corpo per il mantenimento della salute, della prevenzione degli infortuni e della sicurezza <p>Modulo 4:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agire in modo autonomo e responsabile • Acquisire ed interpretare l'informazione • Progettare
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Modulo 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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") <p>Modulo 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le regole degli sport praticati

	<ul style="list-style-type: none"> • Tattica di squadra degli sport praticati • Fondamentali di squadra ed individuali <p>Modulo 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alimentazione e sport: il fabbisogno idrico. Correlazione tra esercizio fisico e idratazione (Uda Trasversale “Acqua, sostenibilità e sicurezza”) • Le tematiche di anoressia e bulimia • Il movimento come elemento di prevenzione <p>Modulo 4:</p> <p>Attività motoria in ambiente naturale</p>
<p><u>ABILITÀ:</u></p>	<p>Modulo 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Osservare criticamente i fenomeni connessi al mondo sportivo <p>Modulo 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Partecipare attivamente nel gioco assumendo ruoli e responsabilità tattiche • Assumere ruoli all’interno del gruppo in relazione alle proprie capacità individuali <p>Modulo 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assumere comportamenti finalizzati al miglioramento della salute • Controllare e rispettare il proprio corpo • Organizzare la propria alimentazione in funzione dell’attività fisica svolta <p>Modulo 4:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Muoversi in sicurezza in diversi ambienti • Adeguare abbigliamento e attrezzature alle diverse attività e alle condizioni meteo • Praticare in forma globale varie attività all’aria aperta

<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Verranno utilizzati i metodi analitico e globale in alternanza, seguendo il principio della gradualità e della progressione dei carichi.</p> <p>Quanto possibile l'insegnamento sarà individualizzato e gli studenti invitati a correggersi anche reciprocamente;</p> <p>sarà costante il collegamento tra le spiegazioni tecniche/ teoriche e la pratica.</p> <p>Si lavorerà anche in circuiti, stazione e percorsi per sfruttare al meglio tempo, spazio e attrezzature disponibili.</p>
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>Nell'ambito delle Scienze motorie l'osservazione, o analisi visiva, rappresenta uno strumento base per rilevare dati relativi sia delle</p> <p>buone abitudini che alle caratteristiche delle situazioni di gioco e dati relativi all'impegno, alla partecipazione e ai comportamenti sociali.</p> <p>A seconda dell'attività motoria analizzata e degli obiettivi da perseguire, l'osservazione sarà accompagnata da strumenti come scale</p> <p>numeriche, scale descrittive, griglie.</p> <p>Alla fine di ogni periodo verranno valutati anche l'interesse, l'impegno e la partecipazione; incideranno negativamente le astensioni</p> <p>dall'attività pratica se non accompagnate dalla giustificazione del genitore o, per periodi più lunghi, da certificazione medica.</p> <p>La valutazione andrà da 1 a 10 .</p> <p>Le verifiche saranno almeno due in ogni trimestre, comprese le eventuali valutazioni orali.</p> <p>Dove il docente sia in presenza di alunni non valutabili sotto il profilo operativo, egli potrà valutarli sul piano delle conoscenze teoriche specifiche acquisite.</p>
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>Appunti del docente; video illustrativi; esperienza sul campo.</p>

<p>DISCIPLINA: IRC</p>	<p>DOCENTE: Prof.ssa Di Costanzo Annalisa</p>
<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Area fenomenologico-esistenziale - Lo studente: <ul style="list-style-type: none"> - - sviluppa 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 e della solidarietà in un contesto multiculturale - Area storico-fenomenologica - Lo studente: <ul style="list-style-type: none"> - - coglie la presenza e l'incidenza del cristianesimo nella storia e nella cultura per una lettura critica del mondo contemporaneo. - Area biblico-teologica - Lo studente: <ul style="list-style-type: none"> - - riconosce caratteristiche, metodi di lettura e messaggi fondamentali della Bibbia; - - coglie l'universalità del testo biblico in tema di solidarietà, giustizia e pace; - - individua nel testo biblico gli elementi comuni con altre tradizioni religiose che stanno a fondamento di un condiviso impegno per lo sviluppo in senso umano della società.
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Modulo 1: Dottrina Sociale della Chiesa</p> <ul style="list-style-type: none"> -Nascita e sviluppo della DSC in relazione al contesto storico - La Rerum Novarum; - I principi della DSC; - La persona come soggetto-in-relazione - I concetti di giustizia e di bene comune - I concetti di solidarietà e sussidiarietà -Analisi di alcuni temi di etica sociale alla luce della DSC - Il lavoro - Autorità, giustizia e pena - L'etica economica -L'Ambiente

	<p><u>Chiesa e Mafia.</u> Falcone e Borsellino Don Diana Don Dino Puglisi</p> <p>Modulo 2:La concezione matrimonio e della famiglia cristiano-cattolica - Conoscenza e diffusione del magistero della chiesa in merito al matrimonio. - Definizione di matrimonio nel magistero della chiesa. - La questione aperta dei diversi modelli familiari nella società contemporanea: unioni di fatto, matrimoni tra persone dello stesso sesso.</p> <p>Modulo 3:Bioetica -Introduzione alla Bioetica -Inizio vita -Procreazione assistita- -Maternità surrogate -Clonazione -Pena Di Morte -Eutanasia</p>
<p><u>ABILITÀ:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lo studente: - motiva le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana, e dialoga in modo aperto, libero, costruttivo; - individua sul piano etico-religioso le potenzialità e i rischi legati allo sviluppo economico, sociale e ambientale, alla globalizzazione e alla multiculturalità, alle nuove tecnologie e modalità di accesso al sapere; - distingue la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia: istituzione, sacramento, indissolubilità, fedeltà, fecondità, relazioni familiare ed educative, soggettività sociale. - Lo studente: - rileva in alcuni testi biblici i richiami alla responsabilità e gli elementi utili al discernimento in contesti di sofferenza, ingiustizia e male sociale.

<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Lezione frontale - Lezione dialogata - Soluzione di problemi - Discussione di casi
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Per la valutazione si è tenuto conto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Motivazione - Interesse - impegno costanti -capacità di applicare autonomamente le conoscenze e le abilità acquisite
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo (P.Maglioli, “<i>Capaci di Sognare</i>”,SEI,To) - Strumenti informatici

8 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

8.1 Criteria di valutazione

La valutazione periodica e finale deve essere espressione di una sintesi valutativa autentica derivante dal lavoro sinergico e collaborativo tra docenti e alunni, basata su una pluralità di prove di verifica tenendo presente gli obiettivi da raggiungere, i contenuti culturali da acquisire, la padronanza di abilità in contesti reali e gli strumenti da utilizzare, in coerenza con le strategie metodologico-didattiche adottate dai docenti, offrendo la possibilità sia ai docenti che agli studenti di auto-valutarsi: gli uni per sviluppare e arricchire la propria professionalità e gli altri per diventare consapevoli, autoriflessivi e assumere il controllo del proprio apprendimento.

Nel corso dell'anno, in occasione dei Consigli di classe, alla presenza delle componenti studenti e genitori, tutti i docenti relazionano sullo stato di avanzamento delle attività didattiche e formative della classe.

Il Collegio dei Docenti fissa un numero minimo di prove, scritte – grafiche (anche in forma digitale), pratiche e orali, che costituiscono la base di riferimento per le fasi successive dei processi valutativi.

Per il corrente anno e fino a nuova e diversa deliberazione il numero minimo di prove, ritenuto congruo ai fini della valutazione, è stato così stabilito:

- DISCIPLINE PER LE QUALI SONO PREVISTE, OLTRE ALLE PROVE ORALI, ANCHE PROVE SCRITTE E/O GRAFICHE (anche in forma digitale) E/O PRATICHE: n. 2 (complessive) per trimestre opportunamente distanziate nel tempo di cui almeno una scritta o grafica o pratica.
- DISCIPLINE PER LE QUALI SONO PREVISTE, SOLO PROVE ORALI, O SOLO GRAFICHE O SOLO PRATICHE: n. 2 (complessive) per trimestre opportunamente distanziate nel tempo.

Delle prove scritte trimestrali fanno parte, a discrezione del docente, anche le prove di simulazione effettuate in preparazione agli esami conclusivi di ciclo. Il docente, in tal caso, esplicita la propria intenzione agli studenti prima dell'effettuazione della prova stessa.

Nella consapevolezza che un'ampia varietà di forme di verifica concorre a valorizzare e a dare spazio di espressione ai diversi stili di apprendimento, alle attitudini ed alle potenzialità degli studenti, le verifiche possono prevedere

modalità scritte anche nel caso di materie di insegnamento a sola prova orale.

Le prove di verifica scritte, grafiche e pratiche vengono valutate secondo griglie predisposte dal docente o secondo criteri esplicitati dal docente prima della loro esecuzione, nel rispetto di quanto preventivamente stabilito nei Dipartimenti.

DEFINIZIONE DEI CRITERI COMUNI per la corrispondenza tra voti e livelli di conoscenza e abilità

LIVELLI DI COMPETENZA (STANDARD DI APPRENDIMENTO) CORRISPONDENTI AI LIVELLI DI PADRONANZA RAGGIUNTI DAGLI STUDENTI)

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

<p>LIVELLO BASE</p> <p>C</p> <p>(VOTO 6)</p>	<p>-Dimostra di possedere sufficienti conoscenze degli argomenti, delle informazioni, dei termini specifici.</p> <p>-Se guidato, riesce a fornire chiarimenti, precisazioni, completamenti.</p>	<p>- Esegue le procedure apprese e opera con accettabile precisione.</p> <p>- Si esprime in modo semplice, anche se talvolta è mnemonico e impreciso rispetto a codici specifici</p>	<p>- Incontra alcune difficoltà nell'applicazione delle conoscenze.</p> <p>- Risolve i problemi con procedure valide, emergono alcune incertezze-, i passaggi più difficili non vengono superati.</p> <p>- Rielabora semplici contenuti, solo se guidato.</p>
<p>LIVELLO NON RAGGIUNTO</p> <p>D</p> <p>(VOTO INSUFFICIENTE)</p>	<p>-Possiede conoscenze frammentarie, anche riguardo agli elementi essenziali.</p>	<p>- Ha bisogno di essere guidato, ma non sempre ottiene risultati accettabili.</p> <p>- Si esprime in modo impreciso e disordinato.</p>	<p>-Nei problemi commette errori di procedura o non ne trova una valida.</p> <p>-Rielabora a fatica qualche semplice progetto.</p>
	<p>-Possiede conoscenze frammentarie e gravemente lacunose.</p>	<p>- Opera in modo impreciso.</p> <p>- Si esprime con difficoltà, non conosce i termini proposti.</p>	<p>-Nei problemi commette numerosi errori anche gravi, dimostrando di non possedere procedure risolutive.</p> <p>-E' scorretto nei collegamenti.</p>
	<p>Non possiede conoscenze.</p> <p>Lo studio è pressoché nullo.</p>	<p>-Denota disimpegno e ignoranza delle metodiche.</p> <p>-Dimostra di non aver acquisito alcuna abilità.</p> <p>-Non sa esprimersi.</p>	<p>Non sa né vuole svolgere alcuna attività didattica, nemmeno sotto la guida del docente.</p>

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

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

<p>10</p>	<p>a) Lo studente si comporta sempre in maniera corretta e rispettosa delle norme, delle persone e degli ambienti frequentati. Contribuisce affinché quanti lo circondano facciano altrettanto. 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</p> <p>spiccato interesse per le attività didattiche proposte, partecipa in modo attivo e propositivo al dialogo formativo ed educativo, dimostrando un impegno assiduo e costante sia nell'attività svolta a scuola sia nello studio e nel lavoro a casa.</p> <p>d) Lo studente rispetta puntualmente le scadenze e svolge il lavoro assegnato. e) Lo studente, spontaneamente o su richiesta, si impegna in maniera efficace nell'assistenza e nell'aiuto ai compagni.</p> <p>f) Lo studente approfondisce personalmente le tematiche trattate in classe.</p>
<p>9</p>	<p>a) Lo studente si comporta sempre in maniera corretta e rispettosa delle norme, delle persone e degli ambienti frequentati.</p> <p>b) Lo studente dimostra interesse per tutte le attività didattiche proposte.</p> <p>c) Lo studente partecipa in modo attivo al dialogo formativo ed educativo.</p> <p>d) Lo studente dimostra un impegno costante sia nell'attività svolta a scuola sia nello studio e nel lavoro a casa.</p> <p>e) Lo studente rispetta puntualmente le scadenze e svolge il lavoro assegnato.</p>
<p>8</p>	<p>a) Lo studente si comporta generalmente in maniera corretta e rispettosa delle norme, delle persone e degli ambienti frequentati.</p> <p>b) Lo studente dimostra interesse per le attività didattiche proposte.</p> <p>c) Lo studente è disponibile al dialogo formativo ed educativo.</p> <p>d) Lo studente dimostra un accettabile impegno sia nell'attività svolta a scuola sia nello studio individuale.</p> <p>e) Generalmente lo studente rispetta le scadenze e svolge il lavoro assegnato.</p>
<p>7</p>	<p>a) Occasionalmente lo studente ha avuto comportamenti poco rispettosi delle norme e/o delle persone e/o degli ambienti frequentanti.</p> <p>b) Lo studente, pur non essendosi reso protagonista di importanti atti di indisciplina, ha scarso interesse per le attività didattiche proposte e non partecipa attivamente al dialogo formativo ed educativo.</p> <p>c) Lo studente dimostra un impegno discontinuo nelle attività casalinghe, spesso non rispetta le scadenze e non svolge il lavoro assegnato.</p>
<p>6</p>	<p>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.</p> <p>c) Lo studente rappresenta un elemento disgregante all'interno del gruppo classe, turba il</p>

	<p>regolare svolgimento delle attività didattiche determinando situazioni conflittuali.</p> <p>d) Lo studente si è reso protagonista di ripetuti e significativi episodi di indisciplina documentati sul registro di classe.</p> <p>e) Lo studente si è reso protagonista di comportamenti che hanno determinato l'adozione di una o più sanzioni disciplinari di sospensione, ma ha mostrato di essersi ravveduto con concrete azioni riparatorie, recedendo dai suoi comportamenti scorretti e modificando positivamente l'impegno, l'interesse e la partecipazione al dialogo didattico ed educativo. Egli ha così dimostrato di aver progredito nel percorso di crescita e di maturazione, in ordine alle finalità espresse dal DPR n.122</p>
<p>5</p>	<p>1. Lo studente si è reso protagonista di comportamenti che hanno determinato l'adozione di una o più sanzioni disciplinari, a seguito della sanzione di natura educativa e riparatoria, non ha mostrato alcun concreto ravvedimento, persistendo nei suoi comportamenti gravemente scorretti e dimostrando così di non aver progredito nel percorso di crescita e di maturazione, in ordine alle finalità espresse dal DPR n° 122.</p> <p>2. Lo studente ha frequentato le lezioni per meno del 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. 3. Lo studente ha tenuto un comportamento scorretto e irrispettoso nei confronti del Dirigente Scolastico e/o dei docenti e /o del personale scolastico o di chiunque sia coinvolto in attività didattiche compreso, il lesa diritto allo studio anche solo parziale, inficiando il regolare svolgimento delle lezioni.</p> <p>4. Lo studente con comportamenti colposi, derivanti dalla consapevole inosservanza delle norme stabilite, dei regolamenti vigenti o delle indicazioni di lavoro ricevute, ha danneggiato gravemente strumenti e/o materiali e/o strutture di proprietà della scuola o di chiunque si trovi a frequentare l'ambiente scolastico o sia coinvolto in attività didattiche.</p> <p>5. Lo studente si è appropriato indebitamente di beni e/o strumenti e/o materiali di proprietà della scuola o di chiunque si trovi a frequentare l'ambiente scolastico o sia coinvolto in attività didattiche.</p>
	<p>b) Lo studente ha frequentato le lezioni per meno il quorum di presenze fissato dalla legge, in assenza di una documentata causa di forza maggiore; non ha assolto assiduamente gli impegni di studio; l'interesse e la partecipazione alle attività didattiche sono state scarse o quasi nulle nella maggior parte delle discipline.</p> <p>c) Lo studente ha tenuto un comportamento scorretto e irrispettoso nei confronti del Dirigente Scolastico e/o dei docenti e /o del personale scolastico o di chiunque sia coinvolto in attività didattiche compreso, il lesa diritto allo studio anche solo parziale, inficiando il regolare svolgimento delle lezioni.</p> <p>d) Lo studente con comportamenti colposi, derivanti dalla consapevole inosservanza delle norme stabilite, dei regolamenti vigenti o delle indicazioni di lavoro ricevute, ha danneggiato gravemente strumenti e/o materiali e/o strutture di proprietà della scuola o di chiunque si trovi a frequentare l'ambiente scolastico o sia coinvolto in attività didattiche.</p> <p>e) Lo studente si è appropriato indebitamente di beni e/o strumenti e/o materiali di proprietà della scuola o di chiunque si trovi a frequentare l'ambiente scolastico o sia coinvolto in attività didattiche.</p>

8.2 Criteria di valutazione delle competenze di cittadinanza

COMPETENZE TRASVERSALI - COMUNI A TUTTE LE DISCIPLINE

IMPARARE AD IMPARARE: organizzare il proprio apprendimento, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità, anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio.

PROGETTARE: utilizzare le competenze maturate per darsi obiettivi significativi e realistici e orientarsi per le future scelte formative e/o professionali.

COMUNICARE: comprendere messaggi di genere e complessità diversi trasmessi con linguaggi diversi e mediante diversi supporti; esprimere pensieri ed emozioni rappresentandoli con linguaggi diversi e diverse conoscenze disciplinari.

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: partecipare attivamente alla vita sociale, riconoscendo l'importanza delle regole, della responsabilità personale, dei diritti e doveri di tutti, dei limiti e delle opportunità.

RISOLVERE I PROBLEMI: affrontare situazioni problematiche e risolverle, applicando contenuti e metodi delle diverse discipline e le esperienze di vita quotidiana.

INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI: riconoscere analogie e differenze, cause ed effetti tra fenomeni, eventi e concetti, cogliendone la natura sistemica.

ACQUISIRE ED INTERPRETARE L'INFORMAZIONE: acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti ed opinioni.

RUBRICA VALUTATIVA DELLE COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA

	9-10	8	7	6	5 e < 5	Valutazione
Imparare ad Imparare	È capace di ricercare e procurarsi attivamente e prontamente e (10) o prontamente (9) nuove informazioni, attraverso diverse fonti, ed impegnarsi in nuovi apprendimenti e di organizzare il proprio lavoro in modo autonomo.	È capace di ricercare e procurarsi nuove informazioni attraverso diverse fonti ed impegnarsi in nuovi apprendimenti organizzando il proprio lavoro in modo autonomo.	In alcune occasioni è capace di ricercare e procurarsi nuove informazioni ed impegnarsi in nuovi apprendimenti organizzando il proprio lavoro.	Se guidato è capace di ricercare e procurarsi nuove informazioni ed impegnarsi in nuovi apprendimenti, organizzando il proprio lavoro.	Solo se guidato è capace di ricercare e procurarsi nuove informazioni ed impegnarsi in nuovi apprendimenti. Ha difficoltà ad organizzare il proprio lavoro.	

<p>Progettare</p>	<p>Utilizza le proprie conoscenze per la progettazione e per raggiungere obiettivi di complessità crescente; sa formulare strategie di azione eccellenti ed efficaci (10) o efficaci (9), verificando i risultati raggiunti anche per attività laboratoriali.</p>	<p>Utilizza le proprie conoscenze per progettare e raggiungere obiettivi di complessità crescente; sa formulare strategie di azione autonomamente, verificando i risultati raggiunti anche per attività laboratoriali.</p>	<p>Utilizza le proprie conoscenze per raggiungere obiettivi di complessità crescente, formulando strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.</p>	<p>Utilizza le proprie conoscenze per raggiungere degli obiettivi; formula strategie di azione solo se guidato.</p>	<p>Non sempre utilizza le proprie conoscenze e per raggiunger e obiettivi.</p>
<p>Comunicare</p>	<p>Si esprime con efficacia e ricchezza lessicale (10) o con efficacia (9); comprende pienamente messaggi di complessità diversa, correttamente e coerentemente e con il contesto; sa usare vari tipi di linguaggi e gestisce sempre momenti di comunicazione complessi.</p>	<p>Si esprime in modo corretto, comprende messaggi di complessità diversa, riconoscendo il contesto; sa usare vari tipi di linguaggi e riesce a gestire spesso momenti di comunicazione complessi.</p>	<p>Si esprime in forma chiara, comprende messaggi di tipo e complessità diversa riconoscendo il contesto. Riesce quasi sempre ad usare vari tipi di linguaggi ed a gestire momenti di comunicazione abbastanza complessi.</p>	<p>Si esprime in modo semplice; comprende in modo sufficiente messaggi di tipo e complessità diversa. Riesce ad usare vari tipi di linguaggi e a gestire momenti di comunicazione, se guidato.</p>	<p>Si esprime in modo semplice, non sempre in modo corretto; solo se guidato riesce ad usare vari tipi di linguaggi.</p>

<p>Collaborare e partecipare</p>	<p>Sa ascoltare, interagire, negoziare e condividere nel rispetto della convivenza, valorizzando le potenzialità personali e altrui in modo eccellente (10) o ottimamente (9). Elabora in</p>	<p>Sa ascoltare, interagire e condividere nel rispetto della convivenza, valorizzando le potenzialità personali e altrui in maniera proficua. Elabora un percorso di lavoro per realizzare prodotti</p>	<p>Sa ascoltare, interagire e condividere nel rispetto della convivenza, valorizzando le potenzialità personali discretamente. Partecipa ad un percorso di lavoro per realizzare prodotti</p>	<p>Sa ascoltare e interagire nel rispetto della convivenza. Partecipa ad un percorso di lavoro per realizzare prodotti comuni.</p>	<p>Ha difficoltà ad ascoltare, interagire e condividere nel rispetto della convivenza. Non sempre partecipa ad un percorso di lavoro per realizzare prodotti comuni.</p>
	<p>maniera originale un percorso di lavoro per realizzare prodotti comuni, partecipando alla condivisione delle informazioni.</p>	<p>comuni, partecipando alla condivisione delle informazioni.</p>	<p>comuni, partecipando alla condivisione delle informazioni.</p>		
<p>Agire in modo autonomo e responsabile</p>	<p>Ha consapevolezza della propria identità in rapporto al contesto. Persegue le proprie aspirazioni con decisione nel totale rispetto degli altri, cogliendo sempre le opportunità individuali e collettive. Rispetta in maniera lodevole ed</p>	<p>Persegue le proprie aspirazioni con decisione nel totale rispetto degli altri, cogliendo sempre le opportunità individuali e collettive. Rispetta i limiti, le regole e riconosce le responsabilità personali e altrui.</p>	<p>Persegue le proprie aspirazioni nel rispetto degli altri, cogliendo le opportunità individuali e collettive. Rispetta i limiti, le regole e riconosce le responsabilità a personali e altrui.</p>	<p>Persegue sufficientemente le proprie aspirazioni nel rispetto degli altri, cogliendo le opportunità individuali e collettive. Quasi sempre rispetta i limiti, le regole e riconosce le responsabilità personali e altrui.</p>	<p>Non persegue sufficientemente le proprie aspirazioni nel rispetto degli altri, non sempre riesce a cogliere le opportunità individuali e collettive. Non sempre rispetta i limiti, le regole né riconosce le responsabilità</p>

	eccellente (10) o eccellente (9) i limiti, le regole e riconosce le responsabilità personali e altrui.				à personali e altrui.
Risolvere problemi	Sa affrontare situazioni problematiche (in modo eccellente 10 o ottimo 9) formulando corrette ipotesi di soluzione. Sa individuare le fonti, valutare i dati e utilizzare contenuti e metodi di diverse discipline. Sa proporre soluzioni creative ed alternative.	Sa affrontare situazioni problematiche formulando ipotesi di soluzione. Sa individuare le fonti, valutare i dati e utilizzare contenuti e metodi di diverse discipline. Riesce a proporre soluzioni creative ed alternative.	Riesce ad affrontare situazioni problematiche e formulando ipotesi di soluzione. Riesce se guidato ad individuare le fonti, valutare i dati e utilizzare contenuti e metodi di diverse discipline. Sa proporre soluzioni in contesti noti.	Necessita di essere guidato per affrontare situazioni problematiche. Ha difficoltà ad individuare le fonti, valutare i dati e utilizzare contenuti e metodi di diverse discipline. Sa risolvere semplici problemi.	Non riesce sempre, anche se guidato, ad affrontare situazioni problematiche o a collegare e rielaborare dati e a risolvere semplici problemi.
Individuare collegamenti e relazioni	Individua in modo sistematico (10) o preciso (9) i collegamenti e le relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi. Sa coglierne la natura sistemica. Sa esprimere in modo coerente le relazioni individuate e le rappresenta in modo corretto e creativo. Sa operare autonomamente e in modo creativo	Individua in modo adeguato i collegamenti e le relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi. Riesce a coglierne la natura sistemica. Sa esprimere in modo corretto le relazioni individuate e le sa rappresentare. Opera autonomamente collegamenti coerenti fra le diverse aree	Riesce ad individuare alcuni collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi. Riesce ad Esprimere in modo corretto le relazioni individuate e a rappresentarle. Opera con una certa autonomia collegamenti fra le diverse aree	Se guidato, riesce ad individuare i principali collegamenti tra fenomeni, eventi e concetti diversi. Ha difficoltà nella loro rappresentazione. Se guidato riesce a operare semplici collegamenti fra le diverse aree disciplinari.	Anche se guidato, ha difficoltà a individuare i principali collegamenti tra fenomeni, eventi e concetti. Solo se guidato riesce ad operare semplici collegamenti fra le diverse aree disciplinari.

	collegamenti fra le diverse aree disciplinari.	disciplinari.	disciplinari.		
Acquisire e interpretare e le informazioni	Analizza in modo critico le informazioni ricevute in diversi ambiti e attraverso diversi strumenti comunicativi, ne valuta con piena consapevolezza (10) o consapevolmente (9) l'attendibilità e l'utilità. Sa distinguere in modo corretto, preciso e riflessivo fatti e opinioni.	Analizza in modo autonomo le informazioni ricevute in diversi ambiti e attraverso diversi strumenti comunicativi, ne valuta autonomamente l'attendibilità e l'utilità. Sa distinguere in modo corretto fatti e opinioni.	Se stimolato, riesce ad analizzare le informazioni ricevute in diversi ambiti e attraverso diversi strumenti comunicativi. Cerca di valutarne l'attendibilità e l'utilità. Sa distinguere in modo abbastanza corretto fatti e opinioni principali.	Deve essere guidato nell'analisi delle informazioni ricevute in diversi ambiti e attraverso diversi strumenti comunicativi. Deve essere guidato nella distinzione tra fatti e opinioni principali.	Ha difficoltà, anche se guidato, nell'analisi delle informazioni ricevute in diversi ambiti e attraverso diversi strumenti comunicativi. Spesso stenta a distinguere fatti e opinioni principali.
MEDIA					

8.3 Proposte di griglia di valutazione prove scritte

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	Assenti
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	Assenti
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	Assenti
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	Assenti

PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Rispetto dei vincoli posti dalla consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	completo	adeguato	parziale/incompleto	scarso	Assente
	10	8	6	4	2
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	completa	adeguata	parziale	scarsa	Assente
	10	8	6	4	2
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	completa	adeguata	parziale	scarsa	Assente
	10	8	6	4	2
Interpretazione corretta e articolata del testo	presente	nel complesso presente	parziale	scarsa	Assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	Assenti
	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	Assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarso (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	Assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	Assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo	presente	nel complesso presente	parzialmente presente	scarso e/o nel complesso scorretto	Scorretto

proposto					
	15	12	9	6	3
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	soddisfacente	adeguata	parziale	scarsa	Assente
	15	12	9	6	3
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	Assenti
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	Assenti
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	Assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	Assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	Assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi	completa	adeguata	parziale	scarsa	Assente
	15	12	9	6	3
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	presente	nel complesso presente	parziale	scarso	Assente

	15	12	9	6	3
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	Assenti
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA D'ITALIANO studente DSA

OBIETTIVI	INDICATORI	LIVELLI DI PRESTAZIONE	PUNTI
PADRONANZA DELLA LINGUA ITALIANA	Correttezza ortografica Correttezza morfosintattica Punteggiatura		Non valutato
	Lessico e stile (proprietà e ricchezza lessicale)	Semplicità (lessico limitato ma corretto)	1-2
COMPETENZA ESPOSITIVA	Caratteristiche del contenuto <ul style="list-style-type: none"> ricchezza delle informazioni/contenuti ampiezza della trattazione comprensione dei materiali forniti comprensione del testo/capacità di argomentazione 		
		nulla	1
		parziale	2
		sufficiente	3
		discreta	4
adeguata ed approfondita	5		
COMPETENZA ORGANIZZATIVA	Coerenza ed organicità del testo <ul style="list-style-type: none"> Articolazione chiara ed ordinata Collegamento ed equilibrio tra le parti 		
		totale mancanza di coerenza e collegamento tra le parti	1
		scarsa coerenza e frammentarietà	2
		sufficiente coerenza ed organicità	3
		discreta coerenza ed organicità	4
apprezzabile coerenza ed organicità	5		
PERTINENZA	<ul style="list-style-type: none"> Adeguatezza alla traccia Aderenza alla richiesta Registro adeguato 	inadeguata	0
		parzialmente adeguata	0,5
		adeguata	1
CREATIVITA'	<ul style="list-style-type: none"> Rielaborazione personale e critica Originalità 	non significativa	0
		parzialmente significativa	1
		significativa	2
VALUTAZIONE		Voto	----/15

GRIGLIA di VALUTAZIONE della SECONDA PROVA: SCIENZA e CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Indicatori		
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna		
* completa e corretta * rispondente, alcune imprecisioni, non del tutto completa * scorretta e incompleta	3 2 1	... /3
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina		
* attinente, personale e ricca * attinente, esauriente ma generica * adeguata non approfondita * generica, ma corretta * non pienamente aderente * gravemente lacunosa, scorretta, nulla	4 3,5 3 2 1,5 1	... /4
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici		
* completa, corretta, chiara ed esauriente * corretta, non del tutto esauriente * gravemente carente	3 2 1	... /3

8.4 Proposta di griglia di valutazione colloquio

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato	1.50 - 3.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6.50 - 7	

quelle d'indirizzo				
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 - 2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze	1.50	

cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali		personali		
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 - 2.50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
Punteggio totale della prova				

8.5 Simulazioni delle prove scritte - osservazioni sullo svolgimento

Nel corso dell'anno scolastico sono state svolte varie esercitazioni in vista delle prove scritte dell'esame di Stato. Le simulazioni ufficiali vengono svolte avvalendosi delle medesime griglie inserite all'interno di questo documento.

8.6 Tabella credito scolastico O.M. 65 del 14/03/2022

Per i criteri di attribuzione del credito scolastico si rimanda alle tabelle ministeriali ufficiali.

Punteggio in base 40	Punteggio in base 50
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

Punteggio in base 20	Punteggio in base 15
1	1
2	1.50
3	2
4	3
5	4
6	4.50
7	5
8	6
9	7
10	7.50
11	8
12	9
13	10
14	10.50
15	11
16	12
17	13
18	13.50
19	14
20	15

Punteggio in base 20	Punteggio in base 10
1	0.50
2	1
3	1.50
4	2
5	2.50
6	3
7	3.50
8	4
9	4.50
10	5
11	5.50
12	6
13	6.50
14	7
15	7.50
16	8
17	8.50
18	9
19	9.50
20	10

- Tabella 2 Conversione del punteggio della prima prova scritta
- Tabella 3 Conversione del punteggio della seconda prova scritta

9 TESTI ADOTTATI

Disciplina	Libro di testo
ITALIANO	CUORI INTELLIGENTI EDIZIONE VERDE VOLUME 2 + EBOOK
STORIA	LA NOSTRA AVVENTURA 2 EDIZIONE ROSSA
INGLESE	COOKBOOK CLUB COMPACT - VOLUME UNICO (LDM) TERZA EDIZIONE
FRANCESE	LES TOQUES DE LA GASTRONOMIE - MANUEL POUR LES PROFESSIONNELS D'ENOGASTRONO EDIZIONE DIGITALE
MATEMATICA	- CALCOLI E TEOREMI MATEMATICA FINANZIARIA - MATEMATICA A COLORI (LA) EDIZIONE GIALLA LEGGERA VOLUME 4 + EBOOK SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO
DIRITTO E TEC.AMM.VE	STRUMENTI GESTIONALI PER IL TURISMO - VOLUME U PER IL SECONDO BIENNIO (LDM) DIRITTO E TECN. AMM. IMPRESA RICETTIVA. ART. ENOG. E SERVIZI SALA VENDITA
SC. CULT. ALIM.	ALIMENTAZIONE OGGI + QUADERNO OPERATIVO II BIENNIO MULTIMEDIALE (LDM) SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE PER ENOGASTR. E SALA E VEND.
LAB. ENOGASTRONOMIA	TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA B CON QUADERNO DELLE COMPETENZE
LAB. SALA	SALA E VENDITA PER CUCINA ALMA
SCIENZE MOTORIE	PIÙ MOVIMENTO SLIM + EBOOK
IRC	CAPACI DI SOGNARE CON NULLA OSTA CEI

10 ALLEGATI

Al presente Documento si allegano le Relazioni di Presentazione dei Candidati con Bes.

Il Documento è stato approvato nella seduta del 9/05/2022

DOCENTE	DICIPLINA	FIRMA
Schiano Giuliana	Italiano/Storia	
Pilato Gabriella	Inglese	
Sanchirico Caterina	Francese	
De Laurentiis Mario	Matematica	
Mattera Rita	Scienze dell'alimentazione	
Barone Diego	Lab. Enogastronomia	
Fresa Raffaele	Diritto e Tec. Amm.ve	
De Simone Massimo	Lab. di Sala	
Coppa Emilia	Scienze motorie	
Di Costanzo Annalisa	Irc	
Rocco Teresa	Sostegno	
Tartaglione Rosanna	Sostegno	
Nunziata Annarita	Sostegno	
Tesone Alessia	Sostegno	

Il Coordinatore

Prof.ssa Giuliana Schiano

Il Dirigente Scolastico

Prof. Mario Sironi