

|           |  |             |
|-----------|--|-------------|
| <b>1</b>  | <b>Contesto generale</b>   | <i>Pag.</i> |
| 1.1       | Presentazione dell'Istituto  | 1           |
| 1.2       | Descrizione del contesto generale                                  | 2           |
| 1.3       | L'offerta formativa  | 3           |
| <b>2</b>  | <b>Informazioni sul curriculum</b>                                 | 3           |
| 2.1       | Profilo in uscita dell'indirizzo                                   | 3           |
| 2.2       | P.E.C.U.P. Indicazione codice Ateco di riferimento con descrizione | 4           |
| 2.3       | Quadro orario settimanale – relativo all'ultimo anno di corso      | 5           |
| <b>3</b>  | <b>Descrizione della classe</b>                                    | 5           |
| 3.1       | Elenco alunni  | 5           |
| 3.2       | Composizione consiglio di classe                                   | 6           |
| <b>4</b>  | <b>Indicazioni generali attività didattica</b>                     | 7           |
| 4.1       | Metodologie e strategie didattiche                                 | 7           |
| 4.2       | Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento PCTO       | 8           |
| 4.3       | Ambienti di apprendimento  | 13          |
| <b>5</b>  | <b>Inclusione scolastica</b>                                       | 14          |
| 5.1       | Strategie e didattica inclusiva                                    | 14          |
| <b>6</b>  | <b>Attività e progetti</b>   | 14          |
| 6.1       | Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa             | 14          |
| 6.2       | Attività e progetti attinenti a Cittadinanza e Costituzione        | 15          |
| 6.3       | Iniziative ed esperienze extracurricolari                          | 16          |
| 6.4       | Attività specifiche di orientamento                                | 16          |
| <b>7</b>  | <b>Discipline oggetto di studio dell'ultimo anno di corso</b>      | 17          |
| 7.1       | Programmi svolti   | 17          |
| <b>8</b>  | <b>Valutazione degli apprendimenti</b>                             | 43          |
| 8.1       | Criteri di valutazione   | 43          |
| 8.2       | Criteri di valutazione delle competenze di cittadinanza            | 45          |
| 8.3       | Proposte di griglia di valutazione prove scritte                   | 45          |
| 8.4       | Proposta di griglia di valutazione colloquio                       | 49          |
| 8.5       | Simulazioni delle prove scritte - osservazioni sullo svolgimento   | 51          |
| 8.6       | Tabella credito scolastico O.M. 65 del 14/03/2022                  | 51          |
| <b>9</b>  | <b>Testi adottati</b>  | 52          |
| <b>10</b> | <b>Allegati</b>  | 53          |

**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.

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

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;
  - comunicare in almeno due lingue straniere;
  - reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
  - attivare sinergie tra servizi di ospitalità accoglienza e servizi enogastronomici; - curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.
- Nell'articolazione "Enogastronomia", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche; controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche; adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

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

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore. A garanzia della coerenza della formazione rispetto alla filiera di riferimento e di una stretta correlazione tra le articolazioni, alcune discipline sono presenti - come filo conduttore - in tutte le aree di indirizzo delle articolazioni, seppure con un monte ore annuale di lezioni differenziato rispetto alla professionalità specifica sviluppata.

CODICE ATECO: 56.10.30

2.3 Quadro orario settimanale

|             | LUNEDÌ                            | MARTEDÌ                      | MERCOLEDÌ                               | GIOVEDÌ                           | VENERDÌ  | SABATO    |
|-------------|-----------------------------------|------------------------------|---|-----------------------------------|----------|-----------|
| 8:30-9:30   | Diritto e tecn.<br>Amministrative | Alimentazione                | Scienze<br>Alimentazione                | IRC                               | Inglese  | Rotazione |
| 9:30-10:30  | Diritto e Tecn.<br>Amministrative | Alimentazione                | Italiano                                | Serv. Lab.<br>Enogastronomia      | Inglese  |           |
| 10:30-11:30 | Italiano                          | Serv. Lab. Sala e<br>Vendita | Storia                                  | Diritto e Tecn.<br>Amministrative | Francese |           |
| 11:30-12:30 | Italiano                          | Serv. Lab. Sala e<br>Vendita | Matematica                              | Diritto e Tecn.<br>Amministrative | Italiano |           |
| 12:30-13:30 | Serv Lab.<br>Enogastronomia       | Ed. Fisica                   | Francese                                | Matematica                        | Storia   |           |
| 13:30-14:20 | Serv.Lab.<br>Enogastronomia       | Inglese                      | Francese                                | Matematica                        |          |           |
| 14:20-15:10 | Serv.Lab.<br>Enogastronomia       |                              | Diritto e<br>Tecniche<br>Amministrative | Ed. Fisica                        |          |           |

3 DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

**3.1 Elenco alunni**

- 1.Aiello Sabrina
- 2.Balestrieri Domenico
- 3.Calise Diego
- 4.Castaldi Delia
- 5.Cuomo Gabriele
- 6.D'Acunto Antonio
- 7.Di Costanzo Vincenzo
- 8.Di Massa Annapia
- 9.Di Meglio Valentina
- 10.Dotto Salvatore

11.Fois Flavio Angelo

12.Iacono Crescenzo Andrea

13.Imputato Daniele

14.Ivanova Elizabet

15.Marcelli Giovanni

16.Nistri Rebecca

17.Porta Biagio

18.Scazzosi Sergio

### 3.2 Composizione consiglio di classe

| DOCENTE               | DISCIPLINA                        |
|-----------------------|-----------------------------------|
| Schiano Giuliana      | Italiano e Storia                 |
| De Laurentiis Mario   | Matematica                        |
| Pilato Gabriella      | Inglese                           |
| Sanchirico Caterina   | Francese                          |
| Russo Vincenzo        | Diritto e tecniche amministrative |
| Mattera Rita Emilia   | Alimentazione                     |
| Barone Diego          | Serv. Lab. Enogastronomia         |
| Sferratore Sebastiano | Serv.Lab.Sala                     |
| Coppa Emilia          | Scienze motorie                   |
| Mattera Maria         | I.R.C.                            |
| Mastrominico Giuseppe | Sostegno                          |
| Meccariello Roberta   | Sostegno                          |
| Patalano Aniello      | Sostegno                          |
| Tartaglione Rosanna   | Sostegno                          |

#### **4.INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICA**

##### **4.1 Metodologie e strategie didattiche**

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

- informare gli studenti e le famiglie degli obiettivi individuati dal C.d.c. e di quelli adottati nell'ambito delle singole discipline, delle modalità di verifica e dei criteri di valutazione;
- instaurare in classe un clima di fiducia e di rispetto reciproco, improntato al dialogo e alla partecipazione attiva da parte degli allievi, che si fonda:
  1. sulla trasparenza dell'esito di ogni prova, test, verifica in classe, specificando con chiarezza positività e negatività;
  2. sulla discussione aperta relativa alla progressione nell'apprendimento e 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 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

##### **4.2 Percorsi per competenze trasversali e l'orientamento**

L'Istituto Professionale di Stato "V. Telese" da anni investe le sue risorse, umane, tecniche, strumentali, finanziarie nel percorso di P.C.T.O. 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:

1. favorire un efficace orientamento;
2. sollecitare le vocazioni personali e professionali;
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. correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio;
5. sperimentare metodologie di apprendimento per rafforzare la formazione alla cittadinanza attiva e allo spirito di iniziativa.

## PERCORSO PER L'ACQUISIZIONE DI COMPETENZE TRASVERSALI E DI ORIENTAMENTO

### “IL LABORATORIO DEL BUON GUSTO”

**Classe:** III<sup>^</sup> **Profilo Professionale:** Enogastronomia sez. B

**Triennio:** 2019/2022

#### **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;

| <b>COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE AD IMPARARE</b>   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| <b>ASSE UMANISTICO</b>  | <b>ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE</b>  | <b>ASSE LINGU</b>   | <b>ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO</b>   |
| 1. Capacità di riflettere su se stessi e individuare le proprie attitudini;<br>2. Capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi.            | 1. Capacità di lavorare con gli altri in maniera costruttiva;<br>2. Capacità di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera;<br>3. Capacità di gestire l'incertezza, l'ambiguità, il rischio. | 1. Capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi;<br>2. Capacità di esprimere e comprendere punti di vista diversi. | 1. Capacità di imparare e di lavorare sia in modalità collaborativa sia in maniera autonoma;<br>2. Capacità di concentrarsi, di riflettere criticamente e di prendere decisioni. |
| <b>COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA</b>  |  |   |  |
| <b>ASSE UMANISTICO</b>  | <b>ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE</b>  | <b>ASSE LINGU</b>   | <b>ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO</b>   |
| 1. Capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per un interesse comune o Pubblico;<br>2. Capacità di esprimere esperienze ed emozioni con empatia. |  |   | 1. Capacità di pensiero critico e abilità integrate nella soluzione dei problemi.  |

- Cantine;
- Caseifici;

| <b>COMPETENZA IMPRENDITORIALE</b>  |   |  |  |
|--|---|--|--|
| <b>ASSE UMANISTICO</b>   | <b>ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE</b>   | <b>ASSE LINGU</b>  | <b>ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO</b>   |
|  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Creatività e immaginazione;</li> <li>2. Capacità di lavorare sia in modalità collaborativa in gruppo sia in maniera autonoma;</li> <li>3. Capacità di mantenere il ritmo dell'attività;</li> <li>4. Capacità di accettare la responsabilità.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Capacità di riflessione critica e costruttiva;</li> <li>2. Capacità di comunicare e di negoziare efficacemente con gli altri;</li> <li>3. Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi.</li> </ol> |
| <b>COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALE</b>  |   |  |  |
| <b>ASSE UMANISTICO</b>   | <b>ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE</b>   | <b>ASSE LINGU</b>  | <b>ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO</b>   |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Capacità di riconoscere e realizzare le opportunità di valorizzazione personale, sociale o commerciale mediante le arti e le altre forme culturali.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Capacità di impegnarsi in processi creativi sia individualmente che collettivamente.</li> </ol>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Curiosità nei confronti del mondo, apertura per immaginare nuove possibilità.</li> </ol>   |  |

- 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

##### 5. ARTICOLAZIONE ORARIA TRIENNALE

| ATTIVITÀ D’AULA |           |              |                                     |      |       | ASSI CULTURALI |             |                |                |
|-----------------|-----------|--------------|-------------------------------------|------|-------|----------------|-------------|----------------|----------------|
|                 | SICUREZZA | ORIENTAMENTO | ESPERTI/INCONTRI<br>CON ASS. CATEG. | AULA | STAGE | UMANISTICA     | LINGUISTICA | TECN./PROFESS. | SCIENT./MATEM. |
| III             | 4         | 10           | 10                                  | 36   | 60    | 7              | 7           | 16             | 6              |
| IV              |           |              | 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                         |

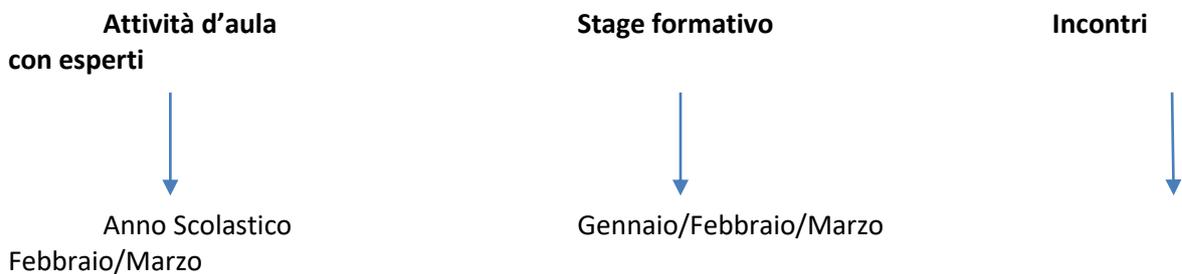
>

| ASSE UMANISTICO             |                     |            |       | ASSE LINGUISTICO               |  |
|-----------------------------|---------------------|------------|-------|--------------------------------|--|
| ITALIANO                    |                     | STORIA     |       | INGLESE                        |  |
| 4                           |                     | 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     | 12                             |  |

> **QUINTO ANNO**

>

### 7. TEMPI DI ATTUAZIONE



### 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.

Le attività sono articolate in Attività d'aula e attività laboratoriali. Il percorso è di durata triennale e la scansione dei tempi, come dei mezzi e degli strumenti, è indicata nel progetto di cui sopra.

#### **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 Strategia 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 due alunni diversamente abili per i quali sono stati predisposti e realizzati appositi Pei e quattro alunni con Dsa per i quali è stato predisposto il PDP: .

Nelle Relazioni finali redatte per tali alunni con bisogni educativi speciali, allegate al presente documento del 15 maggio, sono descritte nel dettaglio motivazioni e richieste di modalità di effettuazione delle prove d'esame.

## **6. ATTIVITA' E PROGETTI**

### **6.1 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa**

Durante l'anno, come nei precedenti, gli allievi, in gruppi o nella totalità della classe, hanno aderito con entusiasmo alle molteplici e varie iniziative offerte dalla scuola finalizzate a:

- a. Valorizzare e potenziare le competenze linguistiche con particolare riferimento alla lingua italiana, inglese e ad altre lingue dell'Unione Europea;
- b. Incrementare il PCTO e l'educazione all'imprenditorialità;
- c. Potenziare le discipline motorie e favorire lo sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, alle scienze motorie e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica.
- d. Il potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali è realizzato attraverso percorsi individualizzati, personalizzati.

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

- Visita guidata a Procida, Napoli angioina
- Visita museo di Villa Arbusto
- Visita strutture alberghiere locali (Hotel Reginella)
- **PROGETTO F.I.C.O. (Formazione, Istruzione, Cultura e Orientamento)** integra le attività curricolari e quotidiane coi seguenti obiettivi:
  - Offrire una formazione di qualità e che miri alla valorizzazione del progetto di vita
  - Stimolare le attitudini professionali e sviluppare competenze valutabili e spendibili nel mercato del lavoro
  - Gli studenti aderenti al 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.
  - Gli studenti aderenti al Programma F.I.C.O hanno incontrato gli imprenditori di strutture alberghiere isolate ( gli Hotel Mezzatorre, Durueli ed Hermitage, la Fondazione Leonessa, il Complesso dei Giardini Eden)

## 6.2 Attività e progetti attinenti a cittadinanza e costituzione

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

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

• **6.3 Iniziative ed esperienze extracurricolari**

- Visita interna da parte del Consorzio Grana Padano, con esposizioni di metodi di produzione e assaggio con analisi sensoriale

**6.4 Attività specifiche di orientamento**

All'interno di uno specifico programma di orientamento in uscita progettato dai referenti per tutti gli indirizzi specifici della nostra scuola, la classe 5B Enogastronomia ha partecipato al seguente ciclo di incontri:

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

## 7 DISCIPLINE OGGETTO DI STUDIO DELL'ULTIMO ANNO DI CORSO

### 7.1 Programmi svolti

|   |  |
|---|--|
| <p><b>DISCIPLINA:</b> Lingua e letteratura italiana</p>                                   | <p><b>DOCENTE:</b> Prof.ssa Schiano Giuliana</p>   |
| <p><b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</b></p>                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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 tecnici della comunicazione in rete.</li> <li>- 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.</li> <li>- Utilizzare gli strumenti linguistici relativi al settore professionale.</li> <li>- Comprendere messaggi di genere diverso e di complessità diverse.</li> <li>- Esprimersi in modo congruo a livello verbale e non verbale, ascoltando gli altri per capirne i bisogni e agire di conseguenza.</li> </ul> |
| <p><b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</b><br/><b>(anche attraverso UDA o moduli)</b></p> | <p><b>UDA 1: G. Leopardi e il suo disperato bisogno di vita</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- G. Leopardi: vita, evoluzione del pensiero, poetica e opere.</li> <li>- Lettura e commento delle seguenti poesie: <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>L'infinito</i></li> <li>• <i>A Silvia</i></li> <li>• <i>Il sabato del villaggio</i></li> </ul> </li> </ul> <p><b>UDA 2: Società, cultura e letteratura dal secondo Ottocento al primo Novecento</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il Positivismo</li> <li>- Il Realismo e G. Flaubert <ul style="list-style-type: none"> <li>• da <i>Madame Bovary</i>: "Il ballo"</li> </ul> </li> <li>- Il naturalismo</li> <li>- Il Verismo e G. Verga <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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"</li> </ul> </li> <li>- La scapigliatura e Iginio Ugo Tarchetti <ul style="list-style-type: none"> <li>• da <i>Fosca</i>: "Il primo incontro con Fosca"</li> </ul> </li> <li>- Il simbolismo francese e Charles Baudelaire</li> </ul>   |

|                     |  |
|---------------------|--|
|                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• da <i>I fiori del male</i>: L'albatro; "A una passante"</li> <li>- G. Pascoli</li> <li>• da <i>Myrica</i>: "Lavandare", "X Agosto", "Temporale", "Il lampo", "Il tuono"; da <i>I canti di Castelvecchio</i>: "Nebbia"</li> <li>- G. D'Annunzio, <i>Il piacere</i> e i romanzi del superuomo</li> <li>• da Alcyone: "La pioggia nel pineto"</li> </ul> <p><b>UDA 3: Le Avanguardie e il Futurismo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- I poeti crepuscolari</li> <li>- I poeti della «Voce»: D. Campana e C. Rebora ("Viatico")</li> <li>- Il Futurismo e F.T. Marinetti</li> </ul> <p><b>UDA 4: Il romanzo della crisi nel primo Novecento</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Italo Svevo</li> <li>• da <i>La coscienza di Zeno</i>: "L'ultima sigaretta"; "Muoi!"</li> <li>- Luigi Pirandello</li> <li>• da <i>Novelle per un anno</i>: "Certi obblighi", "Il treno ha fischiato", "La patente"; da <i>Il fu Mattia Pascal</i>: "Cambio treno", "L'ombra di Adriano Meis"; da <i>Uno, nessuno e centomila</i>: "Tutta colpa del naso"</li> <li>- F. Kafka</li> <li>• da <i>La Metamorfose</i>: "Il risveglio di Gregor"</li> </ul> <p><b>UDA 5: La poesia tra le due guerre</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- G. Ungaretti</li> <li>• da <i>L'Allegria</i>: "Veglia", "Fratelli", "San Martino del Carso", "Allegria di naufragi", "Soldati"</li> <li>- E. Montale</li> <li>• da <i>Ossi di seppia</i>: "Merigiare pallido e assorto", "Spesso il mare di vivere ho incontrato"; da <i>Satura</i>: "Ho sceso dandoti il braccio almeno un milione di scale"</li> <li>- U. Saba</li> <li>• da <i>Il Canzoniere</i>: "La capra"</li> <li>- S. Quasimodo e l'Ermetismo</li> </ul> <p><b>UDA 6: La narrativa del secondo dopoguerra</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il Neorealismo</li> <li>- P. Levi</li> <li>- E. Morante</li> <li>- A. Moravia</li> <li>- I. Calvino</li> </ul> |
| <b>ABILITÀ:</b>     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Utilizzare la lingua italiana, sapendosi esprimere in forma scritta e orale con chiarezza e proprietà in relazione ai diversi contesti e scopi.</li> <li>2.Sviluppare strategie di comunicazione in contesti professionali.</li> <li>3.Redigere tipologie di testi in ambiti professionali</li> <li>4.Utilizzare linguaggi settoriali nella comunicazione professionale.</li> <li>5. Produrre testi scritti di diversa tipologia con caratteristiche di documentazione/informazione e di argomentazione</li> </ol>  |
| <b>METODOLOGIE:</b> | <p>Lezione frontale; lezione dialogata o discussione guidata; presentazioni multimediali; problem solving; video lezioni</p>   |

|  |   |
|--|---|
| <b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b>                 | <p>La valutazione ha tenuto conto dei seguenti elementi:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- conoscenza dei contenuti;</li><li>- capacità di argomentazione e rielaborazione personale e critica;</li><li>- capacità di orientarsi nella discussione delle problematiche trattate;</li><li>- capacità di controllo della forma linguistica della propria produzione , sia scritta, sia orale;</li><li>- Osservazione dei comportamenti (partecipazione, inclusione, capacità di organizzarsi, responsabilità, capacità di lavorare autonomamente e in gruppo, atteggiamento in classe)</li></ul> <p>Valutazione formativa:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Verifica orali (colloqui orali, esposizioni di tipo orale in modalità “flipped classroom”)</li><li>▪ Verifica scritte (prove strutturate, prove semi strutturate, questionari, elaborazione di testi di vario genere, prove scritte di tipo “tradizionale”)</li><li>▪ Osservazione dei comportamenti</li></ul> <p>Valutazione sommativa:</p> <p>Verifica orale: interrogazione<br/>Verifica scritta: presentazioni multimediali individuali e/o di gruppo dei lavori che sono stati prodotti dagli studenti; prove scritte strutturate e semistrutturate</p> |
| <b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b> | <p>Lim<br/>Libri di testo: <b><i>Cuori intelligenti edizione verde</i></b> di C. Giunta, Garzanti.<br/>Google Classroom<br/>Dispense/schemi riassuntivi e mappe concettuali<br/>Documenti e presentazioni<br/>Registro elettronico</p>  |

|                           |   |
|---------------------------|---|
| <b>DISCIPLINA:</b> Storia | <b>DOCENTE:</b> Prof.ssa Schiano Giuliana |
|---------------------------|---|

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

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

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

|   |   |
|---|---|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- cooking methods and techniques</li> </ul>  |
| <b><u>ABILITÀ:</u></b>                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, d'attualità, di lavoro o settoriali con strategie compensative.</li> <li>- Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte, orali o multimediali</li> <li>- Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di brevi testi relativamente complessi, riguardanti argomenti di interesse personale, d'attualità o il settore d'indirizzo</li> <li>- Utilizzare lessico ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, narrare esperienze e descrivere avvenimenti e progetti.</li> <li>- Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro o il settore d'indirizzo.</li> <li>- Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche note.</li> </ul> |
| <b><u>METODOLOGIE:</u></b>                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezione frontale</li> <li>-Storytelling</li> <li>- Flipped classroom</li> <li>- Didattica laboratoriale</li> <li>- Debate</li> <li>- Tutoring</li> <li>- Multisensory structured approach</li> <li>- Cooperative learning</li> </ul>   |
| <b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>                 | <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 secondo la seguente tipologia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Verifiche consistite in esposizioni orali degli argomenti trattati;</li> <li>- Prove scritte strutturate o semi-strutturate con quesiti a scelta multipla e/o a risposta aperta;</li> </ul> <p>Oltre alle suddette prove, la valutazione ha tenuto conto di interesse, impegno, partecipazione, assiduità nella frequenza e rispetto delle consegne</p>   |
| <b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Libri di testo anche in versione digitale:<br/>“<b>Cook Book Club Compact third edition</b>” di Olga Cibelli, Daniela D'Avino- Ed. CLITT</li> <li>- Risorse online (testi, immagini, video, audio);</li> <li>- “Authentic materials”;</li> <li>- Schemi, mappe e tabelle;</li> </ul>   |

|  |  |
|--|--|
|  | - Applicazioni di GSuite for Education |
|--|--|

|   |   |
|---|---|
| <b>DISCIPLINA: Francese</b>   | <b>DOCENTE: Prof. Sanchirico Caterina</b>   |
| <b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u></b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Produrre testi scritti e orali di carattere sia generale</li> <li>- che settoriale con padronanza grammaticale e ampiezza lessicale.</li> <li>- - Potenziare la comprensione scritta ed orale</li> <li>- - Perfezionare le quattro abilità fondamentali (ascoltare, parlare, leggere, scrivere)</li> <li>- - Riflettere sulle diverse problematiche culturali</li> <li>- - Imparare ad ascoltare, a rispettare il pensiero espresso da altri e a confrontarsi</li> <li>- - Acquisire capacità di autocorrezione, autovalutazione e consapevolezza del proprio livello</li> <li>- - 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.</li> <li>-</li> </ul> |
| <b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b><br><b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b> | <p><b>Modulo 1:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- - MODULE 1: Les repas en France (le petit déjeuner, le déjeuner, le goûter et le dîner)</li> <li>- - MODULE 2: La brigade de cuisine</li> <li>- - MODULE 3: Comment écrire et réaliser une recette</li> <li>- - MODULE 7: Le monde du travail en France</li> <li>- – l'organisation du travail en France, le curriculum vitae (le modèle européen), l'entretien d'embauche (je prépare mon entretien d'embauche)</li> <li>- - MODULE 8: Les éléments nutritifs: protéines, glucides, lipides, fibres, vitamines et sels minéraux</li> <li>- - MODULE 9: La pyramide alimentaire: principes et groupes d'aliments, le régime méditerranéen</li> <li>- - MODULE 10: Alimentation et maladies: l'obésité, les troubles du comportement alimentaire</li> <li>- MODULE 11: Le slow food</li> </ul>  |

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
|                                       | <ul style="list-style-type: none"><li>- - MODULE 12: La sécurité alimentaire, l'hygiène dans la restauration, la conservation des aliments, la méthode HACCP</li></ul>   |
| <b><u>ABILITÀ:</u></b>                | <ul style="list-style-type: none"><li>- - Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, d'attualità, di lavoro o settoriali con strategie compensative.</li><li>- Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte, orali o multimediali</li><li>- Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di brevi testi relativamente complessi, riguardanti argomenti di interesse personale, d'attualità o il settore d'indirizzo</li><li>- Utilizzare lessico ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana</li><li>- narrare esperienze e descrivere avvenimenti e progetti.</li><li>- Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro o il settore d'indirizzo.</li><li>- Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche note</li></ul> |
| <b><u>METODOLOGIE:</u></b>            | <ul style="list-style-type: none"><li>-</li><li>-- Lezione frontale</li><li>- Didattica laboratoriale</li><li>- Jeux de role</li><li>- Cooperative learning</li></ul>  |
| <b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b> | <ul style="list-style-type: none"><li>-Verifiche orali consistite in esposizioni orali degli argomenti trattati;</li><li>- Prove scritte strutturate o semi-strutturate con quesiti a scelta multipla o a risposta aperta;</li><li>- Oltre alle suddette prove, la valutazione ha tenuto conto di interesse, impegno, partecipazione, assiduità nella frequenza e rispetto delle consegne.</li></ul>   |

|  |  |
|--|--|
|  |  |
| <b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gli argomenti sono stati trattati col supporto del libro di testo</li> <li>- – LES TOQUES DE LA GASTRONOMIE Cappelli editore</li> <li>- - 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.</li> <li>- - Schemi, mappe e tabelle;</li> <li>- Materiale autentico</li> <li>- - Applicazioni di GSuite for Education.</li> </ul> |

|   |   |
|---|---|
| <b>DISCIPLINA: Matematica</b>   | <b>DOCENTE: Prof. De Laurentiis Mario</b>   |
| <b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno</b>                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.</li> <li>• Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l’ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo.</li> <li>• Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.</li> <li>• Individuare le caratteristiche generali di una funzione. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento</li> </ul> |
| <b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</b><br><b>(anche attraverso UDA o moduli)</b> | <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.<br/>                 Concetto di statistica.<br/>                 Le medie: medie semplici, medie ponderate, mediana, moda.<br/>                 Indicatori di dispersione: Scarto quadratico medio e varianza.<br/>                 Definizione di probabilità classica.</p>  |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>Evento contrario, Spazio degli eventi e sua visualizzazione, probabilità totale e probabilità composta, Eventi incompatibili.<br/>Principi della probabilità totale e della probabilità composta.</p>   |
| <p><b><u>ABILITÀ:</u></b></p>                                | <p>Descrivere le proprietà qualitative di una semplice funzione algebrica e costruirne il grafico probabile.<br/>Utilizzare e valutare criticamente informazioni statistiche di diversa origine con particolare riferimento agli esperimenti e ai sondaggi.<br/>Individuare e riassumere momenti significativi nella storia del pensiero matematico.<br/>Saper riconoscere le tecniche risolutive di problemi legati alla vita reale.<br/>Saper effettuare la lettura di un grafico di funzione algebrica.<br/>Saper calcolare la probabilità classica di un evento.<br/>Saper costruire e stabilire il numero totale dei vari tipi di raggruppamento che si possono formare con n elementi nel calcolo combinatorio.</p>                                    |
| <p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>                            | <p>Lezione partecipata<br/>Lezione frontale<br/>Lavori di gruppo</p>   |
| <p><b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b></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><b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b></p> | <p>-<br/>-</p>   |

|   |   |
|---|---|
| <p><b>DISCIPLINA:</b><br/><b>Diritto e Tecniche Amministrative</b></p>                                  | <p><b>DOCENTE: Prof.</b><br/><b>Russo Vincenzo</b></p>  |
| <p><b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u></b></p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività ristorative, in relazione anche alle fasi di gestione e commercializzazione;</li> <li>• 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;</li> </ul> <p>saperle applicare al caso concreto.</p>  |
| <p><b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b><br/><b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b></p> | <p><b>Modulo 1:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il food and beverage cost</li> <li>• Valutazione delle rimanenze di magazzino</li> <li>• Il Patrimonio e la sua rappresentazione</li> <li>• I costi di Esercizio e pluriennali</li> <li>• Il turismo e le sue fasi evolutive</li> <li>• Il turismo esperienziale, green, di comunità, enogastronomico</li> <li>• L'impatto del turismo sull'economia nazionale</li> <li>• Le filiere agroalimentari</li> <li>• Prodotti a chilometro zero – i Marchi di qualità</li> <li>• Slow Food e la sfida della ristorazione lenta</li> <li>• La sicurezza agroalimentare</li> <li>• Norme e procedure per la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti</li> </ul> |

|                            |  |
|----------------------------|--|
|                            | <ul style="list-style-type: none"><li>• Haccp</li><li>• I controlli lungo la filiera- le frodi alimentari</li><li>• La normativa igienico sanitaria del pacchetto Igiene</li><li>• L'etichettatura</li><li>• Business Plan</li><li>• Il marketing pubblico e privato</li><li>• Le leve del marketing mix (Prodotto, prezzo, distribuzione e comunicazione)</li><li>• Il web marketing</li></ul>  |
| <b><u>ABILITÀ:</u></b>     | <ul style="list-style-type: none"><li>• Individuare gli obblighi della normativa amministrativa vigente del settore</li><li>• Comprendere l'importanza dei dati consuntivi, l'obbligo e gli adempimenti di natura contabile</li><li>• Comprendere l'importanza e le dinamiche del settore turistico per l'economia globale</li><li>• Individuare gli obblighi della normativa europea pone a carico degli operatori del settore agroalimentare in tema di sicurezza</li><li>• Conoscere le tipologie di filiere agroalimentare</li><li>• Saper Pianificare un Business Plan</li><li>• Conoscere ed applicare le principali strategie del marketing</li></ul> |
| <b><u>METODOLOGIE:</u></b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• problem solving,</li><li>• simulazione di casi aziendali,</li><li>• cooperative learning</li><li>• didattica a distanza e in modalità mista</li></ul>  |

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

|  |   |
|--|---|
| <b>DISCIPLINA : SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b> | <b>Docente: Prof. Mattera Rita</b>  |
| <b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u></b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li> <li>○ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</li> <li>○ Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</li> <li>○ 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.</li> </ul> |
| <b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b>           | <p><b>Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Abitudini alimentari degli italiani.</li> <li>○ Sicurezza alimentare nel sistema produttivo.</li> </ul>  |

|  |   |
|--|---|
| <p><b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Contaminazioni fisiche.</li> <li>○ Contaminazioni chimiche:pesticidi,fertilizzanti,metalli pesanti.</li> <li>○ Contenitori per alimenti.</li> <li>○ Contaminazione biologica e modalità di contaminazione.</li> <li>○ Fattori antinutrizionali e sostanze tossiche naturali presenti negli alimenti.</li> <li>○ Filiera corta e sviluppo sostenibile</li> </ul> <p><b>Nuovi prodotti alimentari</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Alimenti "light", fortificati,arricchiti, funzionali,OGM, di gamma,integrali e biologici.</li> <li>○ Additivi alimentari.</li> <li>○ Integratori</li> </ul> <p><b>Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Salmonellosi,botulismo,tifo paratifo,colera, teniasi,ascaridiosi, ossiuriasi, anisakidosi.</li> <li>○ Intossicazioni da muffe.</li> </ul> <p><b>Controllo igienico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ sistema HACCP, controllo di qualità, frodi alimentari, sistema di tracciabilità e rintracciabilità.</li> </ul> <p><b>Dietetica</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ LARN e dieta equilibrata, linee guida per una sana alimentazione, valutazione dello stato nutrizionale.</li> <li>○ Alimentazione nelle varie condizioni fisiologiche ( infanzia, adolescenza, età adulta, gravidanza, allattamento, terza età, attività sportiva);</li> <li>○ Alimentazione nella ristorazione collettiva.</li> <li>○ Fast food, Slow food.</li> <li>○ Dieta mediterranea, dieta vegetariana e vegana, macrobiotica.</li> <li>○ Dieta in particolari condizioni patologiche (obesità, aterosclerosi,colesterolemia, ipertensione, diabete,gotta,)</li> <li>○ Disturbi del comportamento alimentare: anoressia e bulimia.</li> <li>○ Allergie e intolleranze alimentari , celiachia.</li> <li>○ Allergeni ed etichette.</li> <li>○ Alimentazione e cancro, fattori alimentari cancerogeni ed anticancerogeni.</li> </ul> |
| <p><b>ABILITA':</b></p>                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti</li> </ul>  |

|   |   |
|---|---|
|   | <p>alimentari.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Conoscere e comprendere il sistema HACCP</li> <li>○ Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.</li> <li>○ Comprendere l'importanza di un'alimentazione equilibrata e conoscere le principali patologie legate alle malnutrizioni</li> <li>○ Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona</li> <li>○ Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.</li> </ul> |
| <p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Scoperta guidata (conduzione dello studente all'acquisizione di un concetto o di un saper fare attraverso l'alternanza di domande, risposte brevi, brevi spiegazioni).</li> <li>○ lezione frontale</li> <li>○ calibrare adeguatamente il ritmo dello svolgimento dei programmi e delle verifiche sulle concrete esigenze della classe;</li> </ul>  |
| <p><b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b></p>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ la situazione di partenza;</li> <li>○ l'interesse, il comportamento e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe e in DAD;</li> <li>○ capacità di relazione a distanza;</li> <li>○ i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;</li> <li>○ l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;</li> <li>○ l'acquisizione delle principali nozioni.</li> </ul>   |
| <p><b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</u></b></p> | <p><u>Libro di testo:</u> Silvano Rodato- Alimentazione Oggi-CLITT<br/>         Appunti , mappe concettuali, video, power point<br/>         Risorse online</p>   |

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

|                        |  |
|------------------------|--|
|                        | <ul style="list-style-type: none"><li>• Come si attua la lotta agli infestati</li><li>• A quali requisiti devono rispondere utensili e attrezzature</li><li>• Che cosa si intende per sanificazione</li><li>• Come si previene la contaminazione dei prodotti alimentari</li></ul> <p>Modulo 4: Piatti e menu per soggetti con intolleranze alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Che cosa sono le reazioni avverse agli alimenti</li><li>• Che cos'è l'intolleranza al lattosio</li><li>• Che cos'è la celiachia</li><li>• Come si previene il rischio di contaminazione da glutine</li></ul> <p>Modulo 5: Il catering</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Che cos'è il catering</li><li>• Che cosa prevede il contratto di catering</li><li>• Quali forme può assumere il catering</li><li>• Che cosa sono i buoni pasto</li><li>• Che cos'è il catering aziendale</li><li>• Che cos'è il catering industrial</li></ul> <p>Modulo 6: Il banqueting</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Che cos'è il banqueting</li><li>• Quali forme assume il banqueting</li><li>• Qual è il ruolo del banqueting manager</li><li>• Come si organizza un banchetto</li><li>• Come si sceglie la location</li><li>• Come si scelgono i menu e modalità di servizio</li><li>• Che cos'è il contratto di banqueting</li></ul> <p>Modulo 7: Il servizio a buffet</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Che cos'è il buffet e quali vantaggi presenta</li><li>• Quali forme assume il buffet</li><li>• Come si organizza il buffet</li><li>• Come si organizzano i tavoli e si scelgono le attrezzature</li></ul> |
| <p><b>ABILITÀ:</b></p> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Comprendere l'importanza dell'autocontrollo sul processo</li><li>• Individuare i pericoli di contaminazione legati al lavoro di cucina</li><li>• Realizzare a grandi linee un piano HACCP</li><li>• Usare atteggiamenti sicuri, che prevengano possibili infortuni</li></ul>   |

|   |  |
|---|--|
|   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Pianificare semplici Buffett, allestire e organizzare la sala</li><li>• Comprendere le problematiche tipiche del servizio di banqueting.</li><li>• Organizzare, a grandi linee, semplici banchetti in ambienti e luoghi diversi</li><li>• Comprendere il contributo che le bevande apportano al fatturato dell'azienda e saperle valorizzare</li><li>• Riconoscere il ruolo centrale del menu nel ristorante</li><li>• Costruire un menu rispettando le regole gastronomiche e tenendo presente le esigenze della clientela</li><li>• Progettare graficamente Menu semplici</li><li>• Costruire il costo – piatto e il costo – menu in rapporto agli alimenti e agli altri costi</li></ul> |
| <b><u>METODOLOGIE:</u></b>                            | <ul style="list-style-type: none"><li>• Lezione Frontale</li><li>• Lezione Interattiva</li><li>• Lavori di Gruppo</li><li>• Lettura ed analisi dei testi</li><li>• Dibattito</li></ul>   |
| <b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>                 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Partecipazione e ascolto</li><li>• Valutazione intermedia</li><li>• Osservazioni informali</li><li>• Rubrica di valutazione della relazione individuale</li></ul>  |
| <b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Mappe concettuali</li><li>• Schemi riassuntivi</li><li>• Power point</li></ul>   |

|   |   |
|---|---|
| <b>DISCIPLINA: SERVIZI LABORATORIO SALA E VENDITA</b> | <b>DOCENTE: Prof. Sebastiano Sferratore</b> |
|---|---|

| <b>Autori e Argomenti</b> | <b>Argomenti / Contenuti</b>  | <b>Strumenti didattici</b>  |
|---------------------------|---|---|
| ALMA                      | <b>UNITA' 1: IL MONDO DEL VINO</b>  |   |
|                           | COS' E' IL VINO E LA FERMENTAZIONE DEL VINO   | LIM-LIBRO DI TESTO-FILE CARICATI SU CLASSROOM-DAD-VERIFICHE INTERMEDIE. |
|                           | <b>UNITA' 2: L'ESAME ORGANOLETTICO DI UN VINO</b>   |   |
|                           | ESAME VISIVO - ESAME OLFATTIVO<br>ESAME GUSTO-OLFATTIVO<br>SCHEDA TECNICA DI DEGUSTAZIONE A.I.S | IN LABORATORIO  |
|                           | TEMPERATURA DI SERVIZIO DEI VINI  | IN LABORATORIO  |
|                           | <b>UNITA'3: LA LEGISLAZIONE DEI VINI</b>  |   |
|                           | LA LEGISLAZIONE VITIVINICOLA<br>LE SIGLE IGT-DOC-DOCG L' ETICHETTA DI UN VINO                   | LIM-LIBRO DI TESTO-FILE CARICATI SU CLASSROOM-DAD-VERIFICHE INTERMEDIE. |
|                           | <b>UNITA'4: PRINCIPI DI ABBINAMENTO ENO- GASTRONOMICO</b>                                       | .   |
|                           | ABBINAMENTO PER TRADIZIONE<br>ABBINAMENTO PER SIMILITUDINE/CONTRASTO<br>FOOD - PAIRING          | LIM-LIBRO DI TESTO-FILE CARICATI SU CLASSROOM-DAD-VERIFICHE INTERMEDIE. |
|                           | <b>UNITA'5: LA CARTA DEI VINI</b>   |   |
|                           | COME CREARE UNA CARTA DEI VINI<br>COME SI STRUTTURA LA CARTA DEI VINI                           | LIM-LIBRO DI TESTO-FILE CARICATI SU CLASSROOM-DAD-VERIFICHE INTERMEDIE. |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <b>UNITA'6: IL CATERING E IL BANQUETING</b>   |  |
|  | CHE COSA SONO CATERING E BANQUETING<br>COME SI ORGANIZZA UN BANCHETTO<br>COFFEE BREAK, COCKTAIL PARTY | LIM-LIBRO DI TESTO-FILE CARICATI SU<br>CLASSROOM-DAD-VERIFICHE INTERMEDIE. |

|   |  |
|---|--|
| <b>DISCIPLINA: IRC</b>  | <b>DOCENTE: Prof. Mattera Maria</b>  |
| <b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u></b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lo studente:</li> <li>- Riflette criticamente sull'esigenza di significato e di felicità presente in ogni uomo;</li> <li>- comprende e analizza l'esperienza dell'uomo, la riflessione filosofica e cristiana in relazione alla reciprocità uomo-donna;</li> <li>- conosce il valore della vita secondo la concezione biblico-cristiana</li> <li>- conosce le problematiche relative alla bioetica</li> <li>- conosce gli orientamenti della Chiesa sulla bioetica.</li> <li>-</li> </ul> |
| <b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b><br><b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b> | <b>Modulo 1:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Morale e morali</b></li> <li>- <b><u>U.D.1 La ricerca di senso</u></b></li> <li>- Chi sono io per giudicare?</li> <li>- Problem solving: Giustizia e clemenza</li> <li>- L'importanza del cuore</li> <li>- Liberi di Peccare?</li> <li>- Liberi tutti?</li> <li>- Progettare il futuro</li> <li>- Che cos'è la libertà</li> </ul>   |

|                        |  |
|------------------------|--|
|                        | <ul style="list-style-type: none"><li>- <b><u>Modulo 2</u></b></li><li>- <b><u>U.D.2 Il rispetto della vita</u></b></li><li>- Scienza e fede</li><li>- Che cos'è la bioetica</li><li>- La vita che nasce</li><li>- La questione ambientale</li><li>- Problem solving: Gli OGM</li><br/><li>- <b><u>Modulo 3</u></b></li><li>- <b><u>U.D.3 La società cristiana</u></b></li><li>- Famiglia o famiglie?</li><li>- Fede e politica</li><li>- Un economia giusta: lo sviluppo sostenibile</li><li>- La pace e la guerra</li><br/><li>-</li></ul> |
| <b><u>ABILITÀ:</u></b> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Lo studente:<ul style="list-style-type: none"><li>- è disponibile alla ricerca in un ottica di prospettiva e progettualità;</li><li>- sa distinguere la legittimità aspirazione alla felicità dell'evasione;</li><li>- prende consapevolezza della relazionalità dell'esistere di cui l'amore è una delle espressioni più elevate</li><li>- si interroga sulla condizione umana, tra limiti materiali, ricerca di trascendenza e speranza di salvezza.</li></ul></li></ul>                           |

|   |   |
|---|---|
| <b><u>METODOLOGIE:</u></b>                            | <ul style="list-style-type: none"><li>- Metodologia ricettiva: lezione frontale, lezione dialogata.</li><li>Metodologia collaborativa: apprendimento cooperativo, lavorando in piccoli gruppi anche a distanza per la realizzazione di compito – prodotto Riferimento costante al vissuto personale e religioso di ciascun alunno</li><li>-</li></ul>   |
| <b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>                 | <ul style="list-style-type: none"><li>-Si è tenuto conto di tutti gli interventi degli alunni, sia spontanei sia strutturati dall'insegnante, la capacità di riflessione e d'osservazione</li><li>- Per i processi cognitivi si è tenuto conto delle conoscenze acquisite, l'uso corretto del linguaggio religioso, la capacità di riferimento adeguato alle fonti e ai documenti.</li><li>- Per gli atteggiamenti si è valutato: la partecipazione, l'attenzione, le risposte agli stimoli, la disponibilità al dialogo.</li></ul> |
| <b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b> | <ul style="list-style-type: none"><li>- P. Maglioli, "Capaci di sognare", Ed SEI</li><li>- Lim</li><li>- Video</li></ul>  |

|   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| <b>DISCIPLINA: Scienze Motorie e Sportive</b> | <b>DOCENTE: Prof.ssa Coppa Emilia</b> |
|---|---------------------------------------|

**COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno**

**Modulo 1:**

- Comunicare
- Imparare ad imparare
- Progettare
- Osservare e interpretare i fenomeni connessi al mondo dell'attività motoria e sportiva proposta nell'attuale contesto socioculturale.

**Modulo 2:**

- Agire in modo autonomo e responsabile
- Risolvere problemi
- Collaborare e partecipare
- Giocare e praticare sport nel rispetto di regole e avversari

**Modulo 3:**

- 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

**Modulo 4:**

- Agire in modo autonomo e responsabile
- Acquisire ed interpretare l'informazione
- Progettare

**CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:**

**(anche attraverso UDA o moduli)**

**Modulo 1:**

- 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")

**Modulo 2:**

- Le regole degli sport praticati
- Tattica di squadra degli sport praticati
- Fondamentali di squadra ed individuali

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

|   |   |
|---|---|
| <b><u>METODOLOGIE:</u></b>                            | <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>   |
| <b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>                 | <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> |
| <b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b> | <p>Appunti del docente; video illustrativi; esperienza sul campo.</p>   |

## 8 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

### 8.1 Criteri di valutazione

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

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

Per l'accesso alla valutazione finale di ogni studente è richiesta la frequenza di almeno tre quarti dell'orario annuale personalizzato. Il monte ore è calcolato moltiplicando il numero di ore di lezione

Vanno conteggiate come presenze:

- la partecipazione ad attività culturali e formative approvate dagli organi collegiali della scuola (campionati studenteschi, progetti didattici inseriti nel POF e/o approvati dal Consiglio di classe, attività di orientamento, ecc.)
- attività didattica extrascolastica(uscite didattiche, viaggi e visite di istruzione, scambi culturali, ecc.)
- la partecipazione a stage e percorsi di alternanza scuola lavoro,
- la partecipazione ad esami di certificazione esterna o a concorsi
- In tutti questi casi sul registro di classe e su quello personale del docente va annotata la motivazione della mancata presenza in aula.

Come da delibera del C.d.D è stata adottata la scansione dell'anno scolastico in trimestre. Il Collegio dei Docenti ha approvato i seguenti criteri di attribuzione del voto di condotta:

|    |  |
|----|--|
| 10 | <p>a) Lo studente si comporta sempre in maniera corretta e rispettosa delle norme, delle persone e degli ambienti frequentati. Contribuisce affinché quanti lo circondano facciano altrettanto.</p> <p>b) Lo studente rappresenta un elemento aggregante all'interno del gruppo classe, favorisce il regolare svolgimento delle attività didattiche e contribuisce a ricomporre le situazioni conflittuali.</p> <p>c) Lo studente dimostra spiccato interesse per le attività didattiche proposte, partecipa in modo attivo e propositivo al dialogo formativo ed educativo, dimostrando un impegno assiduo e costante sia nell'attività svolta a scuola sia nello studio e nel lavoro a casa.</p> <p>d) Lo studente rispetta puntualmente le scadenze e svolge il lavoro assegnato.</p> <p>e) Lo studente, spontaneamente o su richiesta, si impegna in maniera efficace nell'assistenza e nell'aiuto ai compagni.</p> <p>f) Lo studente approfondisce personalmente le tematiche trattate in classe.</p>   |
| 9  | <p>a) Lo studente si comporta sempre in maniera corretta e rispettosa delle norme, delle persone e degli ambienti frequentati.</p> <p>b) Lo studente dimostra interesse per tutte le attività didattiche proposte.</p> <p>c) Lo studente partecipa in modo attivo al dialogo formativo ed educativo.</p> <p>d) Lo studente dimostra un impegno costante sia nell'attività svolta a scuola sia nello studio e nel lavoro a casa.</p> <p>e) Lo studente rispetta puntualmente le scadenze e svolge il lavoro assegnato.</p>  |
| 8  | <p>a) Lo studente si comporta generalmente in maniera corretta e rispettosa delle norme, delle persone e degli ambienti frequentati.</p> <p>b) Lo studente dimostra interesse per le attività didattiche proposte.</p> <p>c) Lo studente è disponibile al dialogo formativo ed educativo.</p> <p>d) Lo studente dimostra un accettabile impegno sia nell'attività svolta a scuola sia nello studio individuale.</p> <p>e) Generalmente lo studente rispetta le scadenze e svolge il lavoro assegnato.</p>  |
| 7  | <p>a) Occasionalmente lo studente ha avuto comportamenti poco rispettosi delle norme e/o delle persone e/o degli ambienti frequentati.</p> <p>b) Lo studente, pur non essendosi reso protagonista di importanti atti di indisciplina, ha scarso interesse per le attività didattiche proposte e non partecipa attivamente al dialogo formativo ed educativo.</p> <p>c) Lo studente dimostra un impegno discontinuo nelle attività casalinghe, spesso non rispetta le scadenze e non svolge il lavoro assegnato.</p>  |
| 6  | <p>a) Lo studente dimostra un impegno molto scarso nelle attività casalinghe di lavoro e di studio.</p> <p>b) Lo studente ha fatto registrare un elevato numero di assenze e/o di ritardi, in assenza di una documentata causa di forza maggiore.</p> <p>c) Lo studente rappresenta un elemento disgregante all'interno del gruppo classe, turba il regolare svolgimento delle attività didattiche determinando situazioni conflittuali.</p> <p>d) Lo studente si è reso protagonista di ripetuti e significativi episodi di indisciplina documentati sul registro di classe.</p> <p>e) Lo studente si è reso protagonista di comportamenti che hanno determinato l'adozione di una o più sanzioni disciplinari di sospensione, ma ha mostrato di essersi ravveduto con concrete azioni riparatorie, recedendo dai suoi comportamenti scorretti e modificando positivamente l'impegno, l'interesse e la partecipazione al dialogo didattico ed educativo. Egli ha così dimostrato di aver progredito nel percorso di crescita e di maturazione, in ordine alle finalità espresse dal DPR n.122</p> |

|          |  |
|----------|--|
| <b>5</b> | <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.</p> <p>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> |
|----------|--|

## 8.2 Criteri di valutazione delle competenze di cittadinanza

L'Educazione Civica, in quanto materia curricolare, presenta un suo voto autonomo in pagella, espresso in decimi. La valutazione del percorso si svolge sia in itinere che alla fine del percorso stesso, per verificare il raggiungimento degli obiettivi attesi. A tal fine, i docenti rilevano 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 osservano 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.

## 8.3 Proposta di griglia di valutazione prove scritte

### GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A

| 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                               | presente e              | adeguate                          | poco presente e                       | scarse                | Assenti                         |

| lessicale  | completa                       | 8  | parziale  | 4  | 2                |
|--|--------------------------------|--|---|--|------------------|
|  | <b>10</b>                      | <b>8</b>   | <b>6</b>  | <b>4</b>   | <b>2</b>         |
| <b>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>   | 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 |
|  | <b>10</b>                      | <b>8</b>   | <b>6</b>  | <b>4</b>   | <b>2</b>         |
| <b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>  | presenti                       | adeguate   | parzialmente presenti                                       | scarse   | Assenti          |
|  | <b>10</b>                      | <b>8</b>   | <b>6</b>  | <b>4</b>   | <b>2</b>         |
| <b>Espressione di giudizi critici e valutazione personale</b>  | presenti e corrette            | nel complesso presenti e corrette  | parzialmente presenti e/o parzialmente corrette             | scarse e/o scorrette                                   | Assenti          |
| <b>PUNTEGGIO PARTE GENERALE</b>  |                                |  |   |  |                  |
| <b>INDICATORI SPECIFICI</b>  | <b>DESCRITTORI (MAX 40 pt)</b> |  |   |  |                  |
|  | <b>10</b>                      | <b>8</b>   | <b>6</b>  | <b>4</b>   | <b>2</b>         |
| <b>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)</b> | completo                       | adeguato   | parziale/incompleto   | scarso   | Assente          |
|  | <b>10</b>                      | <b>8</b>   | <b>6</b>  | <b>4</b>   | <b>2</b>         |
| <b>Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici</b>   | completa                       | adeguata   | parziale  | scarsa   | Assente          |
|  | <b>10</b>                      | <b>8</b>   | <b>6</b>  | <b>4</b>   | <b>2</b>         |
| <b>Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)</b>   | completa                       | adeguata   | parziale  | scarsa   | Assente          |
|  | <b>10</b>                      | <b>8</b>   | <b>6</b>  | <b>4</b>   | <b>2</b>         |
| <b>Interpretazione corretta e articolata del testo</b>   | presente                       | nel complesso presente   | parziale  | scarsa   | Assente          |
| <b>PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA</b>   |                                |  |   |  |                  |
| <b>PUNTEGGIO TOTALE</b>  |                                |  |   |  |                  |

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                               |
| <b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</b>         | efficaci e puntuali     | nel complesso efficaci e puntuali                      | parzialmente efficaci e poco puntuali              | confuse ed impuntuali                           | del tutto confuse ed impuntuali |
|   | <b>10</b>               | <b>8</b>   | <b>6</b>   | <b>4</b>  | <b>2</b>                        |
| <b>Coesione e coerenza testuale</b>                                 | complete                | adeguate   | parziali   | scarse  | Assenti                         |
|   | <b>10</b>               | <b>8</b>   | <b>6</b>   | <b>4</b>  | <b>2</b>                        |
| <b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>                             | presente e completa     | adeguate   | poco presente e parziale                           | scarse  | Assenti                         |
|   | <b>10</b>               | <b>8</b>   | <b>6</b>   | <b>4</b>  | <b>2</b>                        |
| <b>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi);</b> | completa; presente      | adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); | parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); | scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); | assente; assente                |

|  |                                |                                   |   |                                    |           |
|--|--------------------------------|-----------------------------------|---|------------------------------------|-----------|
| uso corretto ed efficace della punteggiatura   |                                | complessivamente presente         | parziale  | scarso                             |           |
|  | <b>10</b>                      | <b>8</b>                          | <b>6</b>  | <b>4</b>                           | <b>2</b>  |
| Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali                           | presenti                       | adeguate                          | parzialmente presenti                           | scarse                             | Assenti   |
|  | <b>10</b>                      | <b>8</b>                          | <b>6</b>  | <b>4</b>                           | <b>2</b>  |
| 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   |
| <b>PUNTEGGIO PARTE GENERALE</b>  |                                |                                   |   |                                    |           |
| <b>INDICATORI SPECIFICI</b>  | <b>DESCRITTORI (MAX 40 pt)</b> |                                   |   |                                    |           |
|  | <b>10</b>                      | <b>8</b>                          | <b>6</b>  | <b>4</b>                           | <b>2</b>  |
| Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto                 | presente                       | nel complesso presente            | parzialmente presente                           | scarsa e/o nel complesso scorretta | Scorretta |
|  | <b>15</b>                      | <b>12</b>                         | <b>9</b>  | <b>6</b>                           | <b>3</b>  |
| Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti    | soddisfacente                  | adeguata                          | parziale  | scarsa                             | Assente   |
|  | <b>15</b>                      | <b>12</b>                         | <b>9</b>  | <b>6</b>                           | <b>3</b>  |
| Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione | presenti                       | nel complesso presenti            | parzialmente presenti                           | scarse                             | Assenti   |
| <b>PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA</b>   |                                |                                   |   |                                    |           |
| <b>PUNTEGGIO TOTALE</b>  |                                |                                   |   |                                    |           |

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)**

|   |                                |  |   |  |                                 |
|---|--------------------------------|--|---|--|---------------------------------|
| <b>INDICATORI GENERALI</b>  | <b>DESCRITTORI (MAX 60 pt)</b> |  |   |  |                                 |
|   | <b>10</b>                      | <b>8</b>   | <b>6</b>  | <b>4</b>   | <b>2</b>                        |
| 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 |
|   | <b>10</b>                      | <b>8</b>   | <b>6</b>  | <b>4</b>   | <b>2</b>                        |
| Coesione e coerenza testuale  | complete                       | adeguate   | parziali  | scarse   | Assenti                         |
|   |                                |  |   |  |                                 |
| Ricchezza e padronanza lessicale  | presente e completa            | adeguate   | poco presente e parziale                                    | scarse   | Assenti                         |
|   | <b>10</b>                      | <b>8</b>   | <b>6</b>  | <b>4</b>   | <b>2</b>                        |
| 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                |
|   | <b>10</b>                      | <b>8</b>   | <b>6</b>  | <b>4</b>   | <b>2</b>                        |

|   |                                |                                   |   |                      |          |
|---|--------------------------------|-----------------------------------|---|----------------------|----------|
| <b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>   | presenti                       | adeguate                          | parzialmente presenti                           | scarse               | Assenti  |
|   | <b>10</b>                      | <b>8</b>                          | <b>6</b>  | <b>4</b>             | <b>2</b> |
| <b>Espressione di giudizi critici e valutazione personale</b>   | presenti e corrette            | nel complesso presenti e corrette | parzialmente presenti e/o parzialmente corrette | scarse e/o scorrette | Assenti  |
| <b>PUNTEGGIO PARTE GENERALE</b>   |                                |                                   |   |                      |          |
| <b>INDICATORI SPECIFICI</b>   | <b>DESCRITTORI (MAX 40 pt)</b> |                                   |   |                      |          |
|   | <b>10</b>                      | <b>8</b>                          | <b>6</b>  | <b>4</b>             | <b>2</b> |
| <b>Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi</b> | completa                       | adeguata                          | parziale  | scarsa               | Assente  |
|   | <b>15</b>                      | <b>12</b>                         | <b>9</b>  | <b>6</b>             | <b>3</b> |
| <b>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</b>   | presente                       | nel complesso presente            | parziale  | scarso               | Assente  |
|   | <b>15</b>                      | <b>12</b>                         | <b>9</b>  | <b>6</b>             | <b>3</b> |
| <b>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>   | presenti                       | nel complesso presenti            | parzialmente presenti                           | scarse               | Assenti  |
| <b>PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA</b>  |                                |                                   |   |                      |          |
| <b>PUNTEGGIO TOTALE</b>   |                                |                                   |   |                      |          |

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               |
|---|--|---|---------------------|
| <b>PADRONANZA DELLA LINGUA ITALIANA</b> | <b>Correttezza ortografica</b><br><b>Correttezza morfosintattica</b><br><b>Punteggiatura</b>   |   | <b>Non valutato</b> |
|   | <b>Lessico e stile</b> (proprietà e ricchezza lessicale )  | Semplicità (lessico limitato ma corretto )              | <b>1-2</b>          |
| <b>COMPETENZA ESPOSITIVA</b>            | <b>Caratteristiche del contenuto</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>ricchezza delle informazioni/contenuti</li> <li>ampiezza della trattazione</li> <li>comprensione dei materiali forniti</li> <li>comprensione del testo/capacità di argomentazione</li> </ul> | nulla   | <b>1</b>            |
|   |  | parziale  | <b>2</b>            |
|   |  | sufficiente   | <b>3</b>            |
|   |  | discreta  | <b>4</b>            |
|   |  | adeguata ed approfondita                                | <b>5</b>            |
| <b>COMPETENZA ORGANIZZATIVA</b>         | <b>Coerenza ed organicità del testo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Articolazione chiara ed ordinata</li> <li>Collegamento ed equilibrio tra le parti</li> </ul>  | totale mancanza di coerenza e collegamento tra le parti | <b>1</b>            |
|   |  | scarsa coerenza e frammentarietà                        | <b>2</b>            |
|   |  | sufficiente coerenza ed organicità                      | <b>3</b>            |
|   |  | discreta coerenza ed                                    | <b>4</b>            |

|                    |  |                                     |                |
|--------------------|--|-------------------------------------|----------------|
|                    |  | organicità                          |                |
|                    |  | apprezzabile coerenza ed organicità | <b>5</b>       |
| <b>PERTINENZA</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adeguatezza alla traccia</li> <li>• Aderenza alla richiesta</li> <li>• Registro adeguato</li> </ul> | inadeguata                          | <b>0</b>       |
|                    |  | parzialmente adeguata               | <b>0,5</b>     |
|                    |  | adeguata                            | <b>1</b>       |
| <b>CREATIVITA'</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rielaborazione personale e critica</li> <li>• Originalità</li> </ul>                                | non significativa                   | <b>0</b>       |
|                    |  | parzialmente significativa          | <b>1</b>       |
|                    |  | significativa                       | <b>2</b>       |
| <b>VALUTAZIONE</b> |  | <b>Voto</b>                         | <b>----/15</b> |

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

| <b>Indicatori</b>  |  |               |
|--|--|---------------|
| <b>COMPRESIONE</b> del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna   |  |               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>* completa e corretta</li> <li>* rispondente, alcune imprecisioni, non del tutto completa</li> <li>* scorretta e incompleta</li> </ul>  | <b>3</b><br><b>2</b><br><b>1</b>   | <b>... /3</b> |
| <b>PADRONANZA</b> delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina  |  |               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>* attinente, personale e ricca</li> <li>* attinente, esauriente ma generica</li> <li>* adeguata non approfondita</li> <li>* generica, ma corretta</li> <li>* non pienamente aderente</li> <li>* gravemente lacunosa , scorretta, nulla</li> </ul> | <b>4</b><br><b>3,5</b><br><b>3</b><br><b>2</b><br><b>1,5</b><br><b>1</b> | <b>... /4</b> |
| <b>CAPACITA'</b> di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici   |  |               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>* completa, corretta, chiara ed esauriente</li> <li>* corretta, non del tutto esauriente</li> <li>* gravemente carente</li> </ul>   | <b>3</b><br><b>2</b><br><b>1</b>   | <b>.../3</b>  |

**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       |  |
|---|---------|--|-------------|--|
| Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo        | I       | Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.        | 0.50 - 1    |  |
|   | II      | Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato | 1.50 -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    |  |
| 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   | I       | Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo               | 0.50        |  |

|   |     |  |          |
|---|-----|--|----------|
| comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali |     | inadeguato   |          |
|   | II  | È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato             | 1        |
|   | III | È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali                  | 1.50     |
|   | IV  | È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali                    | 2 - 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        |
| <b>Punteggio totale della prova</b>   |     |  |          |

### 8.5 Simulazione delle prove scritte- osservazioni sullo svolgimento

- Nel corso del III trimestre i docenti di Italiano ed Alimentazione hanno condotto due simulazioni sui format previsti per l'esame vigente.

### 8.6 Tabella Conversione Credito Scolastico (O.M. 65 del 14/03/2022)

| 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                   |

## 9. TESTI ADOTTATI

| <b>Disciplina</b>           | <b>Libro di testo</b>  |
|-----------------------------|--|
| <b>ITALIANO</b>             | CUORI INTELLIGENTI EDIZIONE VERDE VOLUME 2 + EBOOK   |
| <b>STORIA</b>               | LA NOSTRA AVVENTURA 2 EDIZIONE ROSSA   |
| <b>INGLESE</b>              | COOKBOOK CLUB COMPACT - VOLUME UNICO (LDM) TERZA EDIZIONE  |
| <b>FRANCESE</b>             | LES TOQUES DE LA GASTRONOMIE - MANUEL POUR LES PROFESSIONNELS D'OENOGASTRONO EDIZIONE DIGITALE   |
| <b>MATEMATICA</b>           | <ul style="list-style-type: none"><li>- CALCOLI E TEOREMI MATEMATICA FINANZIARIA</li><li>- MATEMATICA A COLORI (LA) EDIZIONE GIALLA LEGGERA VOLUME 4 + EBOOK SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO</li></ul> |
| <b>DIRITTO E TEC.AMM.VE</b> | STRUMENTI GESTIONALI PER IL TURISMO - VOLUME U PER IL SECONDO BIENNIO (LDM) DIRITTO E TECN. AMM. IMPRESA RICETTIVA. ART. ENOG. E SERVIZI SALA VENDITA  |
| <b>SC. CULT. ALIM.</b>      | ALIMENTAZIONE OGGI + QUADERNO OPERATIVO II BIENNIO MULTIMEDIALE (LDM) SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE PER ENOGASTR. E SALA E VEND.  |
| <b>LAB. ENOGASTRONOMIA</b>  | TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA B CON QUADERNO DELLE COMPETENZE   |
| <b>LAB. SALA</b>            | SALA E VENDITA PER CUCINA ALMA   |
| <b>SCIENZE MOTORIE</b>      | PIÙ MOVIMENTO SLIM + EBOOK   |
| <b>IRC</b>                  | CAPACI DI SOGNARE CON NULLA OSTA CEI   |

## 10.ALLEGATI