



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

ANNO SCOLASTICO 2021-22

**Esame di Stato Conclusivo Del Corso Di Studi Di Istruzione Secondaria
Superiore**

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe: V^A C ENOGASTRONOMIA

Coordinatore: Prof.ssa Gabriella Pilato



Dirigente prof. Mario Sironi

		Classe V C Enogastronomia	Pagina
1	Contesto generale		
1.1	Presentazione dell'Istituto		3
1.2	Descrizione del contesto generale		3
1.3	L'offerta formativa		4
2	Informazioni sul curriculum		4
2.1	Profilo in uscita dell'indirizzo		4
2.2	P.E.C.U.P. Indicazione codice Ateco di riferimento con descrizione		5
2.3	Quadro orario settimanale – relativo all'ultimo anno di corso		6
3	Descrizione della classe		6
3.1	Elenco alunni		6
3.2	Composizione consiglio di classe		7
4	Indicazioni generali attività didattica		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		11
5	Inclusione scolastica		12
5.1	Strategie e didattica inclusiva		13
6	Attività e progetti		14
6.1	Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa		14
6.2	Attività e progetti attinenti a Cittadinanza e Costituzione		18
6.3	Iniziative ed esperienze extracurricolari		20
6.4	Attività specifiche di orientamento		21
7	Discipline oggetto di studio dell'ultimo anno di corso		22
7.1	Programmi svolti		22
8	Valutazione degli apprendimenti		49
8.1	Criteri di valutazione		49
8.2	Criteri di valutazione delle competenze di cittadinanza		52
8.3	Proposte di griglia di valutazione prove scritte		55
8.4	Proposta di griglia di valutazione colloquio		61
8.5	Simulazioni delle prove scritte - osservazioni sullo svolgimento		63
8.6	Tabella credito scolastico O.M. 65 del 14/03/2022		63
9	Testi adottati		64
10	Allegati		64

1. CONTESTO GENERALE

1.1 Presentazione dell'Istituto

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

1.2 Descrizione del contesto generale

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

enogastronomia, dalla accoglienza turistica al settore grafico- pubblicitario, puntando su una formazione tecnico - pratica all'avanguardia con le moderne esigenze di mercato e di alto profilo professionale. Il forte sviluppo della filiera turistica con la presenza di alberghi e strutture ricettive e ristorative, consente la pratica di tirocini e stage in loco, aumentando la possibilità di assunzioni al termine degli stessi.

1.3 L'offerta formativa

L'offerta formativa è articolata in rispondenza dei tre obiettivi che costituiscono la mission dell'istituto e che sono esplicitati nel Piano dell'Offerta Formativa: Cittadinanza, Cultura e Competenze Professionali. Tali finalità sono conseguite attraverso i numerosi progetti che la scuola pone in essere e che contribuiscono alla formazione, alla socializzazione, all'arricchimento culturale e al pieno protagonismo degli allievi. L'utilizzo delle Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione, attraverso l'impiego del sito web della scuola, dinamico ed aggiornato, consente di far conoscere, oltre la mission, la vision dell'istituto, indicando la direzione verso cui tende la programmazione scolastica a medio termine. Ciò consente di fare dell'istituto anche un luogo di innovazione e un centro di aggregazione culturale e relazionale per le famiglie e i giovani del territorio, nonché per gli operatori del settore turistico-alberghiero. La condivisione della missione con tutte le componenti della scuola, con le famiglie, con gli enti, le imprese del territorio e il terzo settore avviene attraverso il loro 8 LE SCELTE STRATEGICHE PTOF - 2022-2025 I.P.S. "V. TELESE" ISCHIA coinvolgimento nelle diverse attività che consente una coprogettazione continua che tiene conto della vocazione territoriale e dell'identità dell'istituto. Dal 2018 l'Istituto è sede del CENTRO STUDI SUL TURISMO "TELESE". Dal 2019 è stato aperto presso l'istituto il Centro di istruzione degli adulti in Convenzione con il C.P.I.A. Napoli 2. Si tratta di un importante arricchimento dell'offerta formativa ma soprattutto una grande occasione di sviluppo culturale e sociale del territorio venendo incontro all'esigenza di formazione e di istruzione degli adulti che non hanno potuto completare un ciclo di studi superiore o che sentono la necessità di acquisire competenze culturali e professionali.

2. INFORMAZIONI SUL CURRICULUM

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (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'identità degli Istituti Professionali è connotata dall'integrazione tra l'istruzione generale e la cultura professionale che consente di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio.

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

codici ATECO: ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

56.1 RISTORANTI E ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE MOBILE

56.2 FORNITURA DI PASTI PREPARATI (CATERING) E ALTRI SERVIZI DI RISTORAZIONE

56.3 BAR E ALTRI ESERCIZI SIMILI SENZA CUCINA

Codici NUP (Nomenclatura unità professionali):

5.2.2. ESERCENTI ED ADDETTI ALLA RISTORAZIONE ED AI PUBBLICI ESERCIZI.

5.2.2.1 CUOCHI IN ALBERGHI E RISTORANTI.

5.2.2.2 ADDETTI ALLA PREPARAZIONE ALLA COTTURA E ALLA DISTRIBUZIONE DI CIBI

5.2.2.5 ESERCENTI NELLE ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE

SBOCCHI PROFESSIONALI: Catering -Banqueting Professione -Chef di cucina -Pasticcere - Pizzaiolo –Panettiere –Gelataio

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

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ*	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO
8:30- 9:30	LETT	ING	ALIM	AMM	MAT	GIORNO DI ROTAZIONE
9:30- 10:30	LETT	ING	ALIM	AMM	MAT	
10:30- 11:30	AMM	MAT	LETT	ING	AMM	
11:30- 12:30	AMM	ED. FIS	LETT	SALA	FRA	
12:30- 13:30	FRA	CUC	REL	SALA	ED. FIS	
13:30- 14:20	FRA	CUC		ALIM	LETT	
14:20- 15:10		CUC		CUC	LETT.	

* LEZIONI IN DDI

3. DESCRIZIONE DELLA CLASSE

3.1 Elenco alunni

1	ALVI CIRO
2	BILARDI BENEDETTA
3	BUONO ANTONIO
4	CALISE ANDREA
5	CALISE VERONIKA PIA
6	CASTIGLIONE LISA
7	DOTTO BRUNO
8	HALLULLI EDMOND
9	IMPAGLIAZZO ANTONIO
10	IMPAGLIAZZO JLENIA
11	LAURO LUCA
12	MATTERA ALESSIO
13	MAZZELLA LUIGI
14	NAPOLEONE VINCENZO
15	RUSSO MARIALUISA
16	VUOSO FRANCESCO

3.2 Composizione consiglio di classe

Docenti del Cdc	Disciplina
ANNA AMMATURO	ITALIANO, STORIA
COPPA EMILIA	SCIENZE MOTORIE
DI COSTANZO ANNALISA	IRC
DI MEGLIO FLORIANA	FRANCESE
FURIANO ANNA	SC. CULT. ALIM.
NUNZIATA REGA GIUSEPPE	LAB. ENOGASTRONOMIA
PERNA ROSARIO	LAB. SALA
PILATO GABRIELLA	INGLESE
RUSSO VINCENZO	DIRITTO E TEC.AMM.VE
SCOTTO DI MASE MARIA	SOSTEGNO
TRANI MARINA	MATEMATICA

4. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

4.1 Metodologie e strategie didattiche

Il C.d.C., calibrando gli interventi didattici in maniera flessibile sulla base delle specifiche esigenze dei discenti, ha adottato tutte le metodologie e strategie finalizzate all'acquisizione di competenze pluridisciplinari nella convinzione che l'apprendimento diventi significativo se le conoscenze vengono tra loro collegate non solo dentro la disciplina ma anche tra i diversi ambiti disciplinari e che questo approccio possa valorizzare l'apprendimento scolastico degli allievi.

METODOLOGIE	STRATEGIE
<ul style="list-style-type: none">• Lezione frontale• Lezione dialogata• Brainstorming• Apprendimento cooperativo• Conversazione guidata• Circle-time• Debate• Didattica laboratoriale• Didattica per scenari• Flipped classroom• Microlearning• Peer education• Problem solving• Project Based Learning• Classe/Scuola scomposta• Storytelling• Tinkering• Case Study• In-basket	<ul style="list-style-type: none">• Imitative• Di ricerca• Creative• Attive
	RISORSE
	<ul style="list-style-type: none">• Libri di testo cartacei e digitali• Dispense - Fotocopie• Fotografie• Internet e materiali online• Siti didattici• Software didattici

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.

Per gli alunni diversamente abili è stato stilato apposito PEI o PDP.

4.2 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento PCTO

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.

Si illustra di seguito il progetto triennale della classe:

"Tecniche e pratiche dei futuri chef per diventare professionisti in cucina"

1. Presentazione percorso

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

2. Risorse strutturali

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

3. Risorse umane di riferimento

- Tutor Scolastico;
- Tutor Aziendale;

COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE AD IMPARARE			
ASSE UMANISTICO	ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE	ASSE LINGUISTICO	ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO
<ol style="list-style-type: none"> 1. Capacità di riflettere su se stessi e individuare le proprie attitudini; 2. Capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Capacità di lavorare con gli altri in maniera costruttiva; 2. Capacità di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera; 3. Capacità di gestire l'incertezza, l'ambiguità, il rischio. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi; 2. Capacità di esprimere e comprendere punti di vista diversi. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Capacità di imparare e di lavorare sia in modalità collaborativa sia in maniera autonoma; 2. Capacità di concentrarsi, di riflettere criticamente e di prendere decisioni.

COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA			
ASSE UMANISTICO	ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE	ASSE LINGUISTICO	ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO
<ol style="list-style-type: none"> 1. Capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per un interesse comune o Pubblico; 2. Capacità di esprimere esperienze ed emozioni con empatia. 			<ol style="list-style-type: none"> 1. Capacità di pensiero critico e abilità integrate nella soluzione dei problemi.

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

4. Competenze Trasversali

COMPETENZA IMPRENDITORIALE			
ASSE UMANISTICO	ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE	ASSE LINGUISTICO	ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Creatività e immaginazione; 2. Capacità di lavorare sia in modalità collaborativa in gruppo sia in maniera autonoma; 3. Capacità di mantenere il ritmo dell'attività; 4. Capacità di accettare la responsabilità. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Capacità di riflessione critica e costruttiva; 2. Capacità di comunicare e di negoziare efficacemente con gli altri; 3. Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi.
COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALE			

ASSE UMANISTICO	ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE	ASSE LINGUISTICO	ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO
1. Capacità di riconoscere e realizzare le opportunità di valorizzazione personale, sociale o commerciale mediante le arti e le altre forme culturali.	1. Capacità di impegnarsi in processi creativi sia individualmente che collettivamente.	2. Curiosità nei confronti del mondo, apertura per immaginare nuove possibilità.	

5. ARTICOLAZIONE ORARIA TRIENNALE

ATTIVITÀ D'AULA						ASSI CULTURALI			
	SICUREZZA	ORIENTAMENTO	ESPERTI/INCONTRI 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.PRO D. AL.	MATEMATICA	D.T.A	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA	
1	1	1	2	13	

➤ **QUINTO ANNO**

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

7. TEMPI DI ATTUAZIONE

Attività d'aula esperti



Anno Scolastico

Stage formativo



Gennaio/Febbraio/Marzo

Incontri con



Febbraio/Marzo

8. VALUTAZIONE

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

9. MONITORAGGIO

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

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

- Rispetto delle scadenze;
- Tempestività delle comunicazioni;
- Funzionalità ed equità dell'orario delle attività formative;

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

- Livello di dispersione;
- Risultati dell'apprendimento;
- Acquisizione delle competenze tecnico-professionali;
- Comportamento organizzativo;
- Motivazione e atteggiamenti

10. FASE DI COMUNICAZIONE/INFORMAZIONE

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

4.3 Ambienti di apprendimento

- Gli spazi sono così distribuiti:

<i>Spazi didattici dell'istituto</i>	NUMERO DEI LOCALI
Biblioteche	2
Palestre	1
Aule	23
Aula BES	1
Laboratorio di scienze degli alimenti	1
Laboratorio di cucina	2
Laboratorio di ricevimento	2
Laboratorio grafico	1
Laboratorio multimediale	1
Laboratorio di pasticceria	1
Laboratorio di sala bar	3
Laboratorio linguistico	1
Campo di pallavolo all'aperto	1
Cortile interno con forno e gazebo	1
Orto sperimentale	1

5. INCLUSIONE SCOLASTICA

5.1 Strategie e didattica inclusiva

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

La scuola dispone di un sistema di accoglienza attento a rilevare i Bisogni Educativi di ciascuno, attraverso un'accurata ricognizione ed una conseguente condivisa azione individualizzata e personalizzata. Gli insegnanti curricolari, in sinergia con i docenti di sostegno, partecipano alla formulazione dei Piani Educativi Individualizzati che sono aggiornati con regolarità al fine di favorire una piena inclusione degli alunni con disabilità. Un'attenzione particolare è riservata agli alunni con BES attraverso la stesura di Piani Didattici Personalizzati. In tal senso il Collegio ha individuato una risorsa professionale ad hoc per realizzare appieno le finalità dell'integrazione. Per gli alunni di lingua madre straniera l'istituto pone in essere una valida azione di recupero attraverso le classi aperte e

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

La classe 5 C Enogastronomia è composta da 16 alunni (11 maschi e 5 femmine) di cui 1 alunno diversamente abile, 3 con disturbi specifici dell'apprendimento, 1 con bisogni educativi speciali.

6. ATTIVITÀ E PROGETTI

6.1 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

- **Progetto Chance con Fondazione Leonessa**
- **Progetto F.I.C.O.**

Gli alunni individuati dal cdc hanno partecipato al progetto F.I.C.O. secondo il seguente calendario di incontri:

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

PROGRAMMA F.I.C.O. (Formazione, Istruzione, Cultura e Orientamento)

Approvato nel Collegio dei docenti del 6 settembre 2021

INTRODUZIONE

Gli investimenti effettuati negli ultimi anni hanno mirato a dare sempre più importanza alla formazione e alla

cultura dei nostri allievi. L'IPS V. Telese vuole, con questo programma, inserito all'interno dei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento, iniziare un nuovo modo di fare formazione, di orientare, di istruire i propri alunni. Il Programma F.I.C.O. non sostituisce ma integra le attività curriculari e quotidiane che i nostri studenti affrontano mirando ad una sempre più offerta formativa di qualità.

Obiettivi del Programma sono:

1. Offrire una formazione di qualità e che miri alla valorizzazione del progetto di vita;
2. Stimolare le attitudini professionali e coltivarle affinché emergano nei contesti scelti;
3. Sviluppare competenze valutabili e spendibili nel mercato del lavoro e più in generale

realizzare un collegamento tra la scuola, il mondo del lavoro e la società civile;

4. Far coincidere l'offerta formativa alle conoscenze e allo sviluppo culturale, sociale e dell'autoimprenditorialità personale;
5. Sperimentare metodologie di apprendimento per rafforzare la formazione alla cittadinanza attiva e allo spirito di iniziativa;
6. Catapultarsi in una realtà europea ed internazionale sia da un punto di vista di conoscenze che culturali.

MODALITÀ DI INSERIMENTO AL PROGRAMMA

Di primaria importanza sarà il lavoro ed il monitoraggio del Consiglio di classe a cui appartiene la studentessa o lo studente. È nel primo biennio che si lavorerà all'individuazione del candidato in quanto forte sarà il rapporto con la famiglia e l'azione di accompagnamento durante il percorso scolastico.

La studentessa o lo studente individuato dovrà rispondere ad una serie di criteri stabiliti dagli organi collegiali

che mireranno a valorizzare sia i risultati raggiunti dal punto di vista formativo e culturale ma anche motivazionali, di partecipazione alle attività scolastiche, alle attitudini relazionali e sociali

CRITERI DI SELEZIONE

1. Partecipazione attiva alla vita scolastica;
2. Media voto ≥ 7.5 ;
3. Partecipazione ad eventi organizzati dalla scuola;
4. Individuazione da parte del Consiglio di Classe tenendo conto dell'interesse, degli stimoli e dell'azione

di orientamento professionale anche all'interno del P.C.T.O.

L'Istituto, con il Programma F.I.C.O., permetterà agli studenti di avere una chiara visuale sulle opportunità professionali e nel contesto territoriale, nazionale ed internazionale in cui operano ed opereranno. La studentessa o lo studente verrà inserito in una serie di percorsi, progetti, attività che mireranno a sviluppare in maniera diretta e continuativa le proprie capacità formative con percorsi di orientamento personalizzati, tali azioni potranno essere:

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

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

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

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

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

I percorsi si sviluppano soprattutto attraverso metodologie basate su:

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

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

ATTIVITÀ

TIPOLOGIA	AULA	IMPRESA
Moduli disciplinare delle discipline del Consiglio di Classe	X	
Incontri con esperti	X	X
Attività di stage presso un Soggetto Ospitante selezionato che risponda agli standard del programma	X	X
Attività didattiche	X	X
Attività di orientamento	X	X
Incontri in azienda	X	X
Partecipazione a conferenze/seminari	X	X
Partecipazione ad eventi	X	X
Attività di stage all'estero	X	X
PON autorizzati	X	X

1. Capitalizzazione delle competenze

Le competenze del Programma F.I.C.O. devono essere intese più come capacità di scelte autonome e di

consapevolezza del futuro che come conoscenze approfondite funzionali a prestazioni o performance professionali di livello alto, le competenze trasversali, caratterizzanti il processo di maturazione della persona,

devono, invece, far emergere un percorso di cambiamento personale legato al processo di maturazione.

2. Strutturazione del curricolo in funzione del Programma F.I.C.O.

Giova ribadire che il Programma F.I.C.O., essendo di natura culturale, professionale e orientativa, si innesta

organicamente nel curricolare.

Non, quindi, due azioni che viaggiano in maniera parallela, ma un innesto tra i percorsi che mirano a formare

una persona che sia consapevole delle proprie scelte, delle proprie ambizioni, delle proprie capacità.

Una corretta articolazione del Programma F.I.C.O mira ad individuare quelle competenze utili al raggiungimento degli obiettivi prefissati e sviluppare al massimo le competenze personali.

L'acquisizione di tali competenze dovrà essere perseguita sia attraverso le attività disciplinari tipiche del curricolo, sia attraverso le attività specifiche del percorso.

3. Individuazione dei partners

I partners saranno selezionati ed individuati in riferimento alla decennale collaborazione che l'istituto ha con

numerose aziende ed imprese del settore ma anche a nuove affiliazioni che si verranno sottoscritte dopo un'attenta analisi di selezione.

4. Definizione e funzione delle figure di accompagnamento

Una buona progettazione e gestione del Programma F.I.C.O. comporta, la partecipazione integrata di molteplici attori (scuola, famiglia, azienda, allievo, territorio) e la messa a punto di un percorso formativo complesso nonché l'attivazione di un considerevole supporto organizzativo, ciò richiede la mobilitazione di conoscenze e competenze che è difficile trovare in un unico soggetto o partners, ecco perché l'istituto si avvale della collaborazione di figure di riferimento specifiche (esperti, consulenti, associazioni, consorzi, protocolli di rete).

- **RESPONSABILE del Programma F.I.C.O.**

Il programma viene inserito all'interno del P.C.T.O. di istituto e pertanto da riferimento alla figura prevista dall'art. 4 della L. 53/03;

5. Co-progettazione del PCTO

Una volta individuate le figure di accompagnamento si procederà alla progettazione congiunta, scuola-impresa, del percorso di permanenza in azienda, nonché alla messa a punto di strumenti di verifica, valutazione, certificazione e monitoraggio delle azioni poste in essere.

LA DIDATTICA

Obiettivo formativo generale del Programma è il progressivo “consolidamento professionale” al mondo del lavoro. Nella costruzione del modello didattico occorre conservare le caratteristiche peculiari dello strumento di partenza (modularità, orientamento, programmazione, erogazione, valutazione, etc), ma bisogna salvaguardare la necessaria flessibilità nella regolazione. Infatti tale flessibilità consente di:

- Adattarsi ai differenti obiettivi possibili (tenuto conto della personalizzazione del percorso);
- Farsi strada in modo progressivo nella cultura scolastica, delle famiglie, delle imprese.

I percorsi si attuano attraverso la partecipazione a moduli di formazione realizzati presso la scuola e a moduli di esperienza in impresa.

6.2 Attività e progetti attinenti a Cittadinanza e Costituzione

PROGETTO ED. CIVICA 33 ORE ANNUE

Finalità generali

L'insegnamento dell'Educazione Civica ha come oggetto l'apprendimento delle regole fondamentali della convivenza civile come risultato di un processo storico, pertanto, anche alla luce della recente normativa, diviene un obiettivo irrinunciabile nella mission di un'istituzione fondamentale come la scuola. Suddetta disciplina, inoltre, possiede una matrice valoriale trasversale in grado di coinvolgere l'intero sapere. La scuola è la prima palestra di democrazia, una comunità in cui gli alunni possono esercitare diritti inviolabili nel rispetto dei doveri sociali, confrontarsi con regole da rispettare e vivere nella quotidianità esperienze di partecipazione attiva che costituiscono il primo passo verso il loro futuro di cittadini attivi, consapevoli e responsabili. In classe gli studenti iniziano a vivere pienamente in una società pluralistica e complessa come quella attuale, sperimentano la cittadinanza e iniziano a conoscere e a praticare la Costituzione. Il presente curriculum, elaborato dai docenti dell'Istituto, come previsto dalle Linee guida per l'insegnamento dell'Educazione civica L.20/08/2019 n° 92 e dal Decreto attuativo del 22 giugno 2020, offre ad ogni alunno un percorso formativo organico e completo capace di stimolare i diversi tipi di intelligenza e di favorire l'apprendimento di ciascuno.

L'articolo 1, nell'enunciare i principi, sancisce innanzitutto che *“l'educazione civica contribuisce a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri. Inoltre, stabilisce che l'educazione civica sviluppa nelle istituzioni scolastiche la conoscenza della Costituzione italiana e delle istituzioni dell'Unione europea, per sostanziare, in particolare, i principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale, diritto alla salute e al benessere della persona”*.

Nell'articolo 7 della Legge è affermata la necessità che le istituzioni scolastiche rafforzino la collaborazione con le famiglie al fine di promuovere comportamenti improntati a una cittadinanza consapevole, non solo dei diritti, dei doveri e delle regole di convivenza, ma anche delle sfide del presente e dell'immediato futuro anche integrando il Patto Educativo di Corresponsabilità. La norma richiama il principio della trasversalità del nuovo insegnamento, anche in ragione della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese, non ascrivibili a una singola disciplina e

neppure esclusivamente disciplinari. Pertanto, ogni disciplina si prospetta come parte integrante della formazione civica e sociale di ogni alunno, rendendo consapevole la loro interconnessione nel rispetto e in coerenza con i processi individuali di crescita dei ragazzi.

Il progetto, Come indicato nelle linee guida, si sviluppa attraverso tre nuclei concettuali fondamentali:

1. **COSTITUZIONE;**
2. **SVILUPPO SOSTENIBILE;**
3. **CITTADINANZA DIGITALE.**

E rispecchia gli obiettivi previsti al termine del quinquennio.

MODALITA' OPERATIVE

PROCESSO	DETTAGLI
Il Consiglio di classe elabora l'UDA per l'insegnamento trasversale dell'EDUCAZIONE CIVICA	La stesura dell'UDA terrà conto delle tematiche individuate nel presente documento di integrazione del curricolo d'istituto
I docenti svolgeranno gli argomenti individuati nell'orario curricolare	Nel registro elettronico si scriverà: "Educazione civica: argomento"
I docenti riporteranno nel registro elettronico la valutazione dell'educazione civica in decimi	La valutazione non è necessariamente basata su verifiche molto strutturate
Il Coordinatore a fine trimestre chiederà ai docenti coinvolti l'invio delle valutazioni relative all'Educazione Civica	Il coordinatore propone il voto globale in consiglio di classe durante gli scrutini

U.D.A. SVILUPPO SOSTENIBILE- EDUCAZIONE AMBIENTALE – CONOSCENZA E TUTELA DEL PATRIMONIO					
<i>Nuclei tematici</i>	<i>Conoscenze disciplinari</i>	<i>Competenze</i>	<i>Strumenti/ modalità</i>	<i>Tempi</i>	<i>Discipline coinvolte</i>
Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	- Il concetto di sviluppo sostenibile - Gli impegni internazionali dalla Conferenza di Stoccolma fino all'Agenda 2030 - Obiettivi di sviluppo sostenibili	- 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		- h 12	STORIA/ITAL (2h) INGLESE(3h) D.T.A (5h) SCIEN.ALIM (2h)
Educazione ambientale e tutela del patrimonio	- Il patrimonio ambientale	- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità - Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni	Lezione frontale Cooperativ e learning Flipped classroom	- h 12	STORIA/ITAL (4h) INGLESE(3h) D.T.A (3h) SCIEN.ALIM (2h)
Tutela delle identità del territorio e delle produzioni locali	-Agenda 2030: obiettivo 2-6-7-11-12-14-15	- Operare a favore dello sviluppo eco/sostenibile e della tutela delle identità territoriali		- h 9	STORIA/ITAL (2h) INGLESE(3h) D.T.A (2h) SCIEN.ALIM (3h)

CRITERI di VALUTAZIONE PROGETTO ED. CIVICA

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

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

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

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

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

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

6.3 Iniziative ed esperienze extracurricolari

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

- Progetti mirati all'espansione culturale;
- Attività afferenti l'ambito professionalizzante;
- Percorsi mirati allo sviluppo della cittadinanza;
- Attività di orientamento in uscita.

Nello specifico la classe ha partecipato al **progetto PON "Il mare.... ricchezza a tavola"**, un percorso alla scoperta dei prodotti ittici, delle loro classificazioni, periodi di pesca e relativi metodi di preparazione in cucina.

Più elementi della classe sono stati coinvolti nella preparazione di eventi per attività afferenti l'ambito professionalizzante (Cena RIAC, Eventi organizzati con Centro Studi sul Turismo, Incontri di orientamento con le classi seconde e terze degli istituti secondari di primo grado).

Visite guidate finalizzate all'espansione culturale e allo sviluppo della cittadinanza presso:

- Facoltà di Scienze Gastronomiche Mediterranee
- Procida Capitale della cultura 2022
- Napoli Borbonica

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 5C 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

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

	<ul style="list-style-type: none">• Imparare a imparare• Competenze sociali e civiche• Consapevolezza ed espressione culturale
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>MODULO 1: TRA OTTOCENTO E NOVECENTO</p> <p>Società e cultura nella seconda metà del 1800 e inizio 1900:</p> <ul style="list-style-type: none">- Il Romanticismo- Il Naturalismo francese- Il Verismo- Il Simbolismo francese- Il Decadentismo- L'Estetismo <p>Vita e opere con analisi di testi scelti dei seguenti autori:</p> <ul style="list-style-type: none">• Alessandro Manzoni: <i>I Promessi Sposi</i> (trama)• Giacomo Leopardi: <i>Canti (L'infinito)</i>• Giovanni Verga: <i>I Malavoglia (1° Capitolo)</i>• Giovanni Pascoli: <i>Canti di Castelvecchio (Il gelsomino notturno); Myricae (X Agosto)</i>• Gabriele D'Annunzio: <i>Il Piacere (1° Capitolo)</i> <p>Uno sguardo alla letteratura straniera:</p> <ul style="list-style-type: none">• Charles Baudelaire: <i>I fiori del male (L'albatro)</i> <p>MODULO 2: IL ROMANZO DEL NOVECENTO</p> <p>Il contesto storico culturale del primo Novecento</p> <p>Vita e opere con analisi di testi scelti dei seguenti autori:</p> <ul style="list-style-type: none">• Luigi Pirandello: <i>Novelle per un anno (Il treno ha fischiato); Il fu Mattia Pascal (La scoperta di essere morto)</i>• Italo Svevo: <i>La coscienza di Zeno (L'ultima sigaretta)</i> <p>Uno sguardo alla letteratura straniera:</p> <ul style="list-style-type: none">• James Joyce <p>MODULO 3: LA POESIA DELL'AVANGUARDIA</p> <p>Il Futurismo italiano e F. T. Marinetti, A. Palazzeschi</p> <p>MODULO 4: LA POESIA TRA LE DUE GUERRE</p> <p>La lirica italiana nel Novecento</p> <p>Vita e opere con analisi di testi scelti dei seguenti autori:</p> <ul style="list-style-type: none">• Giuseppe Ungaretti: <i>Veglia; Soldati</i>• Eugenio Montale: <i>Spesso il male di vivere ho incontrato; Ho sceso, dandoti il braccio</i>• Salvatore Quasimodo: <i>Ed è subito sera</i> <p>MODULO 5: LA NARRATIVA DEL SECONDO DOPOGUERRA IN ITALIA</p>

	<p>Cenni sul contesto storico e culturale del secondo dopoguerra in Italia Vita e opere con analisi di testi scelti dei seguenti autori:</p> <ul style="list-style-type: none">• Primo Levi: Shemà• Cenni sul teatro di Eduardo De Filippo e sulla sua opera "Napoli milionaria". <p>Lettura di passi scelti tra i romanzi proposti di seguito:</p> <ul style="list-style-type: none">• Elsa Morante: L'isola di Arturo.• Italo Calvino: Il barone rampante <p>EDUCAZIONE CIVICA Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile; educazione ambientale e tutela del patrimonio; tutela delle identità del territorio e delle produzioni locali.</p> <p>UDA TRATTATE UDA 1: "Imprenditori in progress" UDA 2: "Acqua, sostenibilità e sicurezza"</p>
<p><u>ABILITÀ:</u></p>	<ul style="list-style-type: none">• Sapersi orientare tra testi e autori fondamentali del panorama letterario individuando le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura e delle arti.• Saper utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti• Saper analizzare i testi proposti• Saper risalire partendo dall'analisi dei testi, al pensiero dell'autore e alla mentalità dell'epoca• Saper individuare i temi e gli aspetti stilistici caratteristici dell'autore e del periodo• Saper decodificare correttamente il testo• Saper esporre con coesione, coerenza e logica, usando correttamente le strutture morfosintattiche della lingua• Saper produrre analisi di testi letterari poetici e narrativi, saggi brevi, articoli di giornale, temi storici e di carattere generale.
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none">• METODOLOGIA RICETTIVA: lezione frontale, lezione dialogata.• METODOLOGIA SIMULATIVA: studio di caso con analisi attiva dei testi, trasformando analisi del testo tradizionali in dialoghi con il testo.• METODOLOGIA COLLABORATIVA: apprendimento cooperativo, lavorando in piccoli gruppi anche a distanza per la realizzazione del compito - prodotto

<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>VALUTAZIONE FORMATIVA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verifica orali: colloqui orali, esposizioni di tipo orale in modalità “flipped classroom”. • Verifica scritte: prove strutturate, prove semi strutturate, elaborazione di testi di vario genere, prove scritte di tipo “tradizionale”, compiti di realtà, prove autentiche. • Osservazione dei comportamenti: partecipazione, inclusione, capacità di organizzarsi, responsabilità, capacità di lavorare autonomamente e in gruppo. <p>VALUTAZIONE SOMMATIVA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verifica orale: interrogazione. • Verifica scritta: presentazioni multimediali individuali e/o di gruppo dei lavori che sono stati prodotti dagli studenti; prove scritte strutturate e semistrutturate, compiti di realtà, prove autentiche
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>C. GIUNTA, <i>Cuori intelligenti. Ediz. verde. Per le Scuole superiori. Con ebook. Con espansione online (Vol. 3)</i>, Garzanti Scuola, Milano 2018.</p>

<p>DISCIPLINA: STORIA</p>	<p>DOCENTE: AMMATURO ANNA</p>
<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u></p>	<p>COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE (RACCOMANDAZIONE DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO DEL 18.12 2006)</p> <ul style="list-style-type: none"> • comunicazione nella madrelingua • imparare a imparare • competenze sociali e civiche • consapevolezza ed espressione culturale <p>COMPETENZE GENERALI DI PROFILO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produrre oggetti multimediali anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • Ricerca e individua le caratteristiche del mercato del settore turistico ed enogastronomico. Rileva e distingue le risorse locali, nazionali ed internazionali afferenti al proprio settore professionale.

	<p>COMPETENZE DPR 88/2010 E DIRETTIVA N.57/2010 - ASSE STORICO SOCIALE</p> <ul style="list-style-type: none">• Individuare/utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana e gli strumenti di comunicazione e di team working adeguandoli a diversi ambiti comunicativi per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;• Analizzare e interpretare testi scritti di vario tipo, utilizzando gli strumenti per comprendere e contestualizzare;• Analizzare e interpretare testi scritti di vario tipo, utilizzando gli strumenti per comprendere e contestualizzare - attraverso la lettura e l'interpretazione dei testi, le opere più significative della tradizione culturale del nostro Paese e di altri popoli;• Produrre testi di vario tipo consolidando l'uso dei linguaggi verbali e non verbali, dalle relazioni tecniche individuali e di gruppo, proprie del settore, alla dimensione relazionale intersoggettiva.
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>Modulo 1: DAL XVIII AL XIX SECOLO</p> <ul style="list-style-type: none">• L'età napoleonica• Congresso di Vienna• Le società segrete• Le tre guerre d'Indipendenza• La seconda rivoluzione industrial <p>Modulo 2: IL NUOVO VOLTO DELL'EUROPA TRA LA FINE DELL'OTTOCENTO E GLI INIZI DEL NOVECENTO</p> <ul style="list-style-type: none">• La società di massa e la Bella Époque• L'Italia post unificazione: il passaggio dalla Destra Storica alla Sinistra Storica• L'età giolittiana• La Prima Guerra Mondiale: dalle cause alle conseguenze del conflitto <p>Modulo 3: L'EPOCA DEI TOTALITARISMI</p> <ul style="list-style-type: none">• Il primo dopoguerra• La Rivoluzione russa• Il Fascismo• La crisi del '29• Il Nazismo• La seconda guerra mondiale <p>Modulo 4: DAL SECONDO DOPOGUERRA AL CROLLO DEL COMUNISMO, ALLA STRATEGIA DEL TERRORE</p> <ul style="list-style-type: none">• Il secondo dopoguerra in Italia e l'istituzione della Repubblica democratica

	<ul style="list-style-type: none"> • Dalla guerra fredda alla fine dell'Unione Sovietica <p>EDUCAZIONE CIVICA Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile; educazione ambientale e tutela del patrimonio; tutela delle identità del territorio e delle produzioni locali.</p> <p>UDA TRATTATE UDA 1: "Imprenditori in progress" UDA 2: "Acqua, sostenibilità e sicurezza"</p>
ABILITÀ:	<ul style="list-style-type: none"> • Collocare gli eventi secondo le corrette coordinate spazio-temporali. • Cogliere relazioni significative tra fenomeni, eventi e concetti con particolare attenzione agli elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità. • Utilizzare fonti e documenti
METODOLOGIE:	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Brain storming • Problem solving • Cooperative learning • Debate
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<p>Le modalità di verifica adottate sono state:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Colloqui orali; • Partecipazione a conversazioni/dibattiti.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<p>G. DE VECCHI, G. GIOVANNETTI, <i>La nostra avventura. Ediz. rossa. Con e-book. Con espansione online. Vol. 3</i>, Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori, Milano 2016.</p>

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

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

<p>DISCIPLINA: FRANCESE</p>	<p>DOCENTE: Prof.ssa Floriana Di Meglio</p>
<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera - Collaborare e partecipare: interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri. - Agire in modo autonomo e responsabile: sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità. - Individuare collegamenti e relazioni: individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>MODULE 1: Les repas en France (le petit déjeuner, le déjeuner, le goûter et le diner)</p> <p>MODULE 2: La brigade de cuisine</p> <p>MODULE 3: Comment écrire et réaliser une recette</p> <p>MODULE 6: Histoire du vin en France – le Champagne et la méthode champenoise – le route de la bière en Alsace</p> <p>MODULE 7: Le monde du travail en France – l'organisation du travail en France, le curriculum vitae (le modèle européen), l'entretien d'embauche (je prépare mon entretien d'embauche)</p> <p>MODULE 8: Les éléments nutritifs: protéines, glucides, lipides, fibres, vitamines et sels minéraux</p> <p>MODULE 9: La pyramide alimentaire: principes et groupes d'aliments, le régime méditerranéen</p> <p>Menu végétarien et végan</p>

	<p>MODULE 11: L'alimentation Bio, l'agriculture biologique, le slow food en France</p> <p>MODULE 12: La sécurité alimentaire, la conservation des aliments, la méthode HACCP</p> <p>MODULE 13: Histoire de la gastronomie française</p>
<p><u>ABILITÀ:</u></p>	<ul style="list-style-type: none">- - Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale o di lavoro con strategie compensative.- - Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte, orali o multimediali.- - Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di brevi testi relativamente complessi, riguardanti argomenti di interesse personale, d'attualità o il settore d'indirizzo.- - Utilizzare lessico ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, narrare esperienze e descrivere avvenimenti e progetti.- - Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro o il settore d'indirizzo.- - Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche note.- - Produrre brevi relazioni, sintesi e commenti anche con l'ausilio di strumenti multimediali, utilizzando il lessico appropriato.- - Utilizzare i dizionari mono e bilingui, compresi quelli multimediali, ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.- -Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Lezione frontale didattica laboratoriale, particolare attenzione viene posta sullo sviluppo delle abilità orali in contesti comunicativi in attività in coppia/gruppo.</p>

<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>-Le verifiche hanno teso ad accertare in quale misura gli studenti abbiano raggiunto gli obiettivi prefissati nella programmazione e a determinare la validità dell'approccio metodologico dell'insegnante; hanno rappresentato infatti per la docente una guida all'orientamento della propria azione didattica, per gli studenti uno strumento di misura dei loro progressi e di eventuali lacune.</p> <p>-I criteri di valutazione sono stati sempre esplicitati agli studenti e hanno riguardato l'acquisizione delle quattro abilità di base (comprensione e produzione orale/scritta), la valutazione intermedia e finale tiene conto della variazione del livello di apprendimento rispetto alla situazione iniziale, la partecipazione ed attenzione in classe e del rispetto dei doveri scolastici.</p> <p>-Le verifiche sono state calibrate in funzione degli obiettivi prefissati. Le prove sono state di tipo oggettivo e di tipo soggettivo articolate secondo la seguente tipologia: test, questionari, dialoghi, comprensione del testo, interrogazioni.</p> <p>-Gli esercizi proposti sono stati della stessa tipologia di quelli presentati durante lo svolgimento delle unità didattiche del libro di testo.</p>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libri di testo/cd – LES TOQUES DE LA GASTRONOMIE, dvd, computer , materiale tratto da riviste, quotidiani online, utilizzo del libro digitale e di siti internet per le esercitazioni linguistiche. Utilizzo di Classroom e di Argo scuola

<p>DISCIPLINA: Diritto e Tecniche Amministrative</p>	<p>DOCENTE: Prof. Russo Vincenzo</p>
<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Saper intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività ristorative, in relazione anche alle fasi di gestione e commercializzazione; • Riconoscere le norme giuridiche che regolano il settore con particolare riguardo a quelle sulla tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari e sulla sicurezza per la salute del consumatore; saperle applicare al caso concreto.
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Modulo 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il food and beverage cost • Valutazione delle rimanenze di magazzino • Il Patrimonio e la sua rappresentazione • I costi di Esercizio e pluriennali • Il turismo e le sue fasi evolutive • Il turismo esperienziale, green, di comunità, enogastronomico • L'impatto del turismo sull'economia nazionale • Le filiere agroalimentari • Prodotti a chilometro zero – i Marchi di qualità • Slow Food e la sfida della ristorazione lenta • La sicurezza agroalimentare • Norme e procedure per la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti • Haccp • I controlli lungo la filiera- le frodi alimentari • La normativa igienico sanitaria del pacchetto Igiene • L'etichettatura • Business Plan • Il marketing pubblico e privato • Le leve del marketing mix (Prodotto, prezzo, distribuzione e comunicazione) • Il web marketing
<p>ABILITÀ:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare gli obblighi della normativa amministrativa vigente del settore • Comprendere l'importanza dei dati consuntivi, l'obbligo e gli adempimenti di natura contabile • Comprendere l'importanza e le dinamiche del settore turistico per l'economia globale • Individuare gli obblighi della normativa europea pone a carico degli operatori del settore agroalimentare in tema di sicurezza • Conoscere le tipologie di filiere agroalimentare • Saper Pianificare un Business Plan • Conoscere ed applicare le principali strategie del marketing
<p>METODOLOGIE:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • problem solving, • simulazione di casi aziendali, • cooperative learning • didattica a distanza e in modalità mista

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

DISCIPLINA: SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	DOCENTE: Prof. Furiano Anna
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u>	<p>-Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico: saper calcolare il fabbisogno energetico e di nutrienti in una dieta equilibrata e personalizzata</p> <p>- Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.</p> <p>- Comprendere l'importanza di un'alimentazione equilibrata e conoscere le principali patologie legate alle malnutrizioni e a specifiche patologie</p> <p>- Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle varie religioni.</p> <p>- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> <p>- Individuare le contaminazioni chimiche, fisiche e microbiologiche degli alimenti e eventuali. Conoscere prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.</p> <p>- Conoscere, comprendere ed applicare il sistema HACCP.</p>
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>UDA 1: SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E NUOVI PRODOTTI AGROALIMENTARI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo. • Riconoscere i nuovi prodotti alimentari: Alimenti "light", fortificati, arricchiti, funzionali, OGM, di gamma, integrali e biologici. • Additivi alimentari. • Integratori <p>UDA 2: I RISCHI E LA SICUREZZA ALIMENTARE</p>

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

UDA 3: LA PREVENZIONE E IL CONTROLLO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

- Le principali cause di contaminazione chimico fisica e microbiologica degli alimenti e problematiche per la salute del consumatore
- Le caratteristiche dei principali microorganismi alterativi, le relative malattie trasmesse dagli alimenti e le loro modalità di trasmissione
- Sistema HACCP
- Concetti di qualità totale, tracciabilità, rintracciabilità
- Frodi alimentari suddivise in frodi sanitarie e frodi commerciali (contraffazione)
- Controllo di qualità e norme ISO
- Principali sistemi di applicabilità dell'etichettatura

UDA 4: LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE

- Il fabbisogno energetico di nutrienti e la dieta personalizzata
- Il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Allergie e intolleranze alimentari, differenze tra i due aspetti
- I fabbisogni alimentari che caratterizzano particolari condizioni fisiologiche (prima e seconda infanzia, adolescenza, età adulta e terza età, gravidanza e allattamento)
- Le più comuni tipologie dietetiche: dieta mediterranea, vegana, vegetariana, dello sportivo, eubiotica, macrobiotica, crono dieta e dieta a zona. Alimentazione nella ristorazione collettiva.

UDA 5: LA DIETA IN CONDIZIONI PATOLOGICHE

- Relazioni tra nutrienti e patologie (malattie correlate all'alimentazione. Obesità, aterosclerosi, ipertensione, diabete, gotta, cancro)
- Disturbi del comportamento alimentare, patologie a carico dell'apparato gastrointestinale, alcol e salute

UDA 6: CONSUETUDINI ALIMENTARI NELLE GRANDI RELIGIONI E CULTURA DEL CIBO

- Abitudini alimentari e religione

ED. CIVICA:

Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile

Educazione ambientale e tutela del patrimonio

- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030

- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità
- Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni

	<ul style="list-style-type: none">• Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico
ABILITÀ:	<ul style="list-style-type: none">- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera di produttiva di interesse.- Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.- Conoscere le principali cause di contaminazione degli alimenti e le possibili conseguenze sulla salute umana derivanti dall'assunzione dei diversi contaminanti<ul style="list-style-type: none">- Conoscere gli agenti biologici responsabili di malattie trasmissibili con gli alimenti e le caratteristiche delle principali tossinfezioni e parassitosi- Comprendere l'importanza dell'igiene nella prevenzione delle malattie trasmesse con gli alimenti- Conoscere i principali organismi ufficiali incaricati della sorveglianza e del controllo dei prodotti alimentari- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze della filiera alimentare.- Focalizzare l'attenzione su come un'opportuna stimolazione del sistema immunitario tramite una corretta ed equilibrata alimentazione possa aiutare a contrastare infezioni virali di vario tipo.- Religione e cultura del cibo- Obesità. Diabete. Malattie cardiovascolari. Alimentazione e cancro. Allergie ed intolleranze alimentari- I disturbi del comportamento alimentare: anoressia, bulimia, disturbi alimentari non altrimenti specificati- Conoscere i 17 punti dell'agenda 2030- Conoscere il concetto di sviluppo sostenibili- Conoscere i principi della tutela ambientale
METODOLOGIE:	<ul style="list-style-type: none">- Lezione in presenza. Sono stati proposti in particolare elaborati da svolgere come brevi trattazioni con più punti da sviluppare. È stata svolta attività di problem solving; visione di immagini e documentari. Interventi didattici e relazionali atti ad instaurare un clima di fiducia. Scoperta guidata (conduzione dello studente all'acquisizione di un concetto o di un saper fare attraverso l'alternanza di domande, risposte brevi, brevi spiegazioni).

CRITERI DI VALUTAZIONE:	<ul style="list-style-type: none"> - La valutazione ha tenuto conto non soltanto dell' esito formale delle verifiche, ma anche del miglioramento registrato da ogni alunno rispetto ai propri livelli di partenza , delle sue capacità di ascolto e di attenzione, della capacità di interazione, dell' impegno, dalla partecipazione attiva durante le lezioni e della puntualità nel sottoporsi alle verifiche.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo: <i>Alimentazione Oggi</i> per classe quinta. Slides ppt e mappe concettuali fornite dal docente

DISCIPLINA: Laboratorio di Enogastronomia settore Cucina	DOCENTE: Prof. Giuseppe Nunziata Rega
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	<ul style="list-style-type: none"> -Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; -Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; -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; -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; -Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:	<p>UDA N.1: Gli alimenti e la qualità alimentare → "Consapevolmente"</p> <p>Gli alimenti e le loro classificazioni. Gli alimenti per regimi diversi. Le etichette. La produzione biologica. Gli OGM. Le scelte alimentari. Le qualità alimentari. I marchi di tutela e di qualità. Tracciabilità e sicurezza alimentare. Il piano di autocontrollo HACCP. La degustazione e l'analisi sensoriale. Gli abbinamenti enogastronomici</p> <p>UDA N.2 Made in Italy → "Consapevolmente"</p>

	<p>La cucina regionale italiana. L'Italia settentrionale. L'Italia centrale. L'Italia meridionale e le isole.</p> <p>UDA N. 3: Gastronomia, Cultura e Ristorazione → “Consapevolmente” L'evoluzione delle abitudini alimentari. Gli stili gastronomici.</p> <p>UDA N. 4: La ristorazione contemporanea → “Consapevolmente” Ristorazione commerciale, collettiva e catering. Il banqueting. Il buffet e il self-service. Il piatto e le decorazioni.</p> <p>UDA N. 5: Marketing e Menu → “Acqua, sostenibilità e sicurezza” Il marketing e le tipologie di clientela. Il menu. Le allergie e le intolleranze.</p> <p>UDA N. 6: Organizzazione e gestione del ristorante → “Acqua, sostenibilità e sicurezza” Gestire il ristorante. La sicurezza al ristorante. L'approvvigionamento delle merci e i costi di gestione. L'innovazione e le tecnologie in cucina.</p>
<p><u>ABILITÀ:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. - Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. - Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. - Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. - Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti. - Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi. - Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi e/o menu. - Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. - Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili. - Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.

	<ul style="list-style-type: none">- Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze di mercato.- Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.- Gestione e organizzazione del lavoro.- Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro.- Classificare e configurare i costi.- Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute nei luoghi di vita e di lavoro.- Garantire la tutela e sicurezza del cliente.
<u>METODOLOGIE:</u>	Lezione frontale; Lavoro di gruppo; Attività laboratoriale; Ricerca-azione; Lezione partecipata con esercitazioni guidate di lettura dei testi; Lavoro di gruppo con conseguente cooperative learning, brainstorming, problem solving e lavoro autonomo;
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Verifiche orali, prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V/ F; -dagli obiettivi prefissati , dalle competenze e conoscenze acquisite ,infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Laboratori di cucina e sala e annessi strumenti e macchinari Libri di testo Computer Lim

<p>DISCIPLINA: Laboratorio dei Servizi di Sala e vendita</p>	<p>DOCENTE: Prof. Perna Rosario</p>
<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera. - Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. - Controllare e utilizzare alimenti e bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico e fisico, nutrizionale e gastronomico. - 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. - Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. - Regole inerenti al servizio del vino. Aspetti principali della produzione Eno-gastronomica italiana. - Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. - Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Modulo riepilogativo e di raccordo Ripasso degli argomenti dell'anno precedente –Le bevande al bar e la Classificazione delle bevande Principi di Enologia- Il fascino del bere Miscelato</p> <p>UDA 1 INTRODUZIONE AL LAVORO DI BAR Le bevande Analcoliche Le acque minerali; i succhi le spremute; i centrifugati; Gli sciroppi - LO STAFF DEL BAR- TIPI DI BAR- ATTREZZATURE - BEVANDE Analcoliche MISCELATE</p> <p>UDA 2 La carta come strumento di vendita presentazione -aspetti tecnici -aspetti gestionali -indicazioni strategiche -la carta delle vivande -il menu e la classificazione del menu La costruzione del menu</p>

La carta dei vini e le altre carte

UDA 3 I distillati e i liquori

I liquori le tecniche di produzione

La classificazione dei liquori

liquori e creme liquori

- La distillazione;
- Il processo produttivo dei distillati;
- I distillati – classificazione e servizio (Distillati di vino, vinacce, frutta, cereali e altri vegetali)

Uda 4 Principi di Enologia

4.1 Il Sommelier : La figura del Sommelier

Gli Attrezzi del sommelier

Il Servizio del vino

Il Processo di decantazione

Le Temperature di servizio del Vino la giusta successione dei vini in tavola

Il Reparto della Cantina

La Carta e La lista dei Vini

4.2 Disciplinare di produzione dei vini

DOCG, DOC, IGT, VINI COMUNI O DA TAVOLA;

4.3 I vini speciali vini aromatizzati Lo Champagne e Lo Spumante

I vermouth La Produzione e la loro Classificazione

I Bitters e gli amari Aperitivi; Gli Amari Digestivi

4.4 CHAMPAGNE E SPUMANTI

- La produzione degli champagne

-Le aree di Produzione il Territorio, l'Ambiente , Il clima e i Vitigni

UDA 5 DALLA GASTRONOMIA

ALL'ENOGASTRONOMIA

U.D. 5 .1 Le abitudini alimentari

•Cibo e cultura;

•Tipicizzazione dei prodotti e made in Italy ;

•Le diete alimentari;

5.2 I fattori che influenzano le scelte gastronomiche

•Le scelte gastronomiche;

•Fattori dietetici;

•Fattori culturali;

5.3 Comunicare la qualità

-I Prodotti di qualità

- I marchi DOP IGP

- I riconoscimenti dei Prodotti Tradizionali STG PAT DE.CO.

-Le Etichette Alimentari

<u>ABILITÀ:</u>	<ul style="list-style-type: none">- Saper assegnare a ciascuna vivanda il corretto posizionamento in un menu- Avere una panoramica cognizione delle tecniche di produzione vitivinicola- Sapere indicare alcune regole delle disposizioni igienico – sanitarie relative al processo H.A.C.C.P- Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione;- Utilizzare attrezzature per la preparazione di bevande miscelate;- Creazione di cocktails I.B.A. e di tendenza in base all'orario di servizio pre, after-dinner, tutte le ore e il loro servizio;- Distinguere le diverse tipologie di bevande superalcoliche;- Progettare un menu rispettando le regole gastronomiche e le esigenze della clientela- Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione.- Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini- Proporre un corretto abbinamento cibo – vino- Individuare la produzione enoica nazionale;- Svolgere in modo professionale il servizio del vino e dei vini speciali;- Riconoscere e classificare i vini della Campania;- Conoscere la tipologia dei banchetti
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none">- Lezioni frontali;Attività in aulaLezione frontale / partecipativa Didattica laboratoriale / flip teachingdibattitoRole playing Cooperative learningquaderno degli appunti- libro di testo- materiale integrativo con mappe semplificate-Lezione interattiva. Collegamenti al web quale supporto didattico per rafforzare alcune tematiche di studio;- Argo; Google classroom; E mail; Meet

<p>CRITERI DI VALUTAZIONE:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Osservazione diretta; - La situazione di partenza; - l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe; - progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale; l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne; - l'acquisizione delle principali nozioni; - Prove orali, prove strutturate, e prove semistrutturate; - Prove pratiche simulate; - Colloquio. - Test con Google Moduli - Valutazione della partecipazione e atteggiamento in classe
<p>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Libri di testo SALA E VENDITA PER CUCINA A.A.V.V.- ALMA-PLAN - Google Classroom Google Moduli - Documenti e presentazioni - Video su YouTube Registro elettronico

<p>DISCIPLINA: Matematica</p>	<p>DOCENTE: Prof. Trani Marina</p>
<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</p>	<p>Competenza in uscita n° 8 <i>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento utilizzando strumenti e applicazioni informatiche</i></p> <p>Competenza in uscita n° 12 <i>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</i></p>
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>Modulo 1: COMPLEMENTI DI ALGEBRA</p> <p>Modulo 2: APPROCCIO ALLO STUDIO DI FUNZIONE</p> <p>Modulo 3: DERIVATE E APPLICAZIONE DELLE DERIVATE</p> <p>Modulo 4: CALCOLO COMBINATORIO E PROBABILITA'</p> <p>Modulo 5: APPLICAZIONI DELLE FUNZIONI</p> <p>Modulo 6: INTEGRALI</p>
<p>ABILITÀ:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Saper riconoscere e classificare funzioni analitiche - Determinare l'insieme di definizione di una funzione - Stabilire le principali caratteristiche di una funzione

	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare gli zeri e stabilire gli intervalli di positività di una funzione -Saper tradurre in un grafico o leggere su un grafico le caratteristiche di una funzione -Saper riformulare le definizioni di limite di una funzione nei diversi casi possibili -Stabilire la continuità di una funzione Saper applicare i teoremi sui limiti per calcolare un limite -Individuare gli asintoti -Saper calcolare la derivata di una funzione, applicando i teoremi sulle derivate -Determinare i punti di massimo, di minimo -Studiare e rappresentare il grafico di una funzione -Distinguere tra diverse tipologie di eventi e di operazioni tra eventi -Conoscere le diverse definizioni di probabilità -Calcolare la probabilità di un evento rispetto ai dati di un problema -Saper calcolare la probabilità in giochi di sorte -Saper operare con i concetti del calcolo combinatorio -Saper operare con combinazioni, disposizioni e permutazioni -IL concetto di primitiva di funzione -Integrale Indefinito Immediati -Integrazione per sostituzione
<u>METODOLOGIE:</u>	Lezione frontale in presenza. Lezione multimediale. Utilizzo della Jamboard in DDI. Utilizzo della LIM, problem solving, risoluzione di problemi della realtà quotidiana, esercitazioni, lavoro di gruppo.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Valutazione del prodotto, in particolare secondo la griglia di osservazione delle competenze delle attività svolte declinate attraverso i seguenti descrittori: assiduità, partecipazione, interesse, cura ed approfondimento.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Calcoli e teoremi: Statistica e Probabilità Marzia Re Fraschini- Gabriella Grazzi-Carla Melzani Atlas

DISCIPLINA: IRC	DOCENTE: Prof.ssa Di Costanzo Annalisa
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u>	<p>Area fenomenologico-esistenziale Lo studente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sviluppa un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale <p>Area storico-fenomenologica Lo studente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - coglie la presenza e l'incidenza del cristianesimo nella storia e nella cultura per una lettura critica

	<p>del mondo contemporaneo.</p> <p>Area biblico-teologica</p> <p>Lo studente:</p> <ul style="list-style-type: none">- riconosce caratteristiche, metodi di lettura e messaggi fondamentali della Bibbia;- coglie l'universalità del testo biblico in tema di solidarietà, giustizia e pace;- individua nel testo biblico gli elementi comuni con altre tradizioni religiose che stanno a fondamento di un condiviso impegno per lo sviluppo in senso umano della società.
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p> <p><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Modulo 1: Dottrina Sociale della Chiesa</p> <p>-Nascita e sviluppo della DSC in relazione al contesto storico</p> <ul style="list-style-type: none">- La Rerum Novarum;- I principi della DSC;- La persona come soggetto-in-relazione- I concetti di giustizia e di bene comune- I concetti di solidarietà e sussidiarietà <p>-.Analisi di alcuni temi di etica sociale alla luce della DSC</p> <ul style="list-style-type: none">- Il lavoro- Autorità, giustizia e pena- L'etica economica-L'Ambiente <p><u>Chiesa e Mafia.</u></p> <p>Falcone e Borsellino Don Diana Don Dino Puglisi</p> <p>Modulo 2: La concezione matrimonio e della famiglia cristiano-cattolica</p> <ul style="list-style-type: none">- Conoscenza e diffusione del magistero della chiesa in merito al matrimonio.- Definizione di matrimonio nel magistero della chiesa.- La questione aperta dei diversi modelli familiari nella società contemporanea: unioni di fatto, matrimoni tra persone dello stesso sesso. <p>Modulo 3: Bioetica</p> <ul style="list-style-type: none">-Introduzione alla Bioetica-Inizio vita-Procreazione assistita--Maternità surrogata-Clonazione-Pena Di Morte-Eutanasia

<p><u>ABILITÀ:</u></p>	<p>- Lo studente: - motiva le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana e dialoga in modo aperto, libero, costruttivo; - individua sul piano etico-religioso le potenzialità e i rischi legati allo sviluppo economico, sociale e ambientale, alla globalizzazione e alla multiculturalità, alle nuove tecnologie e modalità di accesso al sapere; - distingue la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia: istituzione, sacramento, indissolubilità, fedeltà, fecondità, relazioni familiari ed educative, soggettività sociale.</p> <p>- Lo studente: - rileva in alcuni testi biblici i richiami alla responsabilità e gli elementi utili al discernimento in contesti di sofferenza, ingiustizia e male sociale.</p>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>- Lezione frontale - Lezione dialogata - Soluzione di problemi - Discussione di casi</p>
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>Per la valutazione si è tenuto conto: - Motivazione - Interesse - impegno costanti -capacità di applicare autonomamente le conoscenze e le abilità acquisite</p>
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>- Libro di testo (P.Maglioli, “<i>Capaci di Sognare</i>”,SEI,To) - Strumenti informatici</p>

<p>DISCIPLINA: Scienze Motorie e Sportive</p>	<p>DOCENTE: Prof. ssa Coppa Emilia</p>
<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u></p>	<p>Modulo 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comunicare • Imparare ad imparare • Progettare • Osservare e interpretare i fenomeni connessi al mondo dell'attività motoria e sportiva proposta nell'attuale contesto socioculturale. <p>Modulo 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agire in modo autonomo e responsabile • Risolvere problemi • Collaborare e partecipare

	<ul style="list-style-type: none"> • Giocare e praticare sport nel rispetto di regole e avversari <p>Modulo 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agire in modo autonomo e responsabile • Acquisire ed interpretare l'informazione • Collaborare e partecipare • Individuare collegamenti e relazioni • Essere in grado di applicare operativamente le conoscenze inerenti le funzioni del nostro corpo per il mantenimento della salute, della prevenzione degli infortuni e della sicurezza <p>Modulo 4:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agire in modo autonomo e responsabile • Acquisire ed interpretare l'informazione • Progettare
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Modulo 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • I rischi della sedentarietà • Il doping • Relazione tra Scienze Motorie e la Fisiologia: soglia dello sforzo durante l'attività fisica e i benefici dell'allenamento (Uda Trasversale "Conoscere il sé e l'altro") <p>Modulo 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le regole degli sport praticati • Tattica di squadra degli sport praticati • Fondamentali di squadra ed individuali <p>Modulo 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alimentazione e sport: il fabbisogno idrico. Correlazione tra esercizio fisico e idratazione (Uda Trasversale "Acqua, sostenibilità e sicurezza") • Le tematiche di anoressia e bulimia • Il movimento come elemento di prevenzione <p>Modulo 4: Attività motoria in ambiente naturale</p>
<p><u>ABILITÀ:</u></p>	<p>Modulo 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Osservare criticamente i fenomeni connessi al mondo sportivo <p>Modulo 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Partecipare attivamente nel gioco assumendo ruoli e responsabilità tattiche • Assumere ruoli all'interno del gruppo in relazione alle proprie capacità individuali <p>Modulo 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assumere comportamenti finalizzati al miglioramento della salute • Controllare e rispettare il proprio corpo • Organizzare la propria alimentazione in funzione dell'attività fisica svolta

	Modulo 4: <ul style="list-style-type: none">• Muoversi in sicurezza in diversi ambienti• Adeguare abbigliamento e attrezzature alle diverse attività e alle condizioni meteo• Praticare in forma globale varie attività all'aria aperta
METODOLOGIE:	Verranno utilizzati i metodi analitico e globale in alternanza, seguendo il principio della gradualità e della progressione dei carichi. Quanto possibile l'insegnamento sarà individualizzato e gli studenti invitati a correggersi anche reciprocamente; sarà costante il collegamento tra le spiegazioni tecniche/ teoriche e la pratica. Si lavorerà anche in circuiti, stazione e percorsi per sfruttare al meglio tempo, spazio e attrezzature disponibili.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Nell'ambito delle Scienze motorie l'osservazione, o analisi visiva, rappresenta uno strumento base per rilevare dati relativi sia delle buone abitudini che alle caratteristiche delle situazioni di gioco e dati relativi all'impegno, alla partecipazione e ai comportamenti sociali. A seconda dell'attività motoria analizzata e degli obiettivi da perseguire, l'osservazione sarà accompagnata da strumenti come scale numeriche, scale descrittive, griglie. Alla fine di ogni periodo verranno valutati anche l'interesse, l'impegno e la partecipazione; incideranno negativamente le astensioni dall'attività pratica se non accompagnate dalla giustificazione del genitore o, per periodi più lunghi, da certificazione medica. La valutazione andrà da 1 a 10. Le verifiche saranno almeno due in ogni trimestre, comprese le eventuali valutazioni orali. Dove il docente sia in presenza di alunni non valutabili sotto il profilo operativo, egli potrà valutarli sul piano delle conoscenze teoriche specifiche acquisite.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Appunti del docente; video illustrativi; esperienza sul campo.

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, avendo come oggetto del proprio giudizio, relativamente agli alunni disabili, i criteri indicati dall'art.314, comma 2, del Testo Unico;
- nella valutazione dei DSA è d'obbligo riferirsi ai criteri individuati e condivisi nel PDP di ciascun allievo;
- la valutazione dell'IRC resta disciplinata dall'art.39 del Testo Unico n.297, ed è espressa senza voto numerico.
- i periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro fanno parte integrante dei percorsi formativi personalizzati ai sensi dell'art.4, comma 2, del decreto legislativo n.77 del 15 aprile 2005. la valutazione, la certificazione e il riconoscimento dei crediti relativamente ai percorsi di alternanza scuola lavoro avvengono secondo le disposizioni di cui all'art. 6 del medesimo decreto legislativo n. 77.

Per l'accesso alla valutazione finale di ogni studente è richiesta la frequenza di almeno tre quarti dell'orario annuale personalizzato. Il monte ore è calcolato moltiplicando il numero di ore di lezione settimanale previsto dal piano di studi per la singola classe per il numero di settimane di scuola che convenzionalmente tenendo conto dell'esperienza in DAD.

Vanno conteggiate come presenze:

- la partecipazione ad attività culturali e formative approvate dagli organi collegiali della scuola (campionati studenteschi, progetti didattici inseriti nel POF e/o approvati dal Consiglio di classe, attività di orientamento, ecc.)
- attività didattica extrascolastica (uscite didattiche, viaggi e visite di istruzione, scambi culturali, ecc.)
- la partecipazione a stage e percorsi di alternanza scuola lavoro,
- la partecipazione ad esami di certificazione esterna o a concorsi

In tutti questi casi sul registro di classe e su quello personale del docente va annotata la motivazione della mancata presenza in aula.

DEFINIZIONE DEI CRITERI COMUNI per la corrispondenza tra voti e livelli di conoscenza e abilità
LIVELLI DI COMPETENZA (STANDARD DI APPRENDIMENTO) CORRISPONDENTI AI
LIVELLI DI PADRONANZA RAGGIUNTI DAGLI STUDENTI) collegio docenti n3 10/09/2021

LIVELLO	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Voto	Motivazione		
LIVELLO AVANZATO A (VOTO 9/10)	(10)Possiede una conoscenza completa e approfondita degli argomenti, delle informazioni e dei termini specifici sia disciplinari che pluridisciplinari, arricchita da contributi personali	-Organizza il lavoro, lavora autonomamente, utilizza le tecniche appropriate, opera con precisione e originalità. -Espone i contenuti in modo fluido e logico, utilizzando un lessico ricco e appropriato.	-Risolve correttamente i problemi con procedure logiche e chiare, senza alcun errore. -Rielabora personalmente i contenuti.

	(9)-Possiede una conoscenza completa degli argomenti, delle informazioni e dei termini specifici sia disciplinari che pluridisciplinari. -Possiede una conoscenza completa degli argomenti, delle informazioni e dei termini specifici disciplinari.	-Organizza il lavoro, lavora autonomamente, utilizza le tecniche appropriate, opera con precisione e originalità. -Espone i contenuti in modo corretto e appropriato.	-Risolve correttamente i problemi con procedure logiche e chiare, errori e imprecisioni riguardano solo aspetti marginali. -Rielabora i contenuti.
LIVELLO INTERMEDIO B (VOTO 7/8)	-Possiede una adeguata conoscenza degli argomenti, delle informazioni e dei termini disciplinari specifici	-Utilizza le tecniche e opera con precisione anche se non sempre in completa autonomia. -Si esprime in modo corretto, anche se talora mnemonico.	-Risolve correttamente i problemi, con procedure valide, anche se a volte si notano imprecisioni e incompletezze. -Rielabora i contenuti in modo accettabile.
LIVELLO BASE C (VOTO 6)	-Dimostra di possedere sufficienti conoscenze degli argomenti, delle informazioni, dei termini specifici. -Se guidato, riesce a fornire chiarimenti, precisazioni, completamenti.	- Esegue le procedure apprese e opera con accettabile precisione. - Si esprime in modo semplice, anche se talvolta è mnemonico e impreciso rispetto a codici specifici	- Incontra alcune difficoltà nell'applicazione delle conoscenze. - Risolve i problemi con procedure valide, emergono alcune incertezze-, i passaggi più difficili non vengono superati. - Rielabora semplici contenuti, solo se guidato.
LIVELLO NON RAGGIUNTO D (VOTO INSUFFICIENTE)	-Possiede conoscenze frammentarie, anche riguardo agli elementi essenziali.	- Ha bisogno di essere guidato, ma non sempre ottiene risultati accettabili. - Si esprime in modo impreciso e disordinato.	-Nei problemi commette errori di procedura o non ne trova una valida. -Rielabora a fatica qualche semplice progetto.
	-Possiede conoscenze frammentarie e gravemente lacunose.	- Opera in modo impreciso. - Si esprime con difficoltà, non conosce i termini proposti.	-Nei problemi commette numerosi errori anche gravi, dimostrando di non possedere procedure risolutive. -E' scorretto nei collegamenti.
	Non possiede conoscenze. Lo studio è pressoché nullo.	-Denota disimpegno e ignoranza delle metodiche. -Dimostra di non aver acquisito alcuna abilità. -Non sa esprimersi.	Non sa né vuole svolgere alcuna attività didattica, nemmeno sotto la guida del docente.

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

10	<ul style="list-style-type: none">a. Lo studente si comporta sempre in maniera corretta e rispettosa delle norme, delle persone e degli ambienti frequentati. Contribuisce affinché quanti lo circondano facciano altrettanto.b. Lo studente rappresenta un elemento aggregante all'interno del gruppo classe, favorisce il regolare svolgimento delle attività didattiche e contribuisce a ricomporre le situazioni conflittuali.c. Lo studente dimostra spiccato interesse per le attività didattiche proposte, partecipa in modo attivo e propositivo al dialogo formativo ed educativo, dimostrando un impegno assiduo e costante sia nell'attività svolta a scuola sia nello studio e nel lavoro a casa.d. Lo studente rispetta puntualmente le scadenze e svolge il lavoro assegnato.e. Lo studente, spontaneamente o su richiesta, si impegna in maniera efficace nell'assistenza e nell'aiuto ai compagni.f. Lo studente approfondisce personalmente le tematiche trattate in classe.
9	<ul style="list-style-type: none">a. Lo studente si comporta sempre in maniera corretta e rispettosa delle norme, delle persone e degli ambienti frequentatib. Lo studente dimostra interesse per tutte le attività didattiche propostec. Lo studente partecipa in modo attivo al dialogo formativo ed educativo.d. Lo studente dimostra un impegno costante sia nell'attività svolta a scuola sia nello studio e nel lavoro a casa.e. Lo studente rispetta puntualmente le scadenze e svolge il lavoro assegnato.
8	<ul style="list-style-type: none">a. Lo studente si comporta generalmente in maniera corretta e rispettosa delle norme, delle persone e degli ambienti frequentati.b. Lo studente dimostra interesse per le attività didattiche proposte.c. Lo studente è disponibile al dialogo formativo ed educativo.d. Lo studente dimostra un accettabile impegno sia nell'attività svolta a scuola sia nello studio individuale.e. Generalmente lo studente rispetta le scadenze e svolge il lavoro assegnato.
7	<ul style="list-style-type: none">a. Occasionalmente lo studente ha avuto comportamenti poco rispettosi delle norme e/o delle persone e/o degli ambienti frequentanti.b. Lo studente, pur non essendosi reso protagonista di importanti atti di indisciplina, ha scarso interesse per le attività didattiche proposte e non partecipa attivamente al dialogo formativo ed educativo.c. Lo studente dimostra un impegno discontinuo nelle attività casalinghe, spesso non rispetta le scadenze e non svolge il lavoro assegnato.
6	<ul style="list-style-type: none">a. Lo studente dimostra un impegno molto scarso nelle attività casalinghe di lavoro e di studio.b. Lo studente ha fatto registrare un elevato numero di assenze e/o di ritardi, in assenza di una documentata causa di forza maggiore.c. Lo studente rappresenta un elemento disgregante all'interno del gruppo classe, turba il regolare svolgimento delle attività didattiche determinando situazioni conflittuali.d. Lo studente si è reso protagonista di ripetuti e significativi episodi di indisciplina documentati sul registro di classe.e. Lo studente si è reso protagonista di comportamenti che hanno determinato l'adozione di una o più sanzioni disciplinari di sospensione, ma ha mostrato di essersi ravveduto con concrete azioni riparatorie, recedendo dai suoi comportamenti scorretti e modificando positivamente l'impegno, l'interesse e la partecipazione al dialogo didattico ed educativo. Egli ha così dimostrato di aver progredito nel percorso di crescita e di maturazione, in ordine alle finalità espresse dal DPR n.122
5	<ul style="list-style-type: none">a) Lo studente si è reso protagonista di comportamenti che hanno determinato l'adozione di una o più sanzioni disciplinari, a seguito della sanzione di natura educativa e riparatoria, non ha mostrato alcun concreto ravvedimento, persistendo nei suoi comportamenti gravemente scorretti e dimostrando così di non aver progredito nel percorso di crescita e di maturazione, in ordine alle finalità espresse dal DPR n° 122.b) Lo studente ha frequentato le lezioni per meno 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>c) Lo studente ha tenuto un comportamento scorretto e irrispettoso nei confronti del Dirigente Scolastico e/o dei docenti e /o del personale scolastico o di chiunque sia coinvolto in attività didattiche compreso, il lesa diritto allo studio anche solo parziale, inficiando il regolare svolgimento delle lezioni.</p> <p>d) Lo studente con comportamenti colposi, derivanti dalla consapevole inosservanza delle norme stabilite, dei regolamenti vigenti o delle indicazioni di lavoro ricevute, ha danneggiato gravemente strumenti e/o materiali e/o strutture di proprietà della scuola o di chiunque si trovi a frequentare l'ambiente scolastico o sia coinvolto in attività didattiche.</p> <p>e) Lo studente si è appropriato indebitamente di beni e/o strumenti e/o materiali di proprietà della scuola o di chiunque si trovi a frequentare l'ambiente scolastico o sia coinvolto in attività didattiche.</p>
--	--

8.2 Criteri di valutazione delle competenze di cittadinanza

L'UE ha individuato le competenze chiave che dovrebbero essere acquisite durante il percorso dell'istruzione e fare da base al proseguimento dell'apprendimento, nel quadro dell'educazione e della formazione permanente.

In Italia tali competenze sono state richiamate nell'ambito del Decreto n.139 del 22 Agosto 2007 "Regolamento recante norme in materia di adempimento dell'obbligo di istruzione" che ha individuato le otto competenze chiave di cittadinanza che ogni cittadino dovrebbe possedere dopo aver assolto al dovere di istruzione:

AMBITO	COMPETENZE CHIAVE EUROPEE	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	INDICATORI	VALUTAZIONE
Costruzione del sé	Imparare ad imparare	Imparare ad imparare: organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.	Organizza il proprio apprendimento utilizzando fonti diverse, selezionando le informazioni raccolte e pianificando i tempi.	Livello avanzato 10 - 9
			Organizza in modo autonomo e accurato il proprio lavoro selezionando gli strumenti più adatti anche in funzione dei tempi disponibili.	Livello intermedio 8 - 7
			Utilizza le informazioni e i dati ricavati per organizzare il proprio lavoro in modo essenziale.	Livello base 6
			E' in grado di operare se opportunamente guidato/a.	Livello minimo 5
	Spirito di iniziativa e imprenditorialità	Progettare: elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.	Pianifica le fasi di realizzazione di un'attività, formula ipotesi, ne prevede i probabili effetti, opera scelte consapevoli e verifica i risultati ottenuti.	Livello avanzato 10 - 9
			Individua correttamente le diverse fasi di realizzazione di un'attività, ne traccia il percorso e valuta i risultati ottenuti.	Livello intermedio 8 - 7
			Coglie le fasi essenziali nella realizzazione di un'attività: pianificazione, esecuzione e verifica dei risultati raggiunti.	Livello base 6
			Coglie la sequenza delle fasi di una procedura e prevede gli effetti di una situazione se opportunamente guidato/a.	Livello minimo 5
	Comunicazione nella madrelingua	Comunicare: - comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico)	Si esprime oralmente e per iscritto in modo chiaro, originale ed efficace utilizzando i diversi linguaggi in contesti appropriati. Comprende messaggi	Livello avanzato 10 - 9

Relazione con gli altri	Comunicazione nelle lingue straniere Consapevolezza ed espressione culturale	e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali) - rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).	complessi e di vario genere.	
			Si esprime oralmente e per iscritto in modo corretto e appropriato utilizzando i diversi linguaggi, comprende messaggi di vario genere e rappresenta emozioni, stati d'animo e concetti in modo chiaro.	Livello intermedio 8 - 7
			Utilizza in modo semplice ed essenziale i diversi linguaggi per rappresentare procedure, concetti, emozioni e stati d'animo.	Livello base 6
			Comprende semplici messaggi e organizza i contenuti se opportunamente guidato/a.	Livello minimo 5
	Competenze sociali e civiche	Collaborare e partecipare: interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.	Partecipa in modo costruttivo alle attività di gruppo assumendo iniziative personali nel rispetto dei diritti e delle altrui capacità.	Livello avanzato 10 - 9
			Rispetta i punti di vista degli altri e ricerca soluzioni condivise per la realizzazione delle attività collettive.	Livello intermedio 8 - 7
			Contribuisce alla realizzazione delle attività collettive nel rispetto dei diversi punti di vista.	Livello base 6
			Interagisce con il gruppo ma va aiutato/a a svolgere il proprio ruolo nella realizzazione delle attività.	Livello minimo 5
	Spirito di iniziativa e imprenditorialità	Agire in modo autonomo e responsabile: sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità	Si inserisce in modo attivo e consapevole nella vita sociale rivendicando responsabilmente i propri diritti e attendendo ai propri doveri.	Livello avanzato 10 - 9
			Agisce in modo responsabile riconoscendo diritti e bisogni altrui e rispettando limiti e regole.	Livello intermedio 8 - 7
			Partecipa alla vita del gruppo rispettando limiti e regole.	Livello base 6
			Consapevole dei propri limiti, va rassicurato/a per acquisire maggiore autonomia.	Livello minimo 5
Rapporto con la realtà	Competenza in Matematica Spirito di iniziativa e imprenditorialità	Risolvere problemi: affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.	Individua i dati essenziali di una situazione problematica anche complessa, formula ipotesi, propone soluzioni anche originali secondo il tipo di problema e valuta i risultati ottenuti dal procedimento scelto.	Livello avanzato 10 - 9
			Individua i dati essenziali di una situazione problematica, individua le fasi del percorso risolutivo attraverso una sequenza ordinata di procedimenti logici.	Livello intermedio 8 - 7
			Raccoglie i dati di una situazione problematica e propone soluzioni secondo il tipo di problema.	Livello base 6
			Individua i dati essenziali di una situazione problematica e costruisce il procedimento logico se opportunamente guidato.	Livello minimo 5
		Individuare collegamenti e relazioni: individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra	Elabora autonomamente argomentazioni attivando collegamenti tra concetti, fenomeni ed eventi appartenenti anche a diversi ambiti disciplinari. Individua	Livello avanzato 10 - 9

Competenze di base in Scienze e Tecnologia	fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.	analogie/differenze, coerenze/incoerenze, cause/effetti, opera classificazioni, formula ipotesi e utilizza in modo appropriato il linguaggio scientifico.	
		Riferisce in modo chiaro ed approfondito fatti e fenomeni individuandone gli aspetti fondamentali e cogliendone la natura probabilistica, coglie le relazioni di causa ed effetto negli eventi, analizza e classifica dati.	Livello intermedio 8 - 7
		Riferisce in modo semplice fatti e fenomeni, coglie le relazioni di causa ed effetto negli eventi, analizza e classifica dati.	Livello base 6
		Individua analogie e differenze tra fenomeni ed eventi e coglie le relazioni di causa ed effetto se opportunamente guidato.	Livello minimo 5
Competenza Digitale Consapevolezza ed espressione culturale	Acquisire ed interpretare l'informazione: Acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.	Comprende la differenza tra fatti, opinioni ed informazioni, li interpreta in modo critico ed autonomo e ne valuta consapevolmente l'attendibilità e l'utilità.	Livello avanzato 10 - 9
		Analizza spontaneamente le informazioni ricevute nei diversi ambiti e attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità. Coglie la differenza tra fatti e opinioni.	Livello intermedio 8 - 7
		Individua i fatti principali nelle informazioni ricevute nei diversi ambiti e attraverso strumenti comunicativi diversi.	Livello base 6
		Coglie i fatti principali nelle informazioni ricevute attraverso strumenti comunicativi diversi se opportunamente guidato.	Livello minimo 5

(*)LEGENDA

Il livello avanzato corrisponde ad un'ottima padronanza delle conoscenze, delle abilità e delle competenze acquisite.

Il livello intermedio corrisponde ad una buona padronanza delle conoscenze, delle abilità e delle competenze acquisite.

Il livello base corrisponde ad una padronanza basilare delle conoscenze, delle abilità e delle competenze acquisite.

Il livello minimo corrisponde ad una minima padronanza delle conoscenze, delle abilità e delle competenze acquisite.

8.3 Proposte di griglia di valutazione prove scritte

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

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Rispetto dei vincoli posti dalla consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	completo	adeguato	parziale/incompleto	scarso	assente
	10	8	6	4	2
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	10	8	6	4	2
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	10	8	6	4	2
Interpretazione corretta e articolata del testo	presente	nel complesso presente	parziale	scarsa	assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					

PUNTEGGIO TOTALE	
-------------------------	--

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

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

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	presente	nel complesso presente	parzialmente presente	scarsa e/o nel complesso scorretta	scorretta
	15	12	9	6	3
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	soddisfacente	adeguata	parziale	scarsa	assente
	15	12	9	6	3

Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

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

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

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

suddivisione in paragrafi					
	15	12	9	6	3
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	presente	nel complesso presente	parziale	scarso	assente
	15	12	9	6	3
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

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

Conversione del punteggio della prima prova scritta in base alla **tabella 2 di cui all'allegato C all'OM. 65/2022**

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA D'ITALIANO studente DSA

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

GRIGLIA di VALUTAZIONE della SECONDA PROVA:

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

totale punti...../10

8.4 Proposta di griglia di valutazione colloquio
GRIGLIA O.M. 65 del 14/03/2022

Punteggio assegnato: ____/25

INDICATORI	LIVELLI	DESCRITTORI	PUNTI	Punti assegnati
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle di indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato	1.50 - 3.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 – 4.5	
	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 solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 – 3.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 – 4.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 – 5.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2- 2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione delle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire da una riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà a partire da una riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di un'attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2- 2.50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
PUNTEGGIO DELLA PROVA			25	

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE PER CANDIDATI CON
PROGRAMMAZIONE SEMPLIFICATA**

INDICATORI	LIVELLI	DESCRITTORI	PUNTI	Punti assegnati
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle di indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso	0,5 - 1,5	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato	2 - 3,5	
	III	Ha acquisito con sufficienza i punti nodali delle diverse discipline, ma con leggere imprecisioni	4 - 4,5	
	IV	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole 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	1,5 - 3	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite e cogliere i collegamenti essenziali	3,5 - 4,5	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	5 - 5,5	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	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	0,50 -1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche in modo superficiale e disorganico	1,5 - 3	
	III	È in grado di formulare argomentazioni critiche solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3,5 - 4,5	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	5 - 5,5	
	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	0,5 - 1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1,5 - 2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,5	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione delle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,5 - 1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire da una riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1,5 - 2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà a partire da una riflessione sulle proprie esperienze personali	2,5	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di un'attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
PUNTEGGIO DELLA PROVA			25	

Punteggio assegnato: ____/25

8.5 Simulazioni delle prove scritte - osservazioni sullo svolgimento

Nel corso dell'anno scolastico le rispettive docenti di Italiano e di Scienze dell'Alimentazione hanno svolto varie esercitazioni in previsione di un plausibile reinserimento delle prove scritte per lo svolgimento dell'esame di stato 2021-22.

Le simulazioni ufficiali, valutate avvalendosi delle medesime griglie inserite all'interno di questo documento, vengono effettuate nelle seguenti date:

Data	Prova
19/05/2022	Italiano
23/05/2022	Scienze dell'Alimentazione

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

TABELLA 1
CONVERSIONE CREDITO SCOLASTICO COMPLESSIVO
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

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

10. ALLEGATI

Si allegano:

- ✓ Relazioni finali alunni con DSA/BES (n. 4)
- ✓ Relazione finale alunno diversamente abile (n.1)

Il documento viene approvato nella seduta del 14/05/2022

DOCENTE	DICIPLINA	FIRMA
Ammaturo Anna	Italiano, Storia	
Coppa Emilia	Scienze motorie	
Di Costanzo Annalisa	Irc	
Di Meglio Floriana	Francese	
Furiano Anna	Scienze dell'alimentazione	
Nunziata Rega Giuseppe	Lab. Enogastronomia	
Pilato Gabriella	Inglese	
Russo Vincenzo	Diritto e Tec.Amm.ve	
Scotto Di Mase Maria	Sostegno	
Trani Marina	Matematica	

Il Coordinatore

Prof.ssa Gabriella Pilato

Il Dirigente Scolastico

Prof. Mario Sironi