

1	Contesto generale	<i>Pag. 2</i>
1.1	Presentazione dell'Istituto	<i>Pag. 2</i>
1.2	Descrizione del contesto generale	<i>Pag. 2</i>
1.3	L'offerta formativa	<i>Pag. 2</i>
2	Informazioni sul curriculum	<i>Pag. 3</i>
2.1	Profilo in uscita dell'indirizzo	<i>Pag. 3</i>
2.2	P.E.C.U.P. Indicazione codice Ateco di riferimento con descrizione	<i>Pag. 3</i>
2.3	Quadro orario settimanale – relativo all'ultimo anno di corso	<i>Pag. 4</i>
3	Descrizione della classe	<i>Pag. 4</i>
3.1	Elenco alunni	<i>Pag. 6</i>
3.2	Composizione consiglio di classe	<i>Pag. 6</i>
4	Indicazioni generali attività didattica	<i>Pag. 6</i>
4.1	Metodologie e strategie didattiche	<i>Pag. 6</i>
4.2	Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento PCTO	<i>Pag. 8</i>
4.3	Ambienti di apprendimento	<i>Pag. 11</i>
5	Inclusione scolastica	<i>Pag. 12</i>
5.1	Strategie e didattica inclusiva	<i>Pag. 12</i>
6	Attività e progetti	<i>Pag. 12</i>
6.1	Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa	<i>Pag. 13</i>
6.2	Attività e progetti attinenti a Cittadinanza e Costituzione	<i>Pag. 13</i>
6.3	Iniziative ed esperienze extracurricolari	<i>Pag. 15</i>
6.4	Attività specifiche di orientamento	<i>Pag. 15</i>
7	Discipline oggetto di studio dell'ultimo anno di corso	<i>Pag. 16</i>
7.1	Programmi svolti	<i>Pag. 16</i>
8	Valutazione degli apprendimenti	<i>Pag. 49</i>
8.1	Criteri di valutazione	<i>Pag. 49</i>
8.2	Criteri di valutazione delle competenze di cittadinanza	<i>Pag. 51</i>
8.3	Proposte di griglia di valutazione prove scritte	<i>Pag. 54</i>
8.4	Proposta di griglia di valutazione colloquio	<i>Pag. 58</i>
8.5	Simulazioni delle prove scritte - osservazioni sullo svolgimento	<i>Pag. 61</i>
8.6	Tabella credito scolastico O.M. 65 del 14/03/2022	<i>Pag. 61</i>
9	Testi adottati	<i>Pag. 62</i>
10	Allegati	<i>Pag. 63</i>

1. Contesto generale

1.1 Presentazione dell'Istituto

L'IPS " V. Telese" di Ischia, divenuto autonomo nel 1980, ha come bacino di utenza la popolazione scolastica dell' intera isola di Ischia e della vicina isola di Procida. La percentuale, sia pur minima, di studenti provenienti da Procida costituisce un apporto positivo in termini di interscambio culturale e di esperienze formative. L'incidenza degli studenti stranieri è scarsa ed è caratterizzata principalmente da stranieri nati in loco, quindi conoscitori della lingua italiana; i non italofoni rivestono una percentuale irrilevante. Il livello culturale delle famiglie è medio: la maggior parte della popolazione è in possesso del diploma del II° ciclo di istruzione, con una discreta parte di laureati. La vicinorietà delle isole al capoluogo di provincia ha consentito un graduale passaggio da un'economia prevalentemente agricola ad un'economia caratterizzata da imprese, prevalentemente turistico - ricettive e/o ristorative, di piccole e medie dimensioni. L'area, dal punto di vista sociale, non evidenzia particolari problematiche; l'IPS "Telese" è vissuto e percepito come presenza fondamentale per la crescita e il progresso della popolazione e rappresenta 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.)

Nell'opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali" il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato è in grado di:

- Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno;
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera;
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

2.2 P.E.C.U.P. Indicazione codice ATECO di riferimento con descrizione

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

CODICE ATECO: 56.10.30

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

Quadro orario settimanale – relativo all’ultimo anno di corso

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ (DDI)	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO
8:30-9:30	Italiano	Sc. Motorie	Inglese	Lab. Past.	D.T.A.	ROTAZIONE
9:30-10:30	Italiano	Inglese	Italiano	Lab. Past.	D.T.A.	
10:30-11:30	Irc	Inglese	Italiano	Lab. Past.	Matematica	
11:30-12:30	Francese	Italiano	Tecnologia	Francese	Italiano	
12:30-13:30	Sc. Motorie	Matematica	Tecnologia	Francese	Alimentazione	
13:30-14:20	Alimentaz.	Matematica		Chimica	Tecnologia	
14:20-15:10	Alimentaz.			Chimica	Tecnologia	

MATERIA	ORE settimanali
Italiano	4
Storia	2
Matematica	3
Inglese	3
Francese	3
Lab. Prod. Dolciaria	3
Alimentazione	3
Chimica	2
Dir. E Tecn. Amministrative	2
Tecnologia	4
Scienze Motorie	2
Irc	1
TOT.	32

2.3.A Composizione e storia classe

La classe 5 Prodotti dolciari sez. A è costituita da 25 allievi di cui 14 femmine e 11 maschi. All'interno della classe sono presenti 6 BES certificati più due allievi diversamente abili, entrambi seguiti dai relativi docenti di sostegno, uno con obiettivi minimi ed un programma che mira a raggiungere gli obiettivi prefissati nell'apposito Piano Educativo Individualizzato, l'altra che segue una programmazione sganciata che mira a valorizzare alcuni aspetti evidenziati nella certificazione rilasciata dall'ASL competente.

Il gruppo classe si presenta eterogeneo sia per quanto riguarda l'aspetto socio-culturale sia per quanto concerne il metodo di studio, capacità di concentrazione ed attitudini; anche se la classe fin dal primo anno del triennio finale ha dimostrato in media valori più alti rispetto al contesto dell'istituto in cui è inserita.

La frequenza degli allievi risulta regolare per la maggior parte degli allievi anche se vi sono allievi che hanno dimostrato una presenza saltuaria, spesso non dovuta alle assenze forzate dovute al virus COVID. Infatti un numero cospicuo di allievi, in maniera alterna, è risultato positivo segnando in maniera negativa anche il regolare svolgimento del percorso programmato ad inizio anno scolastico.

Per quanto riguarda il Consiglio di classe, si sottolinea che, pur essendoci qualche docente inserito quest'anno, la maggior parte della componente docenti segue gli allievi fin dalla classe terza, conoscendo bene ogni singolo allievo nonostante gli ultimi anni siano stati caratterizzati dalla metodologia DDI.

All'interno del C.d.c. si è comunque instaurato un clima di fattiva collaborazione che ha messo i docenti in condizione di operare concordemente per il raggiungimento degli obiettivi trasversali e didattici comuni programmati.

La maggior parte della classe ha risposto positivamente alle sollecitazioni ed ha maturato un atteggiamento consapevole e responsabile nei confronti dell'attività didattica, favorendo l'instaurarsi di un clima di partecipazione e di collaborazione proficuo al dialogo educativo, di fiducia e di simpatia nel rapporto discenti – docenti che ha giovato al processo d'apprendimento e all'aspetto relazionale sia in modalità DDI che in presenza, promuovendo nei più lo sviluppo delle proprie potenzialità comunicative e consentendo il recupero delle conoscenze pregresse e delle abilità.

Le attività didattiche sono iniziate, in tutte le discipline, con moduli di recupero/consolidamento per permettere agli studenti di colmare le proprie lacune provenienti dal quarto anno e agli altri di consolidare le conoscenze pregresse. Le attività di recupero sono state svolte in itinere durante la parte in presenza dando luogo a risultati positivi per la maggior parte degli studenti. La fase della DDI, nel suo insieme, ha migliorato l'impegno, rafforzato l'aspetto relazionale e solo qualcuno, sia a causa delle lacune pregresse, sia a causa di uno studio domestico discontinuo e superficiale, non è riuscito a raggiungere risultati brillanti in tutte le discipline. Dallo svolgimento del progetto interdisciplinare al P.C.T.O., programmato dal C.d.c., è derivata una maggiore consapevolezza del forte legame tra le discipline di base e quelle dell'area di professionalizzazione.

Infine possiamo dire che dai risultati e dai livelli ottenuti abbiamo una classe con tre distinte valutazioni. Un primo gruppo con livelli eccellenti e che mira a risultati finali più che ottimi, un secondo gruppo con livelli discreti e che ha dimostrato di poter raggiungere, seppur non con una costanza nell'impegno e nei risultati raggiunti, livelli più che discreti. La restante parte della classe ha mostrato un impegno non sempre costante ed una partecipazione meno proficua in riferimento ai percorsi didattici e formativi proposti raggiungendo livelli in alcuni casi appena sufficienti

Il Percorso per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento, ha valorizzato al massimo le conoscenze e le abilità professionali raggiunte dagli allievi facendo emergere situazioni di eccellenza grazie anche alle innumerevoli opportunità formative che spesso hanno visto la classe in prima linea partecipe (PON, eventi, manifestazioni) di cui è detto più analiticamente nel presente documento.

3. Elenco alunni

3.1 Elenco alunni

1	Buono Giuseppe
2	Buono Jessicaliana
3	Calcopietro Danilo
4	Carabellese Angelica
5	Castaldi Nicola
6	Cellini Marco
7	Cuomo Pasquale
8	Cuviello Sonia
9	De Angelis Manuela
10	Di Costanzo Antonio Andrea
11	Di Iorio Andrea
12	Di Massa Teresa
13	Guida Simone
14	Impagliazzo Alessia
15	Lubrano Lavadera Assia
16	Manfredi Viviana
17	Mattera Kelly
18	Raicaldo Daniela Annarita
19	Reitano Mario
20	Sanseverino Adam
21	Scotto Di MinicoColapinto Benedetta
22	Spataro Edda
23	Trani Alessia
24	Trapanese Federica
25	Zabatta Davide

3.2 Composizione consiglio di classe

DOCENTI	DISCIPLINA
Pilato Lucia	Italiano/Storia
Sanchirico Caterina	Francese
Jannelli Oriana	Inglese
Russo Vincenzo	D.T.A.
Costanzo Costantino	Matematica
Carabellese Giuseppe	Tecnologia
Furiano Anna	Alimentazione
Donnarumma Paola	Chimica
Ambrosio Armando	Lab. Prod. Dolciaria
Ambrosino di Bruttupilo Antonio	Scienze Motorie
Mattera Maria	Irc
Tesone Alessia	Sostegno
Tramontano Daniela	Sostegno

4 Indicazioni generali attività didattica

Metodologie e strategie didattiche (dal PTOF e dalla Programmazione di classe)

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 fondi:

1. sulla trasparenza dell'esito di ogni prova, test, verifica in classe, specificando con chiarezza positività e negatività;
2. sulla discussione aperta relativa alla progressione nell'apprendimento e alle difficoltà incontrate nel lavoro scolastico;
3. sul rispetto delle regole come impegno reciproco del docente e degli alunni in una logica di vero e proprio "contratto".

I docenti si sono impegnati nel mantenere un atteggiamento univoco, di disponibilità e trasparenza, ma anche di fermezza nel richiedere il rispetto delle norme del regolamento d'Istituto. In particolare sono 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.

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

Occorre precisare che queste metodologie, strumenti e materiali sono quelli usati fino alla data di sospensione dell'attività didattica in presenza, dall'inizio delle attività didattiche a distanza, invece, l'obiettivo principale è stato quello di mantenere sempre vivo e attivo un canale comunicativo con gli studenti attraverso attività sincrone e asincrone svolte nelle varie classi virtuali.

I materiali di studio utilizzati sono stati:

- Libro di testo cartaceo e digitale;
- Lezioni registrate, youtube, ecc;
- Mappe, schemi e schede digitali;
- Materiali prodotti dall'insegnante;
- Siti didattici;
- Documentari e visione di filmati.

Le modalità di interazione con gli alunni sono state:

- Audio e videolezioni registrate dall'insegnante in modalità asincrona;
- Videolezioni in modalità sincrona;
- Comunicazioni o scambio di dati tramite posta elettronica;
- Chiamate vocali di gruppo/classe.

4.1 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento PCTO

“Le competenze professionali del produttore artigianale di pasticceria”

Classe: III^A **Profilo Professionale:** Prod. Dolc. e Art.

Triennio: 2019/2022

Presentazione percorso

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

Risorse strutturali

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

Risorse umane di riferimento

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

Competenze Trasversali

COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE AD IMPARARE

ASSE UMANISTICO	ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE	ASSE LINGUISTICO	ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO
<p>1. Capacità di riflettere su se stessi e individuare le proprie attitudini;</p> <p>2. Capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi.</p>	<p>1. Capacità di lavorare con gli altri in maniera costruttiva;</p> <p>2. Capacità di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera;</p> <p>3. Capacità di gestire l'incertezza, l'ambiguità, il rischio.</p>	<p>1. Capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi;</p> <p>2. Capacità di esprimere e comprendere punti di vista diversi.</p>	<p>1. Capacità di imparare e di lavorare sia in modalità collaborativa sia in maniera autonoma;</p> <p>2. Capacità di concentrarsi, di riflettere criticamente e di prendere decisioni.</p>

COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA

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

COMPETENZA IMPRENDITORIALE

ASSE UMANISTICO	ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE	ASSE LINGUISTICO	ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Creatività e immaginazione; 2. Capacità di lavorare sia in modalità collaborativa in gruppo sia in maniera autonoma; 3. Capacità di mantenere il ritmo dell'attività; 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 e con gli altri; 3. Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi.

COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALE

ASSE UMANISTICO	ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE	ASSE LINGUISTICO	ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO
<ol style="list-style-type: none"> 1. Capacità di riconoscere e realizzare le opportunità di valorizzazione personale, sociale o commerciale mediante le arti e le altre forme culturali. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Capacità di impegnarsi in processi creativi sia individualmente che collettivamente. 	<ol style="list-style-type: none"> 2. Curiosità nei confronti del mondo, apertura per immaginare nuove possibilità. 	

ARTICOLAZIONE ORARIA TRIENNALE

ATTIVITÀ D'AULA						ASSI CULTURALI			
	SICUREZZA	ORIENTAMENTO	ESPERTI/INCONTRI CON ASS. CATEG.	AULA	STAGE	UMANISTICO	LINGUISTICO	TECN./PROFESS.	SCIENZE/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

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	PROD. DOLC.	T.O.G.P.P.
3	3	11	5

➤ QUARTO ANNO

ASSE UMANISTICO				ASSE LINGUISTICO	
ITALIANO		STORIA		INGLESE	FRANCESE
4		3		2	3
ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO				ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE	
SC. CULT. ALIM.	AN.CON.CH.PROD. AL.	MATEMATICA	D.T.A.	PROD. DOLC.	T.O.G.P.P.
1	1	1	2	9	4

➤ 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.	PROD. DOLC.	T.O.G.P.P.
1	1	1	2	10	2

TEMPI DI ATTUAZIONE

Attività d'aula



Anno Scolastico

Stage formativo



Gennaio/Febbraio/Marzo

Incontri con esperti



Febbraio/Marzo

VALUTAZIONE

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

MONITORAGGIO

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

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.

ABBINAMENTO AZIENDE

	ALUNNO/A	TERZA	QUARTA	QUINTA
1	Buono Giuseppe	Dolci Fantasie	Casolaro S.P.A.	Pasticceria Di Massa
2	Buono Jessicaliana	Pasticceria Luisa	Casolaro S.P.A.	Pasticceria Luisa
3	Calcopietro Danilo	Pasticceria Angelo	Casolaro S.P.A.	Hotel Hermitage
4	Carabellese Angelica	Pasticceria Al Cavaliere	Casolaro S.P.A.	Atelier Delle Dolcezze
5	Castaldi Nicola	Pasticceria La Lucciola	Casolaro S.P.A.	Ristorante Poseidon
6	Cellini Marco	Pasticceria Calise P.Zza Degli Eroi	Casolaro S.P.A.	Pasticcera Calise P.Zza Degli Eroi
7	Cuomo Pasquale	Pasticceria Calise P.Zza Degli Eroi	Casolaro S.P.A.	Pasticcera Calise P.Zza Degli Eroi
8	Cuviello Sonia	Pasticceria Luisa	Casolaro S.P.A.	Pasticceria Luisa
9	De Angelis Manuela	Pasticceria Il Triangolo	Casolaro S.P.A.	Villa Durruei
10	Di Costanzo Antonio Andrea	Pasticceria Angelo	Casolaro S.P.A.	Pasticcera Calise P.Zza Degli Eroi
11	Di Iorio Andrea	Pasticceria Di Massa	Casolaro S.P.A.	Slama Arti Bianche
12	Di Massa Teresa	Pasticceria Buono	Casolaro S.P.A.	Pasticceria Di Massa (Ischia)
13	Guida Simone	Pasticceria Di Massa	Casolaro S.P.A.	Hotel Continental Terme
14	Impagliazzo Alessia	Pasticceria Il Triangolo	Casolaro S.P.A.	Pasticceria Buono
15	Lubrano Lavadera Assia	Pasticceria Al Cavaliere	Casolaro S.P.A.	Al Cavaliere
16	Manfredi Viviana	Pasticceria/Bar Roma	Casolaro S.P.A.	Pasticceria/Bar Roma
17	Mattera Kelly	Pasticceria La Lucciola	Casolaro S.P.A.	Pasticceria La Lucciola
18	Raicaldo Daniela Annarita	Pasticceria La Lucciola	Casolaro S.P.A.	Hotel Tritone
19	Reitano Mario	Calise P.Zza Degli Eroi	Casolaro S.P.A.	Pasticceria Di Massa (Casamicciola)
20	Sanseverino Adam	Pasticceria Dolci Peccati (Mazziotti)	Casolaro S.P.A.	Pasticceria Dolci Peccati (Mazziotti)
21	Scotto Di Minico Colapinto Benedetta	Scuola	Casolaro S.P.A.	Scuola
22	Spataro Edda	Hotel Mezzatorre	Casolaro S.P.A.	Hotel Mezzatorre
23	Trani Alessia	Pasticceria Di Massa	Casolaro S.P.A.	Pasticceria Angelo
24	Trapanese Federica	Bistrò Il Cappuccino	Casolaro S.P.A.	Ristorante La Medusa
25	Zabatta Davide	G.H. Moresco	Casolaro S.P.A.	Hotel Botania

- **Il terzo anno è stato svolto in DAD con Protocollo di intesa F.Ili Casolare s.p.a**

4.2 Ambienti di apprendimento

Gli spazi sono così distribuiti:

Spazi didattici dell'istituto	Numero dei locali
Biblioteche	2
Palestre	1
Aule	23
Aula BES	1
Laboratorio di scienze degli alimenti	1
Laboratorio di cucina	2
Laboratorio di 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

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.

6. Attività e progetti

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

1. Valorizzare e potenziare le competenze linguistiche con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea;
2. Incrementare il P.C.T.O. e l' Educazione all'imprenditorialità;
3. Potenziare le discipline motorie e favorire lo sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, alle scienze motorie e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica.

Il potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali è realizzato attraverso percorsi individualizzati, personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore.

6.1 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

Traguardi di	Esperienze/temi sviluppati nel corso dell'anno	Discipline implicate competenza
Competenze comunicative e relazionali	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Simulazione di colloqui professionali; ▪ Attività di Orientamento 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lettere; ▪ Discipline varie
Valorizzazione e potenziamento delle competenze logico matematiche	Statistica applicata alle attività laboratoriali	Matematica
Conoscenze professionali in riferimento alle materie di indirizzo	Dolce Pensiero (PON)	Laboratorio Prod. Dolciaria
Integrare le attività formative ed orientative riguardanti le scelte professionali e di avvicinare gli allievi al mondo del lavoro.	<p><i>PROGRAMMA F.I.C.O.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Hotel Mezzatorre • Complesso Turistico • Hotel Hermitage • Villa DurrueiResort • Giardino Eden 	Rappresentanti aziende
Orientamento professionale e opportunità di inserimento lavorativo	<i>Progetto: Chance</i>	Laboratorio Prod. Dolciaria

6.2 Attività e progetti attinenti a Cittadinanza e Costituzione

Il nostro Istituto ha adottato il progetto "Cittadinanza e Costituzione" anche come disciplina trasversale, che ha impegnato tutti i docenti per la formazione del buon cittadino, una persona che sta bene con sé e con gli altri, responsabile, partecipa della vita sociale, solidale, a conoscenza dei pericoli e delle problematiche della nostra società e del mondo, capace di impegnarsi nella loro prevenzione e soluzione.

Il progetto è stato sviluppato non solo attraverso un insieme di contenuti curricolari ma anche con il costante esercizio di democrazia interna attraverso le assemblee di classe e le assemblee di Istituto, le elezioni e l'impegno di rappresentanti di classe, rappresentanti di Istituto e 18 rappresentanti alla Consulta degli studenti. Ai nostri studenti non è stato richiesto di memorizzare leggi o regolamenti, quanto di confrontarsi tra pari e/o con esperti su tematiche sociali, particolarmente quelle più rilevanti per la loro fascia di età, ad esempio: i diritti umani, i principi fondamentali della Costituzione, argomenti di educazione alla salute, temi sui quali hanno poi lavorato in classe e a distanza con i docenti delle varie discipline.

Fra le finalità del progetto: conoscere le regole della convivenza democratica, favorire la cooperazione, la condivisione e la responsabilità, educare alla diversità, prevenire comportamenti scorretti per sé e per gli altri, educare al rispetto dei beni comuni, adottare stili di vita idonei per il mantenimento del buono stato di salute proprio o altrui, prevenire dipendenze, avere coscienza di eventuali pericoli, promuovere la partecipazione alle scelte della società civile.

Traguardi di competenza	Esperienze/temi sviluppati nel corso dell'anno	Discipline implicate
Agire come cittadini responsabili e attivi	L'Unione Europea	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Storia

Educazione alla legalità, alla salute, al rispetto di sé, degli altri.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Riflessioni; ▪ Esperienze; ▪ Normativa su bullismo e cyberbullismo. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ IRC
Educazione alla salute, al rispetto di sé, degli altri e dell'ambiente	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sicurezza alimentare ed MTA; ▪ Nuovi prodotti Alimentari; ▪ Lo spreco alimentare. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Scienze dell'Alimentazione.
Agire in riferimento ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conoscenza dei principi fondamentali della Costituzione 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Storia; ▪ D.T.A.

Progetto Educazione Civica

U.D.A. SVILUPPO SOSTENIBILE- EDUCAZIONE AMBIENTALE –CONOSCENZA E TUTELA DEL PATRIMONIO					
Nuclei tematici	Conoscenze disciplinari	Competenze	Strumenti/ modalità	Tempi	Discipline coinvolte
Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	<ul style="list-style-type: none"> - Il concetto di sviluppo sostenibile - Gli impegni internazionali dalla Conferenza di Stoccolma fino all'Agenda 2030 - Obiettivi di sviluppo sostenibili 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> Lezione frontale Cooperative learning Flipped classroom 	<ul style="list-style-type: none"> - h 12 	<ul style="list-style-type: none"> STORIA/ITAL (2) INGLESE(2) D.T.A (5) SCIEN.ALIM (2) I.R.C (1)
Educazione ambientale e tutela del patrimonio	<ul style="list-style-type: none"> - Il patrimonio ambientale 	<ul style="list-style-type: none"> - Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità 		<ul style="list-style-type: none"> - h 12 	<ul style="list-style-type: none"> STORIA/ITAL (4) INGLESE(2) D.T.A (3) SCIEN.ALIM (2) I.R.C (1)
Tutela delle identità del territorio e delle produzioni locali	<ul style="list-style-type: none"> -Agenda 2030: obiettivo 2-6-7-11-12-14-15 	<ul style="list-style-type: none"> - Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni - Operare a favore dello 		<ul style="list-style-type: none"> - h 9 	<ul style="list-style-type: none"> STORIA/ITAL (2) INGLESE(2) D.T.A (2) SCIEN.ALIM (3)

		sviluppo eco/sostenibile e della tutela delle identità territoriali			
VERIFICA E VALUTAZIONE					
<p>La legge dispone che l'insegnamento trasversale dell'educazione civica sia oggetto delle valutazioni periodiche e finali previste dal DPR 22/6/2009 n 122; la valutazione deve essere coerente con le competenze e conoscenze indicate nella programmazione per l'insegnamento della disciplina e affrontate durante l'attività didattica. Per la valutazione dell'allievo si terrà conto della sua partecipazione all'attività didattica, dell'interesse e dell'impegno personale nonché del suo comportamento in classe, del progresso rispetto alla situazione di partenza e del conseguimento di un adeguato senso di responsabilità</p> <p>Strumenti di valutazione: - Test semistrutturati - Esposizioni orali.</p>					
VERIFICA E VALUTAZIONE ALUNNI BES					
<p>Per gli allievi diversamente abili il Cdc, supportato dall'insegnante di sostegno, delibera una programmazione differenziata nel rispetto dei rispettivi PEI.</p> <p>Per gli allievi con disturbi specifici/aspecifici dell'apprendimento, il C.d.C si atterrà a quanto previsto nei rispettivi P.d.P</p>					

6.3 Iniziative ed esperienze extracurricolari

Traguardi di competenza	Esperienze/temi sviluppati nel corso dell'anno	Discipline implicate
Competenze Professionali	PON: Dolce Pensiero	▪ Lab. Prod. Dolciaria
Curare la progettazione e la realizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.	Cena di Gala evento RIAC ▪ Preparazione e servizio dessert	▪ Lab. Prod. Dolciaria
Acquisizione mediata del rispetto delle regole e conoscenza del territorio	Viaggio guidata: Procida "Capitale della Cultura 2002"	▪ Lab. Prod. Dolciaria

6.4 Attività specifiche di orientamento

Traguardi di competenza	Esperienze/temi sviluppati nel corso dell'anno	Discipline implicate
<ul style="list-style-type: none"> • Assumere decisioni; • Individuare traguardi; • Progettare il proprio futuro 	<ul style="list-style-type: none"> • Incontro con Formazione Alma Accademia di Alta Formazione; • Attività Orientamento "la Scelta" con l'Esperta Lucia Esposito; 	<ul style="list-style-type: none"> • Prod. Dolciaria • Tutte

	<ul style="list-style-type: none"> • Attività Orientamento “Le Opportunità post Diploma” con l’Esperta Lucia Esposito; • A.N.P.A.L e Centro Per l’Impiego “Le opportunità di Lavoro Post Diploma”; • ITS Regione Campania “ Opportunità Post Diploma”; • A.V.P.N. “ Dimostrazione da parte dell’A.V.P.N. Associazione-Verace-Pizza Napoletana” 	
--	--	--

7 Discipline oggetto di studio dell’ultimo anno di corso

7.1 Programmi svolti

Asse Umanistico

DISCIPLINA ITALIANO	Prof.ssa Lucia Pilato
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno</u>	<p>RISULTATI DI APPRENDIMENTO, al termine del percorso quinquennale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali; - riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali; - sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell’esercizio del proprio ruolo; - utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell’apprendimento permanente; - utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti; - riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate al settore di riferimento; - comprendere le implicazioni etiche, sociali, scientifiche, produttive, economiche, ambientali dell’innovazione tecnologica e delle sue applicazioni industriali, artigianali e artistiche. <p>COMPETENZE DISCIPLINARI:</p> <ul style="list-style-type: none"> - individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di <i>team working</i> più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento; - redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; - utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale.

**CONOSCENZE
o CONTENUTI
TRATTATI:**

Naturalismo e Verismo

Contesto storico culturale e rapporti tra Naturalismo e Verismo; Giovanni Verga: vita, opere, poetica; Impersonalità e oggettività della narrazione: il discorso indiretto libero, la regressione, lo straniamento, l'uso della paratassi, espressioni gergali e dialettali. La vera novità del Naturalismo secondo Luigi Capuana. Verga e la denuncia della violenza in *Nedda* e *Rosso Malpelo*.

Antologia

E. Zola, *Assommoir*; G. Flaubert, *Madame Bovary*; *Madamesiannoia*;

G. Verga, da *Fantasticheria: L'ideale dell'ostrica*; *Prefazione a L'amantedi Gramigna*; *Storia di una capinera* (estratti); *Rosso Malpelo*; *La Lupa*; da *Malavoglia: Lafamiglia Toscano*, *Lo zio Crocefisso*;

Decadentismo

Le linee generali della cultura europea nell'età del Decadentismo; "l'urlo" e "la persistenza del tempo", la psicoanalisi e la scoperta dell'inconscio. Il romanzo decadente in Europa, il Decadentismo in Italia.

G. D'Annunzio, biografia, pensiero, poetica, analisi delle opere.

G. Pascoli, biografia, pensiero, la poetica, il fonosimbolismo, analisi delle opere.

Antologia

C. Baudelaire, *Corrispondenze*, *L'albatros* (Intraduzione italiana e in lingua francese);

D'Annunzio, *Lapioggianelpineto*; *Il Piacere*, *Capitolol*;

Pascoli, *X Agosto*; *Il gelsominonotturno*; *Il lampo*; *Il tuono*, *Nebbia*.

Poesia nell'età dell'avanguardia.

Il futurismo

Contesto storico e coordinate culturali, caratteri generali, la poetica, poeti e artisti futuristi.

Antologia *Il manifesto del Futurismo in cucina*;

Luigi Pirandello

La biografia, il pensiero, la poetica dell'umorismo, la narrativa e il teatro, analisi delle opere, riflessioni su *Uno nessuno centomila* al tempo del coronavirus;

Antologia

Novelle: *La patente*; *La giara*; *Il treno ha fischiato*;

Romanzi: *Il fu Mattia Pascal*; *Uno, nessuno e centomila*, *Un piccolo difetto* (Libro I cap. I);

Teatro: *Il berretto a sonagli*;

Visione di: *La patente*, con Totò; *Il berretto a sonagli*, con l'interpretazione di Edoardo de Filippo.

Italo Svevo

La biografia, il pensiero, Svevo e la psicoanalisi. *Una vita*, *Senilità*, *La coscienza di Zeno*;

Antologia:

La coscienza di Zeno, *L'ultima sigaretta*;

Ungaretti

La biografia, il pensiero, le opere;

Antologia:

Sono una creatura, Veglia, Mattina, Giorno per giorno, Soldati;

Montale

Biografia, la poetica, le opere;

Antologia:

Non recidere, forbice, quel volto; Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale.

EDUCAZIONE LINGUISTICA

Analisi e commento di testi letterari in poesia e in prosa - Esercitazioni in modalità "esame di stato" - Esercitazioni in modalità "prove invalsi".

Attività di analisi testuale partendo da articoli e testi inerenti al percorso professionale.

Il tema di "attualità"- Il testo argomentativo.

Attività di laboratorio di scrittura che, muovendo da un insieme di competenze già acquisite, tende a sviluppare la capacità di produzione orale e scritta nei diversi generi testuali.

ABILITA':

Comprendere il linguaggio giuridico, con particolare riferimento a quello di settore.

Descrivere il processo di produzione di servizi e i prodotti dolciari in lingua

Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari

Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate.

Individuare, in prospettiva interculturale, gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri paesi.

Individuare immagini, persone, luoghi e istituzioni delle tradizioni culturali e letterarie del territorio.

Individuare, in prospettiva interculturale, gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri paesi.

Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio

Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nell'attività di studio e di ricerca

	<p>Produrre testi scritti.</p> <p>Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria da fine Ottocento al III Millennio.</p> <p>Identificare autori e opere del patrimonio culturale italiano e internazionale.</p> <p>Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari.</p> <p>Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio</p> <p>L'evoluzione del mercato e della cultura turistica ed enogastronomica attraverso la lettura e l'analisi di riviste tecniche del settore e di articoli di quotidiani.</p>
METODOLOGIE	<p>Lettura con esercizi di analisi del testo e comprensione.</p> <p>Brani scelti da testi letterari legati all'indirizzo professionale.</p> <p>Esercitazioni scritte e orali che coniughino la preparazione alle prove d'esame con l'interesse prevalentemente pratico-professionale degli allievi.</p> <p><i>Cooperative learning</i> e didattica interattiva, ludica e digitale.</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<p>L'accertamento dei progressi compiuti dagli studenti rispetto ai livelli di partenza accompagna costantemente l'itinerario didattico. Il controllo, cioè, non è effettuato soltanto al termine del percorso conducente al conseguimento degli obiettivi, ma anche durante ogni sua fase di svolgimento. Si procede alla verifica attraverso prove oggettive, interrogazioni, discussioni e composizioni scritte sugli argomenti trattati.</p> <p>Per i criteri, le griglie e le rubriche di valutazione, anche per gli studenti BES, ci si è attenuti alla programmazione dipartimentale.</p>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<p>Libro di testo: C. Giunta, "Cuori Intelligenti", vol. 3, Ed. Dea Scuola;</p> <p>Utilizzo di materiali forniti dalla docente e/o prodotti dalla classe;</p> <p>Uso di piattaforme digitali: Gsuite, edpuzzle, quizizz.</p>

DISCIPLINA Storia	Prof.ssa Lucia Pilato
-----------------------------	------------------------------

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</p>	<p>Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali, culturali.</p> <p>Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche.</p> <p>Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale.</p> <p>Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali.</p>
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>L'Europa dopo la battaglia di Sedan Il movimento operaio. Borghesia e classe operaia. Il Manifesto e il Capitale. Il movimento anarchico. Cartismo, TradeUnions e sindacati</p> <p><i>L'affaire Dreifusel</i> antisemitismo L'Epoca felice: cultura positivista, cambiamento dei costumi, la seconda rivoluzione industriale, scoperte e invenzioni Società di massa, catena di montaggio, fordismo, taylorismo L'età degli Imperialismi La situazione italiana: <i>La Belle Epoque</i> e l'Italia nell'età giolittiana L'emancipazione femminile nella normativa italiana</p> <p>La Prima Guerra Mondiale La Rivoluzione Russa Lo Stalinismo La tragica fine dei Romanov, il comunismo di Lenin e il totalitarismo di Stalin Il ruolo della Russia ieri e oggi in Europa La guerra tra Russia e Ucraina</p> <p>Il dopoguerra Società ed economia nel primo dopoguerra La situazione sociale e politica italiana nel dopoguerra: Biennio rosso, avvento e affermazione del Fascismo L'ascesa di Hitler: nazificazione della Germania e politica espansionistica. Crisi delle Democrazie e regimi autoritari</p> <p>Il Guerra Mondiale Origini e conseguenze del Secondo Conflitto Mondiale Le dinamiche militari, politiche ed economiche della Seconda guerra mondiale. Gli atroci stermini: la soluzione finale. L'Italia tra Resistenza e Liberazione La fine della guerra.</p> <p>Il nuovo assetto mondiale e l'Europa divisa in due blocchi. La Costituzione italiana. Libertà di pensiero e diritto all'informazione. L'inviolabilità dei diritti dell'uomo.</p> <p>Approfondimenti: Un discorso di Giolitti al Parlamento (1899) "La caduta del Castello dei Sogni" da "Il mondo di ieri" di Stefan Zweig. Da Charlie Chaplin, "Modern Times" (1936), Factory Scene; Lettere dalla trincea. Antropologia alimentare, la rivoluzione dell'Ottocento</p>

	<p>L'alimentazione, la ristorazione e il turismo di massa</p> <p>Cibi in scatola</p> <p>Alessandro Barbero_Come scoppiano le guerre: prima e seconda guerra mondiale a confronto</p>
<p>ABILITA':</p>	<p>Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuare i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali, culturali.</p> <p>Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni.</p> <p>Individuare l'evoluzione sociale, culturale e ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali.</p> <p>Produrre testi scritti.</p> <p>Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio.</p> <p>Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali.</p> <p>Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale.</p> <p>Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuare i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali, culturali.</p> <p>Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio</p> <p>Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nell'attività di studio e di ricerca</p> <p>Produrre testi scritti</p> <p>Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità.</p>
<p>METODOLOGIE:</p>	<p>Metodologia e verifiche</p> <p>Lezione frontale dialogata, lezione interattiva e multimediale, instant test, roleplaying, didattica laboratoriale, cooperative learning, flippedclassroom, peer to peer.</p>

<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>L'accertamento dei progressi compiuti dagli studenti rispetto ai livelli di partenza accompagna costantemente l'itinerario didattico. Il controllo, cioè, non è effettuato soltanto al termine del percorso conducente al conseguimento degli obiettivi, ma anche durante ogni sua fase di svolgimento. Si procede alla verifica attraverso prove oggettive, interrogazioni, discussioni e composizioni scritte sugli argomenti trattati.</p> <p>Tra le modalità di verifica: colloquio orale, esercizi, lettura e comprensione di documenti, mappe e grafici, prove strutturate e semi-strutturate, lavori cooperativi e giochi interattivi.</p> <p>Nella valutazione si è tenuto conto dell'acquisizione degli obiettivi formativi e di contenuto della disciplina, degli obiettivi trasversali, il recupero di iniziali situazioni di svantaggio, il corretto uso della terminologia specifica, la capacità di sintesi e collegamento, capacità critiche.</p>
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>Libro di testo: "NostraAvventura(La)EdRossaServizi EnogastronomiaOspAlberghiera", vol. 3, B. Mondadori.</p> <p>Mappe e schemi, video, documenti, filmati d'epoca, schede di lettura e analisi di fonti e documenti, materiali didattici digitali, video lezioni, lezioni videoregistrate.</p> <p>Uso di piattaforme digitali: gsuite, edpuzzle, quizizz.</p>

<p>DISCIPLINA:</p> <p>Diritto e Tecniche Amministrative</p>	<p>DOCENTE: Prof.</p> <p>Russo Vincenzo</p>
--	--

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u></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><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Modulo 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • • Il food and beverage cost • Valutazione delle rimanenze di magazzino • Il Patrimonio e la sua rappresentazione • Il turismo e le sue fasi evolutive • Il turismo esperienziale, green, di comunità, enogastronomico • L'impatto del turismo sull'economia nazionale • I contratti lavorativi e la rispettiva retribuzione • I mezzi di pagamento in uso • i titoli di credito • Imposte e tasse • 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

	<ul style="list-style-type: none"> • Il marketing pubblico e privato • Le leve del marketing mix (Prodotto, prezzo, distribuzione e comunicazione) • Il web marketing
<p><u>ABILITÀ:</u></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><u>METODOLOGIE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • problemsolving, • simulazione di casi aziendali, • cooperative learning • didattica a distanza e in modalità mista
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<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>
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>Libro di testo;</p> <p>Appunti predisposti dalla docente,</p>

	Schede di sintesi, mappe concettuali, materiali digitali, Video introduttivi agli argomenti.
--	--

DISCIPLINA: IRC	DOCENTE: Prof.ssa Di Costanzo Annalisa
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u>	<p>Area fenomenologico-esistenziale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lo studente: - - 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</p> <p>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 del mondo contemporaneo. <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

	<p>fondamento di un condiviso impegno per lo sviluppo in senso umano della società.</p>
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Modulo 1: Dottrina Sociale della Chiesa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nascita e sviluppo della DSC in relazione al contesto storico - La Rerum Novarum; - I principi della DSC; - La persona come soggetto-in-relazione - I concetti di giustizia e di bene comune - I concetti di solidarietà e sussidiarietà - Analisi di alcuni temi di etica sociale alla luce della DSC - Il lavoro - Autorità, giustizia e pena - L'etica economica - L'Ambiente - <u>Chiesa e Mafia:</u> <ul style="list-style-type: none"> o Falcone e Borsellino o Don Diana o Don Dino Puglisi <p>Modulo 2: La concezione del matrimonio e della famiglia cristiano-cattolica</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscenza e diffusione del magistero della chiesa in merito al matrimonio.

	<ul style="list-style-type: none"> - Definizione di matrimonio nella chiesa. - La questione aperta dei diversi modelli familiari nella società contemporanea : <ul style="list-style-type: none"> o unioni di fatto, o 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>Lo studente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rileva in alcuni testi biblici i richiami alla responsabilità e gli elementi utili al discernimento in contesti di sofferenza, ingiustizia e male sociale.

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

Asse Linguistico

	<p><u>DISCIPLINA</u> Lingua e civiltà Inglese <u>Docente:</u> Prof. Oriana Jannelli</p>
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u>	<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. Riconoscere il valore e le potenzialità delle risorse e dei beni ambientali. Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p>
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>MODULE 1-REVISION Grammar: Past tenses: Simple Past, Present Perfect, past Perfect, Past Continuous; Modals, Prepositions.Future, If clauses 0,I,II,III Type Relative clauses MODULE 2 – HACCP The 7 principles of HACCP Flow chart from purchase to dish</p>

	<p>Hazards in the bakery kitchen Grammar: The passive form MODULE 3- CHOCOLATE HEAVEN History of chocolate How is chocolate made? Chocolate varieties Chocolate in pastry around the world Reading texts: Gianduia chocolate, Modica chocolate MODULE 4 - PUDDINGS What are “dolci al cucchiaino”? Best loved puddings Cupcakes and cakes design MODULE 5- BRITISH FOOD AND MEALS Exploring British food British sweet treats Tea time in Britain MODULE 6- APPLYING FOR A JOB Writing a CV Writing an application letter MODULE - THE ITALIAN TOUR Discovering Italy The North - Central Italy-The South MODULE 8-GEOGRAPHY AND CIVILIZATION OF THE BRITISH ISLES The United Kingdom London MODULE 9-SUSTAINABILITY Agenda 2030 Goal 6 - Goal 11 Protecting Natural resources and cultural heritage</p>
<p>ABILITA':</p>	<p>Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici. Comprendere e interpretare testi di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali. Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa), con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti. Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale. Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse. Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari, per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici di routine e anche più generali e partecipare a conversazioni. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni. Correlare le informazioni acquisite sui beni artistici e ambientali alle attività economiche presenti nel territorio, ai loro possibili sviluppi in termini di fruibilità, anche in relazione all'area professionale di riferimento. Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l'attendibilità delle fonti per produrre in autonomia testi inerenti alla sfera personale e sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia</p>

	in lingua straniera.
METODOLOGIE:	Metodo funzionale-comunicativo. Lezioni frontali, pair work e group work., cooperative learning. Libro di testo, Laboratorio linguistico, lettore DVD, cd player, LIM, Internet, schede, tabelle mappe concettuali. Materiale autentico tratto da giornali e riviste. Dialoghi in “situazione” Videolezioni sulla piattaforma GSuite, attivazione di Classroom per la gestione dei compiti e del materiale in DAD o DDI.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Le verifiche sia orali che scritte e si sono svolte per lo più alla fine di ogni modulo per misurare le competenze di ricezione, interazione, produzione sia scritte che orali : listening test – language test (grammar – situations- vocabulary) – reading and writing test – speaking test. Le prove sono state strutturate in modo da consentire una valutazione obiettiva, mediante l’assegnazione di un punteggio fisso (indicato alla fine dell’esercizio) per ciascuna risposta corretta o da griglia allegata per le prove semistrutturate. Lo sviluppo delle capacità comunicative è valutato in riferimento al livello di partenza ed alle capacità individuali. Le prove orali comprendono interventi corali ed interrogazioni di più ampio respiro e per la loro valutazione ci si atterrà ai criteri oggettivi della griglia approvata dal Consiglio di Classe e dal Collegio Docenti. Tutte le valutazioni sono state effettuate secondo i dettami della C.M. n. 94 del 18.10.11.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Testo: AAVV. “Pastry Show” Ed. Hoepli Libro di testo, Videolezioni su piattaforma GSuite, Classroom, LIM, schede, tabelle, mappe concettuali, Materiale autentico tratto da giornali e riviste o da Internet.

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

<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>Modulo 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> - - MODULE 1: Les repas en France (le petit déjeuner, le déjeuner, le goûter et le dîner) - - MODULE 2: La brigade de cuisine - - MODULE 3: Comment écrire et réaliser une recette - - MODULE 7: Le monde du travail en France - – l'organisation du travail en France, le curriculum vitae (le modèle européen), l'entretien d'embauche (je prépare mon entretien d'embauche) - - MODULE 8: Les éléments nutritifs: protéines, glucides, lipides, fibres, vitamines et sels minéraux - - MODULE 9: La pyramide alimentaire: principes et groupes d'aliments, le régime méditerranéen - - MODULE 10: Alimentation et maladies: l'obésité, les troubles du comportement alimentaire - MODULE 11: Le slow food - - MODULE 12: La sécurité alimentaire, l'hygiène dans la restauration, la conservation des aliments, la méthode HACCP
<p><u>ABILITÀ:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - - Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, d'attualità, di lavoro o settoriali con strategie compensative. - Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte, orali o multimediali - Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di brevi testi relativamente complessi, riguardanti argomenti di interesse personale, d'attualità o il settore d'indirizzo - Utilizzare lessico ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana - narrare esperienze e descrivere avvenimenti e progetti. - Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro o il settore d'indirizzo. - Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche note
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - -- Lezione frontale - Didattica laboratoriale - Jeux de rôle - Cooperative learning

<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none">-Verifiche orali consistite in esposizioni orali degli argomenti trattati;- Prove scritte strutturate o semi-strutturate con quesiti a scelta multipla o a risposta aperta;- Oltre alle suddette prove, la valutazione ha tenuto conto di interesse, impegno, partecipazione, assiduità nella frequenza e rispetto delle consegne
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none">- Gli argomenti sono stati trattati col supporto del libro di testo- – LES TOQUES DE LA GASTRONOMIE Cappelli editore- - in parte con l'ausilio di supporti multimediali (slides, PPT, video, audio, piattaforme digitali per la didattica). Taluni di questi argomenti sono stati trattati anche in approfondimento per il PCTO.- - Schemi, mappe e tabelle;- Materiale autentico- - Applicazioni di GSuite for Education

Asse Matematico/Scientifico

Matematica	DOCENTE: Costantino Costanzo
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	<p>Saper operare sui regimi finanziari</p> <p>Saper determinare lo sconto e le sue componenti</p> <p>Saper calcolare il tasso di interesse Sapere la differenza tra capitalizzazione ed attualizzazione</p> <p>Saper definire un rendita e il calcolo tra rendita anticipata e posticipata</p> <p>Saper calcolare il piano di ammortamento: definizione</p> <p>Saper classificare e calcolare l'ammortamento nelle sue varietà nazionali ed internazionali</p> <p>Saper calcolare gli indici di variabilità Saper riconoscere e calcolare la dipendenza ed indipendenza statistica Riconoscere l'interpolazione e regressione Saper conoscere il calcolo combinatorio Saper calcolare le variabili e distribuzioni di probabilità</p>
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	<p>Regimi finanziari</p> <p>Rendite finanziarie ed i rimborsi</p> <p>Calcolo combinatorio e probabilità Variabili aleatorie</p>
ABILITA'	<p>Riconoscere e classificare sistemi finanziarie</p> <p>Determinare tasso d'interesse</p> <p>Riconoscere ed applicare le regole sulle probabilità</p> <p>Saper leggere le tabelle del combinatorio</p>

METODOLOGIE	Esercitazioni in classe Controllo delle esercitazioni svolte in classe Lezioni frontali Lezioni di gruppo
CRITERI DI VALUTAZIONE	Verifiche orali Verifiche scritte
TESTI e MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI	Slide, presentazioni film, materiale didattico

DISCIPLINA: SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	DOCENTE: Prof. Furiano Anna
---	------------------------------------

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 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 ● Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. ● Comprendere l'importanza di un'alimentazione equilibrata e conoscere le principali patologie legate alle malnutrizioni e a specifiche patologie ● Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle varie religioni. ● Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera ● Individuare le contaminazioni chimiche, fisiche e microbiologiche degli alimenti e eventuali. Conoscere prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. ● Conoscere, comprendere ed applicare il sistema HACCP.
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<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> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>UDA 3: LA PREVENZIONE E IL CONTROLLO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 FISIOLOGICHE**
- 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
<p><u>ABILITÀ:</u></p>	<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 - 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

<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>- Lezione in presenza. Sono stati proposti in particolare elaborati da svolgere come brevi trattazioni con più punti da sviluppare. È stata svolta attività di problemsolving; 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).</p>
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>- 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.</p>
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>- Libro di testo: Alimentazione Oggi per classe quinta. Slidesppt e mappe concettuali fornite dal docente</p>

<p>DISCIPLINA: Chimica - Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari</p>	<p>DOCENTE: prof.ssa Paola Donnarumma</p>
---	--

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti della Costituzione, della persona, della collettività e dell'ambiente; - Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy; - Applicare le opportune metodiche analitiche per valutare le caratteristiche chimico- fisiche delle materie prime e dei prodotti finiti del settore delle produzioni dolciarie e da forno; - Utilizzare i dati analitici per individuare i rischi connessi alla conservazione delle materie prime e al processo produttivo ed applicare le relative misure di prevenzione.
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Modulo 1: NOZIONI DI CHIMICA ORGANICA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Introduzione: le peculiarità del carbonio e le origini della chimica organica, - Gli idrocarburi, - I derivati degli idrocarburi <p>Modulo 2: I PRODOTTI ALIMENTARI DI INTERESSE INDUSTRIALE. CARATTERISTICHE CHIMICHE E MERCEOLOGICHE E PRINCIPALI METODI DI ANALISI.</p> <p>LE FARINE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Introduzione: i cereali - I diversi tipi di cereali, il frumento (struttura e composizione chimica della cariosside), - Il processo di panificazione: processi fisici e chimici generali, - Analisi chimico-fisiche degli sfarinati - La valutazione tecnologica delle farine - Analisi di laboratorio <p>IL LATTE: ALIMENTO PROTEICO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Introduzione: gli amminoacidi: i "mattoni" delle proteine, - Le proteine: caratteristiche funzionali e strutturali, - Il ruolo delle proteine nei prodotti da forno, - Il latte: definizione legale e caratteristiche generali, composizione chimica, tipi di latte reperibili in commercio, i controlli analitici, - Analisi di laboratorio <p>LE SOSTANZE ZUCCHERINE, OLI E GRASSI (cenni)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Introduzione: i glucidi - I monosaccaridi, i disaccaridi, oligosaccaridi,

	<p>polisaccaridi,</p> <ul style="list-style-type: none"> - Introduzione: i lipidi, - Gli acidi grassi, i gliceridi, i fosfolipidi, i glicolipidi, gli steroli, - Le funzioni dei lipidi nei prodotti da forno, - Gli oli (olio di oliva, olio di semi), - I grassi (burro, strutto, margarina, grassi vegetali solidi) - Analisi di laboratorio
<u>ABILITÀ:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico; - Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici, - Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio;
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Lezione frontale; - Lavoro di gruppo; - Attività laboratoriale; - Ricerca-azione; - Lavoro di gruppo con conseguente cooperative learning, brainstorming, problemsolving e lavoro autonomo.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Valutazione intermedia: valutazione disciplinare (scritta e/o orale) sui contenuti di ogni modulo; <p>La valutazione finale riguarda l'apprendimento e il comportamento degli studenti. Si è proceduto alle verifiche intermedie, periodiche e finali, coerentemente con gli obiettivi di apprendimento previsti.</p>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Laboratori di chimica e pasticceria e annessi strumenti e macchinari - Libri di testo - Presentazioni ppt - Computer - Lim <p>Libro di Testo: "Esplorare gli alimenti – Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari" (4 -5 anno) Antonio Cassese, Fabio Capuano – CLITT Zanichelli</p>

Asse Tecnologico/Professionale

DISCIPLINA: PRODUZIONE DOLCIARIA	docente ARMANDO AMBROSIO
<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u></p>	<p>Utilizzo delle tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p>Valorizzazione e promozione delle tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Applicazione della normativa vigente, nazionale e internazionale, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p> <p>controllo e utilizzo degli alimenti e delle bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p> <p>predisposizione di menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</p> <p>adeguamento e organizzazione della produzione e della vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</p> <p>correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento</p>
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il cioccolato <ol style="list-style-type: none"> 1.1 La storia del cacao; 1.2 Le varietà di cacao; 1.3 I tipi di cioccolato; 1.4 La lavorazione del cioccolato; 1.5 Temperaggio e fasi successive 2. L'Arte del pane e della lievitazione <ol style="list-style-type: none"> 2.1 Il pane e le tecniche di lievitazione; 2.2 I sistemi di lievitazione; 2.3 L'impasto; 2.4 Le paste lievitate dolci; 2.5 Decorazioni di pasta di pane, di burro e di sale 3. L'industria Dolciaria Italiana <ol style="list-style-type: none"> 3.1 La nascita dell'industria alimentare italiana; 3.2 La storia dei prodotti da forno dell'industria dolciaria; 3.3 Le tipologie dei prodotti da forno; 3.4 Il processo produttivo dei prodotti da forno; 3.5 La denominazione riservata; 3.6 La storia della confetteria 3.7 Le tipologie dei prodotti di confetteria dell'industria dolciaria;

	<p>3.8 Il processo produttivo dei prodotti di confetteria dell'industria dolciaria;</p> <p>3.9 Le proprietà gustative dei prodotti di confetteria dell'industria dolciaria</p> <p>3.10 La storia del gelato;</p> <p>3.11 Le tipologie dei prodotti "gelato" dell'industria dolciaria;</p> <p>3.12 Il processo produttivo dolciario dei prodotti gelato dell'industria dolciaria;</p> <p>3.13 Il codice I.G.I.</p> <p>ATTIVITÀ LABORATORIALE:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Torta tartufina 2. Torta ricordo 3. Torta leggerezza 4. Pasta brioches per croissant 5. Baci perugina 6. Torta rugiada 7. Panettoni 8. Roccocò 9. Croissant 10. Torroncini 11. Bignesurprise 12. Monoporzione brasilia 13. Torta ricotta e frutta 14. Torta arabica 15. Pralineria (caramello e vaniglia)
<p><u>ABILITA':</u></p>	<p>Individuare gli elementi caratterizzanti delle aziende enogastronomiche e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale.</p> <p>Caratteristiche di prodotti del territorio</p> <p>Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per i compiti assegnati.</p> <p>Selezionare la tecnica di lavoro più efficace per il raggiungimento del risultato prefissato.</p> <p>Tecniche di banqueting and catering</p> <p>Tipologie di intolleranze alimentari</p> <p>Sistema HACCP.</p> <p>Individuare, in prospettiva interculturale, gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri paesi. Identificare i principali personaggi della pasticceria</p> <p>Riconoscere le nuove tendenze della pasticceria e saperle contestualizzare in strutture ristorative.</p> <p>Riconoscere gli stili di pasticceria attuali.</p> <p>Valorizzare i dessert della tradizione attenendosi ai criteri nutrizionali e gastronomici più moderni.</p> <p>Valorizzare i prodotti dolciari tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio.</p> <p>Applicare correttamente ai diversi alimenti le tecniche di cottura, comprese quelle innovative.</p> <p>Comprendere le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazione e cottura degli alimenti</p> <p>Elaborare con buona autonomia operativa di dessert della pasticceria regionale e nazionale.</p> <p>Elaborare con autonomia operativa dessert di</p>

	<p>pasticcERIA innovativa (creativa, di ricerca, salutistica).</p> <p>Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti di media complessità e produrre uno schema riassuntivo.</p> <p>Scomporre i processi di lavoro in fasi operative per ottimizzare la produzione di beni o servizi in un contesto dato.</p> <p>Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli in base alle loro caratteristiche e al risultato prefissato.</p> <p>Costruire menù e carte rispettando le regole gastronomiche e tenendo presente le esigenze della clientela.</p> <p>Riconoscere il ruolo centrale del menù nelle aziende dolciarie</p>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Attività laboratoriali</p> <p>Visite in strutture di produzione dolciaria e artigianale</p>
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>L'accertamento dei progressi compiuti dagli studenti rispetto ai livelli di partenza accompagna costantemente l'itinerario didattico. Il controllo, cioè, non è effettuato soltanto al termine del percorso conducente al conseguimento degli obiettivi, ma anche durante ogni sua fase di svolgimento. Si procede alla verifica attraverso prove oggettive, interrogazioni, discussioni e composizioni scritte sugli argomenti trattati. La valutazione si rifà ai criteri deliberati, nel rispetto della vigente normativa, dal Collegio dei Docenti. In sede di valutazione finale si tiene conto del punto di partenza e dei progressi compiuti dagli studenti</p>
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>Dispense</p> <p>Schede tecniche</p>

<p>TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI</p>	<p>Docente: Carabellese Giuseppe</p>
<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</p>	<p>Conoscere le caratteristiche di funzionamento dei trasportatori industriali. Illustrare le caratteristiche tecniche ed operative della produzione nell'industria del cioccolato e dei prodotti da forno. Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. Effettuare scelte tecniche di settore. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno. Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>I trasportatori industriali:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● I trasportatori interni ● generalità ● classificazione dei trasportatori industriali ● la gestione dei trasporti ● i trasportatori industriali: elementi costitutivi e finalità ● Trasportatori a rulli ● Trasportatori a nastro ● Altri trasportatori interni ● elevatori ● trasportatori a catena ● trasportatori vibranti ● trasportatori particolari per materiali alla rinfusa ● Trasportatori pneumatici ● sistemi di trasporto automatici <p>Le macchine per il cioccolato e i prodotti lievitati da forno:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Attrezzature per la cottura ● forno statico per pasticceria ● forno a convezione di vapore ● forno combinato ● forno rotativo ● forno a microonde ● pastorizzatore ● friggitrice ● pralinatrice ● Attrezzature per raffreddare, mantecare e conservare ● cella frigorifera o congelatore ● armadi frigoriferi ● abbattitore rapido di temperatura ● gelatiera o mantecatore per gelati e sorbetti ● macchina per gelati espressi ● macchina montapanna ● macchina confezionatrice sottovuoto ● Lavorazioni del cioccolato ● temperatrice ● ricopritrice <p>La gestione dei processi produttivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● I focus ● focus per processo ● focus per prodotto ● focus misto

	<ul style="list-style-type: none"> ● rappresentazione grafica ● I layout ● layout per processo ● layout per prodotto ● layout misto ● Le tecniche reticolari ● il CPM ● calcolo delle date di fine al più presto per ogni attività $df(i)$ ● calcolo della durata del progetto ● calcolo delle date di fine al più tardi per ogni attività $Df(i)$ ● calcolo del ritardo totale ● determinazione del percorso critico ● il PERT ● il diagramma di Gantt ● il software Microsoft Project ● Introduzione al modello “Industria 4.0” ● le caratteristiche <p>Qualità e sicurezza nei luoghi di lavoro:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● La qualità ● la qualità totale ● il sistema qualità Italia ● documenti per la qualità ● la normativa di riferimento ● Il controllo della qualità ● strumenti per il miglioramento della qualità ● La sicurezza nei luoghi di lavoro ● la normativa e la terminologia ● i documenti obbligatori per il D.Lgs 81/2008 ● il rischio elettrico ● il rischio meccanico ● il rischio microclima ● il rischio per videoterminali ● il rischio incendio
<u>ABILITA':</u>	<p>Conoscere le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno. Definire i piani di produzione con riferimento alle specifiche delle macchine da utilizzare e al loro lay-out. Condurre e controllare macchine ed impianti del settore. Applicare metodi per organizzare in modo efficace le risorse tecniche e umane. Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute. Riconoscere, valutare e prevenire situazioni di rischio.</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>I concetti fondamentali della disciplina sono stati impartiti attraverso lezioni frontali-interattive, lavori di gruppo ed esercitazioni utilizzando quasi sempre il metodo del problem-solving. Video lezioni sulla piattaforma G-suite con l'attivazione di classroom per la disciplina.</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>La valutazione degli allievi è avvenuta attraverso un numero sufficiente di verifiche orali e scritte non strutturate, ma soprattutto attraverso un colloquio aperto utilizzato in modo costante durante lo svolgimento delle lezioni. Tali verifiche sono state finalizzate a fornire una risposta dall'allievo, facendo ricorso alle sue abilità e conoscenze, e stimolandolo ad organizzare una propria linea di comportamento che lo conduca a fornire la prestazione richiesta.</p> <p>Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la situazione di partenza; - l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe; - i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale; - l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne; - l'acquisizione delle principali nozioni. <p>Verifica alunni BES</p> <p>Le verifiche degli alunni DSA sono state effettuate tenendo conto di tutte le misure dispensative e compensative declinate nei singoli PdP.</p>

	<p>La verifica degli apprendimenti degli alunni H tiene conto del processo di apprendimento formativo complessivo, valutandone i progressi e non soltanto i risultati sommativi.</p> <p>Le verifiche sono state per lo più strutturate sugli argomenti privilegiati dal PEI e tendenti all'acquisizione degli obiettivi di civiltà e soprattutto inerenti al percorso professionale.</p>
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>Dispense fornite dal docente; Appunti e mappe concettuali; Postazioni multimediali. Internet, Videolezioni, Google, You Tube etc.</p>

Scienze

Motorie

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

	<p>benefici dell'allenamento (Uda Trasversale "Conoscere il sé e l'altro")</p> <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 <p>Modulo 4:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Muoversi in sicurezza in diversi ambienti • Adeguare abbigliamento e attrezzature alle diverse attività e alle condizioni meteo • Praticare in forma globale varie attività all'aria aperta
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>Appunti del docente; attività in palestra, esperienza sul campo.</p>

Educazione Civica (ai sensi dell'art.3 della legge 20 agosto 2019,n.92)

DISCIPLINA EDUCAZIONE CIVICA	Docente: Consiglio di Classe
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u>	<p>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</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità - Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni - Operare a favore dello sviluppo eco/sostenibile e della tutela delle identità territoriali
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Il concetto di sviluppo sostenibile - Gli impegni internazionali dalla Conferenza di Stoccolma fina all'Agenda 2030 - Obiettivi di sviluppo sostenibili - Il patrimonio ambientale - Agenda 2030: obiettivo 2-6-7-11-12-14-15
<u>ABILITA':</u>	<p>saper esprimere opinioni sulla base di documenti letti e analizzati; saper cercare fonti e riconoscere quelle false</p> <p>commentare e relazionare sui documenti e gli argomenti trattati</p> <p>assumere atteggiamenti e comportamenti corretti per il 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.</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	lavori di gruppo, ricerche di gruppo e individuali, lezione frontale e lezione partecipata, brain storming, flippedclassroom
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - Che i valori e le conoscenze trasmesse abbiano effettivamente contribuito all'assunzione di atteggiamenti e comportamenti corretti

	<p>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.</p> <p>il Consiglio di Classe nell'esprime il voto di condotta, prende in considerazione e tiene conto anche del voto riportato in Educazione Civica</p>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	documenti autentici, internet, libri di testo

8. Valutazione degli apprendimenti

8.1 Criteri di valutazione

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.
	<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 b. Lo studente dimostra interesse per tutte le attività didattiche proposte c. Lo studente partecipa in modo attivo al dialogo formativo ed educativo. d. Lo studente dimostra un impegno costante sia nell'attività svolta a scuola sia nello studio e nel lavoro a casa. e. Lo studente rispetta puntualmente le scadenze e svolge il lavoro assegnato.
	<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.

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

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 DDI.

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 PCTO,
- 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

8.2 **Criteria di valutazione delle competenze di cittadinanza**

La legge dispone che l'insegnamento trasversale dell'educazione civica sia oggetto delle valutazioni periodiche e finali previste dal DPR 22/6/2009 n 122; la valutazione è stata coerente con le competenze e conoscenze indicate nella programmazione per l'insegnamento della disciplina e affrontate durante l'attività didattica. Per la valutazione dell'allievo si è tenuto conto della sua partecipazione all'attività didattica, dell'interesse e dell'impegno personale nonché del suo comportamento in classe,

- 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
- 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.
- del progresso rispetto alla situazione di partenza e del conseguimento di un adeguato senso di responsabilità.

Strumenti di valutazione:

- Test semistrutturati
- Esposizioni orali.

Nuovo Obbligo d'istruzione (DM 139/2007) Biennio Scuola Superiore		Competenze trasversali	LIVELLI
<i>Competenze chiave</i>	<i>Competenze di cittadinanza (trasversali)</i>		
Costruzione del sé	1. Imparare ad imparare ad 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Saper distinguere e organizzare, nei vari ambiti disciplinari: <ul style="list-style-type: none"> ➤ dati (fatti oggettivi relativi ad un evento) informazioni (dati cui si attribuisce un significato, un valore) ➤ conoscenze (elaborazione delle informazioni attraverso un processo) • Saper utilizzare pluralità di fonti; • Saper definire tempi, strategie, modalità di 	Non raggiunto Base Intermedio Avanzato

		lavoro, strumenti.	
Relazione con gli altri	<p>2. Comunicare: Comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali); - -</p> <p>Rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).</p> <p>3. Collaborare e partecipare Interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.</p> <p>4. Agire in modo autonomo e responsabile. Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le</p>	<p>Saper comunicare (comprendere e rappresentare) in modo efficace, coerente e corretto, usando vari tipi di linguaggi, in relazione al contesto e allo scopo.</p> <p>Saper gestire momenti di comunicazione complessi, in situazione, tenendo conto di emotività, modo di porsi e interiorizzazione delle conoscenze.</p> <p>Saper ascoltare, negoziare, condividere, nel rispetto dei ruoli e compiti e regole di convivenza, valorizzando e supportando le potenzialità individuali</p> <p>Saper tracciare un percorso di lavoro (conoscenze e competenze necessarie), individuando obiettivi condivisi e prodotti comuni</p> <p>Riconoscere la propria identità relativa al tempo, al luogo, al contenuto sociale in cui si vive. Perseguire la realizzazione delle proprie aspirazioni rispettando quelle altrui.</p> <p>Saper valutare e approfittare delle opportunità individuali e collettive. Riconoscere e rispettare i limiti, le regole, le responsabilità personali e altrui.</p>	<p>Non raggiunto</p> <p>Base</p> <p>Intermedio</p> <p>Avanzato</p>

	responsabilità.		
Rapporto con la realtà naturale e sociale	5. Risolvere problemi Affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline	Affrontare situazioni problematiche, formulando ipotesi di soluzione. Stabilire le risorse necessarie da utilizzare, i dati da organizzare e le soluzioni da proporre. Proporre soluzioni creative ed alternative	Non raggiunto Base Intermedio Avanzato
Rapporto con la realtà naturale e sociale	6. Individuare collegamenti e relazioni. Individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica. 7. Acquisire ed interpretare l'informazione Acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.	Individuare collegamenti e relazioni tra fenomeni – eventi – concetti. Esprimere in modo coerente le relazioni individuate. Cogliere la natura sistemica dei varisaperi Essere consapevole della diversità di ambiti e strumenti comunicativi tramite cui l'informazione viene acquisita. Distinguere nell'informazione i fatti e le opinioni (livello oggetti/soggettivo dell'informazione). Interpretare in modo autonomo l'informazione. Interpretare in modo autonomo l'informazione valutandone attendibilità ed utilità.	Non raggiunto Base Intermedio Avanzato

Costruzione del sé	8. Progettare Elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.	Utilizzare le proprie conoscenze per fissare obiettivi realmente raggiungibili e di complessità crescente. Formulare strategie di azione e verificare i risultati raggiunti, distinguendo tra le più e le meno efficaci.	Non raggiunto Base Intermedio Avanzato
--------------------	--	---	---

8.3 Proposte di griglia di valutazione prove scritte

Prima Prova: Italiano

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA VERIFICA SCRITTA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
TIPOLOGIA A (ANALISI DEL TESTO)		
INDICATORI GENERALI (max 60 pt)		
INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	a. originale ed efficace b. appropriata c. adeguata d. incerta e. inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Coesione e coerenza testuale	a. completa ed efficace b. corretta c. adeguata d. parziale e. frammentaria / inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Ricchezza e padronanza lessicale	a. efficace, specifica b. appropriata c. adeguata d. poco appropriata e. inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	a. efficace b. puntuale c. adeguata d. imprecisa e. inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	a. approfondita b. completa c. adeguata d. parziale e. inadeguata / nulla	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Espressione dei giudizi critici e valutazioni personali	a. originale ed accurata b. corretta c. essenziale d. parziale / sommaria e. frammentaria / nulla	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
INDICATORI SPECIFICI (max 40 pt)		
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	a. preciso e completo	a. 5

	b. appropriato c. essenziale d. parziale e. inadeguato	b. 4 c. 3 d. 2 e. 1
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	a. completa, precisa e approfondita b. corretta / completa c. essenziale / superficiale d. parziale e. frammentaria / inadeguata	a. 15-14 b. 13-12 c. 11-9 d. 8-5 e. 4-1
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	a. completa, precisa e approfondita b. corretta / completa c. essenziale / superficiale d. parziale e. frammentaria / inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Interpretazione corretta e articolata del testo	a. esauriente b. pressoché completa c. complessivamente adeguata d. episodica e. carente	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
	PUNTI TOTALI	/100
	VOTO FINALE	

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA VERIFICA SCRITTA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
TIPOLOGIA B (COMPrensione E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO)		
INDICATORI GENERALI (max 60 pt)		
INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	a. originale ed efficace b. appropriata c. adeguata d. incerta e. inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Coesione e coerenza testuale	a. completa ed efficace b. corretta c. adeguata d. parziale e. frammentaria / inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Ricchezza e padronanza lessicale	a. efficace, specifica b. appropriata c. adeguata d. poco appropriata e. inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	a. efficace b. puntuale c. adeguata d. imprecisa e. inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	a. approfondita b. completa c. adeguata d. parziale e. inadeguata / nulla	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Espressione dei giudizi critici e valutazioni personali	a. originale ed accurata b. corretta c. essenziale d. parziale / sommaria e. frammentaria / nulla	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
INDICATORI SPECIFICI (max 40 pt)		
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni	a. precisa e completa	a. 10-9

presenti nel testo proposto	b. appropriata c. essenziale d. parziale e. inadeguata	b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	a. efficace e precisa b. corretta c. essenziale d. parziale e. inadeguata	a. 15-14 b. 13-12 c. 11-9 d. 8-5 e. 4-1
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	a. precisa e approfondita b. appropriata c. essenziale d. parziale e. frammentaria / inadeguata	a. 15-14 b. 13-12 c. 11-9 d. 8-5 e. 4-1
	PUNTI TOTALI	/100
	VOTO FINALE	

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA VERIFICA SCRITTA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
TIPOLOGIA C (TESTO ESPOSITIVO ARGOMENTATIVO)		
INDICATORI GENERALI (max 60 pt)		
INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	a. originale ed efficace b. appropriata c. adeguata d. incerta e. inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Coesione e coerenza testuale	a. completa ed efficace b. corretta c. adeguata d. parziale e. frammentaria / inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Ricchezza e padronanza lessicale	a. efficace, specifica b. appropriata c. adeguata d. poco appropriata e. inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	a. efficace b. puntuale c. adeguata d. imprecisa e. inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	a. approfondita b. completa c. adeguata d. parziale e. inadeguata / nulla	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Espressione dei giudizi critici e valutazioni personali	a. originale ed accurata b. corretta c. essenziale d. parziale / sommaria e. frammentaria / nulla	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
INDICATORI SPECIFICI (max 40 pt)		
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	a. precisa e completa b. appropriata c. essenziale d. parziale e. inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	a. esauriente e articolato b. appropriato	a. 15-14 b. 13-12

	c. essenziale d. parziale e. frammentario / inadeguato	c. 11-9 d. 8-5 e. 4-1
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	a. precisa e approfondita b. appropriata c. essenziale d. parziale e. frammentaria / inadeguata	a. 15-14 b. 13-12 c. 11-9 d. 8-5 e. 4-1
	PUNTI TOTALI	/100
	VOTO FINALE	

Tabella di conversione punteggio/voto

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 base20	Punteggio In base15
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 della SECONDA PROVA:

SCIENZA e CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

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

8.4 Proposta di griglia di valutazione colloquio

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 -	
		Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6.50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra	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	

loro	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 - 2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 - 2.50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze	3	
PUNTEGGIO DELLA PROVA			25	

PROPOSTE GRIGLIE ALLIEVI DIVERSAMENTE ABILI CON OBIETTIVI MINIMI E DSA (eventuali)

Griglia prima prova: Italiano

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 	nulla	1
		parziale	2
		sufficiente	3
		discreta	4

	<ul style="list-style-type: none"> trattazione • Comprensione dei materiali forniti • Comprensione del testo/capacità di argomentazione 	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
CREATIVITÀ	<ul style="list-style-type: none"> • Rielaborazione personale e critica • Originalità 	Non significativa	0
		Parzialmente significativa	1
		significativa	2
VALUTAZIONE		Voto	.../15

Griglia seconda prova: Alimentazione

Indicatori		
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna		
<ul style="list-style-type: none"> * 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		
<ul style="list-style-type: none"> * 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

CAPACITÀ 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

GRIGLIA COLLOQUIO

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

8.5 Simulazioni delle prove scritte

PRIMA PROVA

Data	Tipologia
04/04/2022	B
09/05/2022	A-B-C

SECONDA PROVA

Data
07/03/2022
11/04/2022

Non si sono osservate particolari difficoltà da parte degli alunni nello svolgimento delle simulazioni effettuate compito loro assegnato.

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

Per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di cinquanta punti, sulla base della tabella di cui **all'allegato A al d. lgs. 62/2017**:

<i>Media</i>	<i>Crediti V anno</i>
M<6	7-8
M=6	9-10
6< M ≤7	10-11
7< M ≤8	11-12
8< M ≤9	13-14
9< M ≤10	14-15

Conversione del credito scolastico complessivo in base alla **tabella 1 di cui all'allegato C all'OM. 65/2022**

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	AUTORE	TITOLO
Italiano	Giunta C	Cuori Intelligenti Edizione Verde Volume 3 + Ebook
Storia	De Vecchi Giovannetti	La Nostra Avventura Ed.Rossa
Scienza E Cultura Dell'alimentazione	Rodato S.	Alimentazione Oggi
Chimica	Cassese A. Capuano F.	Esplorare Gli Alimenti
Diritto E Tecniche Amministrative	Cesarano M. R. Esposito M.D.	Strumenti Gestionali Per Il Turismo
Francese	Appignanesi S. Giorgi A. Marini F.	Les Toques De La Gastronomie
Inglese	Bennet A. Caminada E. Giroto M. Hogg M. J. Meo A. Peretto E.	Pastry Show
Lab. Prod. Dolc.	Alma	Tecniche Di Pasticceria

Matematica	Fraschini M.R Grazzi G. Spezia C.	Calcoli E Teoremi
Irc	P. Maglioli	Capaci Di Sognare
Scienze Motorie	Fiorini G. - Coretti S. - Bocchi S.	Più Movimento

10. Allegati

Relazione finale alunni DSA

Relazioni finali (n.2) alunni diversamente abili