

<b>1</b>	<b>Contesto generale</b>	<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. 3</i>
<b>2</b>	<b>Informazioni sul curriculum</b>	<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>
<b>3</b>	<b>Descrizione della classe</b>	<i>Pag. 5</i>
3.1	Elenco alunni	<i>Pag. 6</i>
3.2	Composizione consiglio di classe	<i>Pag. 6</i>
<b>4</b>	<b>Indicazioni generali attività didattica</b>	<i>Pag. 7</i>
4.1	Metodologie e strategie didattiche	<i>Pag. 7</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>
<b>5</b>	<b>Inclusione scolastica</b>	<i>Pag. 12</i>
5.1	Strategie e didattica inclusiva	<i>Pag. 12</i>
<b>6</b>	<b>Attività e progetti</b>	<i>Pag. 13</i>
6.1	Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa	<i>Pag. 14</i>
6.2	Attività e progetti attinenti a Cittadinanza e Costituzione	<i>Pag. 14</i>
6.3	Iniziative ed esperienze extracurricolari	<i>Pag. 17</i>
6.4	Attività specifiche di orientamento	<i>Pag. 17</i>
<b>7</b>	<b>Discipline oggetto di studio dell'ultimo anno di corso</b>	<i>Pag. 18</i>
7.1	Programmi svolti	<i>Pag. 18</i>
<b>8</b>	<b>Valutazione degli apprendimenti</b>	<i>Pag. 50</i>
8.1	Criteri di valutazione	<i>Pag. 50</i>
8.2	Criteri di valutazione delle competenze di cittadinanza	<i>Pag. 52</i>
8.3	Proposte di griglia di valutazione prove scritte	<i>Pag. 55</i>
8.4	Proposta di griglia di valutazione colloquio	<i>Pag. 59</i>
8.4.1	<b>Griglie valutazione Dsa e obiettivi minimi</b>	<i>Pag. 61</i>
8.5	Simulazioni delle prove scritte - osservazioni sullo svolgimento	<i>Pag. 64</i>
8.6	Tabella credito scolastico O.M. 65 del 14/03/2022	<i>Pag. 64</i>
<b>9</b>	<b>Testi adottati</b>	<i>Pag. 66</i>
<b>10</b>	<b>Allegati</b>	<i>Pag. 66</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 italofoeni rivestono una percentuale irrilevante. Il livello culturale delle famiglie è medio: la maggior parte della popolazione è in possesso del diploma del II° ciclo di istruzione, con una discreta parte di laureati. La visionarietà 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 mission con tutte le componenti della scuola, con le famiglie, con gli enti, le imprese del territorio e il terzo settore avviene attraverso le scelte strategiche del PTOF 2022-2025 dell'istituto e il coinvolgimento nelle diverse attività che consente una coprogettazione continua che tiene conto della vocazione territoriale e dell'identità dello stesso. 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'articolazione "Servizi di sala e di vendita", il Diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici. A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomati nelle relative articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita", conseguono i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze:

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

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

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: 56.10.11

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

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ*	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO
8:30-9:30	MAT	ALIM	STORIA	LAB. SALA	ITA*	ROTAZIONE
9:30-10:30	MAT	ALIM	SCIENZ. MOTORIE	MAT	INGL.*	
10:30-11:30	ITAL	TED.	SCIENZ. MOTORIE	ING	DIR.E TECN AMM.*	
11:30-12:30	ITAL	STORIA	DIR.E TECN AMM.	ING	DIR.E TECN AMM.*	
12:30-13:30	INGL.	ITAL	TED.	IRC	ED. FIS*	
13:30-14:20	LAB. SALA	LAB. ENOG	TED.	DIR.E TECN AMM.	ALIM*	
14:20-15:10	LAB. SALA	LAB ENOG		DIR.E TECN AMM.		

\* LEZIONI IN DDI

MATERIA	ORE settimanali
Italiano	4
Storia	2
Matematica	3
Inglese	4
Lab. Sala	4
Lab. Enogastronomia	2
Sci. E Cult. Alimentazione	2
Tedesco	3
Dir. E Tecn. Amministrative	5
Scienze Motorie	2
Irc	1
<b>TOT.</b>	<b>32</b>

### **3. Descrizione della classe**

La classe 5 A Sala e Vendita è composta da 21 alunni, 12 maschi e 9 femmine. Un alunno presenta certificazione DSA e due alunni (art. 3 C1, art. 3 C3) hanno seguito una programmazione differenziata.

Nell'elenco degli alunni della classe sono inseriti tre discenti non frequentanti.

I livelli di partenza sono risultati da subito eterogenei. Presenti evidenti elementi di spicco; la maggior parte degli allievi presentava una preparazione di base abbastanza soddisfacente, per altri, invece, scarsa e frammentaria dovuta a carenze strutturali pregresse.

Nel complesso la classe appariva interessata al dialogo educativo e buone risultavano anche le relazioni interpersonali all'interno della classe e nel rapporto con i docenti.

Nel corso del triennio, gli equilibri relazionali si sono mantenuti piuttosto stabili e hanno portato ad un gruppo-classe coeso e generalmente disponibile al dialogo educativo; in particolare nell'ultimo anno gli studenti hanno maturato un atteggiamento più responsabile e hanno risposto in modo positivo alle attività di approfondimento proposte dai docenti.

Mantenendo le differenze che li hanno sempre contraddistinti per interesse e attitudine nei confronti delle singole discipline, gli studenti hanno tuttavia dimostrato una certa eterogeneità negli stili e nei ritmi di apprendimento.

La motivazione allo studio e il metodo di lavoro sono stati complessivamente accettabili e la maggior parte della classe ha raggiunto un profitto medio, senza grandi oscillazioni o differenze nella natura dei risultati conseguiti individualmente in ciascuna disciplina.

Alcuni studenti hanno mostrato un costante impegno che ha permesso loro di raggiungere risultati complessivamente ottimali. Solo pochi studenti hanno evidenziato ancora alla fine dell'anno, difficoltà e fragilità nelle materie di indirizzo per il modesto impegno o le carenze di base non del tutto risolte, e hanno raggiunto un profitto sufficiente.

In relazione agli obiettivi educativi e formativi trasversali raggiunti si può affermare che, al termine del triennio, la maggior parte degli studenti conosce con un sufficiente livello di approfondimento i contenuti disciplinari, utilizza in modo sufficientemente pertinente i linguaggi specifici, e stabilisce, con diverso grado di autonomia, confronti e connessioni all'interno di ogni singola disciplina e in ambito pluridisciplinare.

Al processo di maturazione personale hanno sicuramente contribuito anche gli interessi, le curiosità intellettuali e le abilità operative che gli alunni hanno coltivato, in modo individuale ed autonomo, sia tramite i progetti extracurricolari proposti dalla scuola che i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento.

È proprio in questo contesto che gli studenti hanno dato maggior prova di maturità e serietà oltre che di saper rispettare le regole e lavorare in gruppo.

Nel corso dei primi due anni, a causa dell'Emergenza Epidemiologica Covid-19, la scuola ha funzionato in modalità a distanza in ottemperanza al decreto legge 23 febbraio 2020, n.6.

La situazione sanitaria ha reso necessaria una nuova impostazione didattica fondata sulla sperimentazione della competenza base dell'imparare a imparare sfruttando le risorse e le potenzialità di rete.

L'obiettivo è stato quello di garantire, almeno in parte, la continuità del processo educativo puntando sull'assunzione di responsabilità da parte di ogni studente del proprio processo di apprendimento.

Per questo motivo, il Consiglio di Classe si è mostrato flessibile e disponibile a individualizzare la propria azione didattica tenendo conto via via delle varie necessità individuali che si presentavano e fornendo strumenti compensativi o dispensando da alcune attività anche in correlazione delle esigenze sanitarie.

I programmi delle diverse discipline sono stati fortemente condizionati, nel corso del Terzo e Quarto anno, dalla condizione emergenziale e si è dovuto ricorrere alla rimodulazione delle attività didattiche adottando nuove strategie.

Gli alunni, complessivamente, hanno dimostrato serietà e collaborazione, nonostante molte volte la stanchezza abbia preso il sopravvento e il processo di apprendimento sia risultato notevolmente più lento.

Al Quinto anno, con il rientro degli alunni ad una didattica in presenza, la classe, nonostante le ripetute assenze dovute al contagio Covid, sia da parte degli alunni che dei docenti, ha mantenuto una frequenza

complessivamente costante e responsabile. Solo pochi hanno accumulato assenze e ritardi al limite di quanto consentito dalla legge.

Con il ritorno alla partecipazione di tutte le attività didattiche ed extracurricolari, seppur nel rispetto delle misure anti-contagio previste, la classe ha ripreso, con entusiasmo, anche le attività PCTO e gli stage presso le aziende riportando valutazioni soddisfacenti.

Anche gli alunni diversamente abili hanno partecipato a questa esperienza nello stesso periodo del gruppo classe, presso l'Istituto Ips Telese, come da convenzione e schede di valutazione agli atti.

L'esperienza è risultata positiva per gli alunni che hanno sottolineato correttezza di comportamento e curiosità nell'apprendere.

### 3.1 Elenco alunni

1.	<b>Albanelli Lorenzo</b>
2.	<b>Arcamone Nicola</b>
3.	<b>Barone Tony</b>
4.	<b>De Cesare Laura</b>
5.	<b>De Rubertis Michele</b>
6.	<b>Di Maio Giovanni</b>
7.	<b>Di Massa Giada</b>
8.	<b>Florido Dario</b>
9.	<b>Impagliazzo Sonia</b>
10.	<b>Lombardo Michele Pio</b>
11.	<b>Mamone Grazia Michela</b>
12.	<b>Manzi Ilaria</b>
13.	<b>Mattera Salvatore</b>
14.	<b>Mattera Vincenzo</b>
15.	<b>Mazzella Giuseppina</b>
16.	<b>Scaglione Alfonso</b>
17.	<b>Senese Pasquale</b>
18.	<b>Trani Maicon</b>
19.	<b>Trani Raffaella</b>
20.	<b>Trofa Rosa</b>
21.	<b>Vuolo Fortunata</b>

### 3.2 Composizione consiglio di classe

<b>COGNOME NOME</b>	<b>RUOLO</b>	<b>Disciplina/e</b>
<b>DEL GIUDICE FILOMENA</b>	<b>T.I.</b>	<b>ITALIANO E STORIA</b>
<b>DI LORENZO ANGELA</b>	<b>T.I.</b>	<b>DIRITTO E TECNICHEAMMINISTR</b>
<b>TORTORA ANTONIO</b>	<b>T.I.</b>	<b>SOSTEGNO</b>
<b>BUONO REGINA</b>	<b>T.I.</b>	<b>SOSTEGNO</b>
<b>DANIELA MILIONE</b>	<b>T.D.</b>	<b>SOSTEGNO</b>
<b>DI COSTANZO FIORENZO</b>	<b>T.I.</b>	<b>SCIENZE MOTORIE</b>
<b>GALANO GIUSEPPA</b>	<b>T.I.</b>	<b>LINGUA STR. TEDESCO</b>
<b>DONNARUMMA PAOLA</b>	<b>T.I.</b>	<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMNTAZIONE</b>
<b>DI COSTANZO ANNALISA</b>	<b>T.D.</b>	<b>IRC</b>

<b>MAROTTA LUCIA</b>	<b>T.I.</b>	<b>LINGUA INGLESE</b>
<b>MAZZELLA BIAGIO</b>	<b>T.I.</b>	<b>LAB. SALA</b>
<b>GIGANTINO MASSIMO</b>	<b>T.I.</b>	<b>LAB. EMOGASTRONOMIA</b>
<b>TRANCONE GENNARO</b>	<b>T.D.</b>	<b>MATEMATICA</b>

#### 4. **Indicazioni generali attività didattica**

Nelle scelte programmatiche si è tenuto conto dei livelli di partenza della classe e delle caratteristiche degli studenti. La scansione dell'anno scolastico è stata divisa in tre trimestri, con comunicazione dell'andamento didattico, delle carenze e dei recuperi del primo periodo durante gli incontri Scuola-Famiglia. Si sottolinea altresì che tutte le informazioni relative all'andamento didattico-disciplinare degli studenti sono state inserite dai singoli docenti nel registro elettronico consultabile dai genitori e dagli studenti stessi.

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

Convinti dell'importanza che riveste nel processo di apprendimento il coinvolgimento attivo degli allievi, i docenti, a seconda delle esigenze particolari, hanno usato ora il metodo induttivo, ora quello deduttivo, servendosi non solo di lezioni frontali, conversazione e dibattiti, volti a favorire gli interventi e la riflessione critica, ma di ogni altra strategia utile a suscitare l'interesse e il gusto della ricerca. Infatti, per il raggiungimento degli obiettivi, i docenti hanno cercato di motivare gli allievi allo studio, favorendo il loro coinvolgimento in ogni fase dell'attività didattica.

<b>METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</b>	<b>ATTREZZATURE E STRUMENTI DIDATTICI</b>
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	<b>MATERIALI:</b> Libro di testo, altri testi, Dispense, Fotografie, Fotocopie, Internet, Software didattici, ecc.  <b>LABORATORI:</b> Laboratorio di scienze, Laboratorio di Cucina, Laboratorio di Sala, Laboratorio Linguistico.  <b>STRUMENTI:</b> LIM, computer.  <b>ALTRO:</b> Visite guidate, Uscite didattiche, Incontri con esperti/Conferenze/Dibattiti

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;

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

*TITOLO DEL PROGETTO: "Valorizzare in tavola le tipicità del territorio e dell'enogastronomia isolana"*

**Profilo Professionale:** Servizi di Sala e Vendita **Triennio:** 2019/2022

##### **a) Presentazione percorso**

"Chi beve da questa coppa subito lui prenderà desiderio d'amore per Afrodite dalla bella corona". Quest'iscrizione, incisa sulla Coppa di Nestore (conservata a Villa Arbusto-Lacco Ameno), testimonia il nesso indissolubile che si è venuto a creare, nel corso dei millenni, tra la comparsa della civiltà sull'isola d' Ischia e la diffusione della tecnica della coltivazione della vite ad opera dei Greci della Calcide. Da quel momento la tradizione si è tramandata e dalle coste fin sugli irti pendii montani, entro celiai e terrazzamenti, si coltivano viti di ottima qualità "D.O.C."

Ricordiamo i vini D.O.C. ischitani: *Biancolella, Forastera, o Per'e palummo o Piedi rosso.*

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"*.

##### **b) Risorse strutturali**

- Laboratori di Sala;
- Laboratori di Bar;
- Strutture ricettive;
- Strutture ristorative;
- Bar e Pub;
- Eventi e manifestazioni.

##### **c) 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.

**d) Competenze Trasversali**

<b>COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE AD IMPARARE</b>			
<b>ASSE UMANISTICO</b>	<b>ASSE TECNOLOGICO/ PROFESSIONALE</b>	<b>ASSE LINGUISTICO</b>	<b>ASSE MATEMATICO/ SCIENTIFICO</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Capacità di riflettere su se stessi e individuare le proprie attitudini;</li> <li>2. Capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Capacità di lavorare con gli altri in maniera costruttiva;</li> <li>2. Capacità di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera;</li> <li>3. Capacità di gestire l'incertezza, l'ambiguità, il rischio.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi;</li> <li>2. Capacità di esprimere e comprendere punti di vista diversi.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Capacità di imparare e di lavorare sia in modalità collaborativa sia in maniera autonoma;</li> <li>2. Capacità di concentrarsi, di riflettere criticamente e di prendere decisioni.</li> </ol>
<b>COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA</b>			
<b>ASSE UMANISTICO</b>	<b>ASSE TECNOLOGICO/ PROFESSIONALE</b>	<b>ASSE LINGUISTICO</b>	<b>ASSE MATEMATICO/ SCIENTIFICO</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per un interesse comune o Pubblico;</li> <li>4. Capacità di esprimere esperienze ed emozioni con empatia.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>5.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>6.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>7. Capacità di pensiero critico e abilità integrate nella soluzione dei problemi.</li> </ol>

<b>COMPETENZA IMPRENDITORIALE</b>			
<b>ASSE UMANISTICO</b>	<b>ASSE TECNOLOGICO/ PROFESSIONALE</b>	<b>ASSE LINGUISTICO</b>	<b>ASSE MATEMATICO/ SCIENTIFICO</b>
<b>8.</b>	<p><b>9.</b> Creatività e immaginazione;</p> <p><b>10.</b> Capacità di lavorare sia in modalità collaborativa in gruppo sia in maniera autonoma;</p> <p><b>11.</b> Capacità di mantenere il ritmo dell'attività;</p> <p><b>12.</b> Capacità di accettare la responsabilità.</p> <p><b>13.</b></p>	<p><b>14.</b> Capacità di riflessione critica e costruttiva;</p> <p><b>15.</b> Capacità di comunicare e di negoziare efficacemente con gli altri;</p> <p><b>16.</b> Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi.</p>	<p><b>17.</b> Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi.</p>
<b>COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALE</b>			
<b>ASSE UMANISTICO</b>	<b>ASSE TECNOLOGICO/ PROFESSIONALE</b>	<b>ASSE LINGUISTICO</b>	<b>ASSE MATEMATICO/ SCIENTIFICO</b>
<p><b>18.</b> Capacità di riconoscere e realizzare le opportunità di valorizzazione personale, sociale o commerciale mediante le arti e le altre forme culturali.</p>	<p><b>19.</b> Capacità di impegnarsi in processi creativi sia individualmente che collettivamente.</p>	<p><b>20.</b> Curiosità nei confronti del mondo, apertura per immaginare nuove possibilità.</p>	<p>Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi.</p>

#### 4. ARTICOLAZIONE ORARIA TRIENNALE

ATTIVITÀ D'AULA						ASSI CULTURALI			
	SICUREZZA	ORIENTAMENTO	ESPERTI/INCONTRI CON ASS. CATEG.	AULA	STAGE	UMANISTICA	LINGUISTICA	TECN./PROFESS	SCIENT./MATEM.
III	4	10	10	36	60	7	9	14	6
IV			10	30	80	6	8	10	6
V		10	10	30	60	6	9	10	5

I tempi del Percorso Formativo sono variati a seconda dei moduli, degli argomenti e delle discipline.

STRUMENTI: libri di testo, schede, appunti, fotocopie, audiovisivi, computer, articoli di giornale, LIM, smartphone. Registro Elettronico – Piattaforma Collabora – Piattaforma GSuite- Google Moduli

SPAZI: aula, laboratorio di informatica, laboratorio di cucina, sala multimediale, aziende.

TEMPI: suddivisione dell'anno scolastico in trimestri.

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

#### 4.3 Ambienti di apprendimento

Gli spazi sono così distribuiti:

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.

Nella classe è presente un alunno con Dsa per il quale è stato predisposto e realizzato un Piano Didattico Personalizzato, pertanto le prove d'esame finale terranno conto di tale percorso e accerteranno una preparazione idonea al rilascio del diploma.

Nella Relazione finale sull'alunno, allegata al documento del 15 maggio, sono descritte nel dettaglio motivazioni e richieste di modalità di effettuazione delle prove d'esame.

Sono inoltre presenti due alunni diversamente abili per i quali sono stati redatti appositi Piani Educativi Individualizzati. Si riportano in allegato le Relazioni finali.

### 5.1 **Strategie e didattica inclusiva**

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

Principali linee d'azione individuate:

- progettare nella classe un **clima positivo**;
- realizzare **percorsi di studio coinvolgenti**;
- iniziare dalle conoscenze e abilità pregresse degli alunni;
- cercare di **contestualizzare l'apprendimento**, andando a favorire la scoperta e ricerca;
- abilitare **interventi didattici personalizzati**;
- cercare di progettare attività didattiche che siano basate principalmente sulla cooperazione;
- sviluppo negli alunni di **competenze metacognitive**;

- potenziare il più possibile le **attività di laboratorio**.

Le strategie principalmente sono state svolte a:

- diminuire il più possibile le metodologie che mettono gli alunni in una situazione passiva, lezione frontale che segue la classica sequenza: spiegazione – studio – interrogazione.
- sfruttare i **punti di forza di ogni studente**, cercando di adattare i compiti agli **stili di apprendimento** degli alunni;
- minimizzare più che si può i **punti di debolezza** come errori di ortografia, lentezza esecutiva, affaticabilità e mancanza di reale autonomia nel leggere;
- semplificare l'apprendimento tramite il canale visivo magari con l'utilizzo di strumenti digitali come la LIM, cercando di sfruttare organizzatori grafici. Fra i tanti troviamo: immagini, video, mappe e schemi;
- facilitare il canale uditivo come registrazioni, sintesi vocale, **libri di testo digitali** e audiolibri;
- favorire un dialogo e sviluppare l'**autostima** e fiducia nelle proprie capacità.

Ulteriori strategie efficaci sono state:

- l'integrazione della tecnologia nella didattica
- il Cooperative Learning e la didattica metacognitiva;
- l'utilizzo della LIM e l'integrazione di arte e musica;
- role playng e peer tutoring;
- robotica educativa.

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

## 6 **Attività e progetti**

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

- a. Valorizzare e potenziare le competenze linguistiche con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea;
- b. Incrementare il PCTO e l'educazione all'imprenditorialità;
- c. Potenziare le discipline motorie e favorire lo sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, alle scienze motorie e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica.

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	Noi e la Storia... (PON)	Storia
Valorizzazione e potenziamento delle competenze logico matematiche	Statistica applicata a organizzazione attività di sala	Matematica
Conoscenze professionali in riferimento alle materie di indirizzo	Latte Art: Tecniche di preparazione e di servizio  Piatti Tradizionali di Procida	Lab. Sala e Vendita  Lab. Enogastronomia
Potenziare la capacità di riflessione, di dialogo, di confronto di idee e di esperienze  Analizzare eventi, comportamenti, stati d'animo per acquisire senso di responsabilità attraverso l'immedesimazione	Lettura ed analisi del brano "Ritratto del soldato Somacal Luigi"	Italiano Storia
Integrare le attività formative ed orientative riguardanti le scelte professionali e di avvicinare gli allievi al mondo del lavoro.	<i>PROGRAMMA F.I.C.O.</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hotel Mezzatorre</li> <li>• Complesso Turistico</li> <li>• Hotel Hermitage</li> <li>• Villa Durruei Resort</li> <li>• Giardino Eden</li> </ul>	Rappresentanti aziende
Orientamento professionale e opportunità di inserimento lavorativo	<i>Progetto: Chance</i>	Lab. Sala e Vendita

### 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, partecipe 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.

<b>Traguardi di competenza</b>	<b>Esperienze/temi sviluppati nel corso dell'anno</b>	<b>Discipline implicate</b>
Agire come cittadini responsabili e attivi	L'Unione Europea	Storia
Educazione alla legalità, alla salute, al rispetto di sé, degli altri.	Riflessioni, esperienze, normativa su bullismo e cyberbullismo.	IRC
Educazione alla salute, al rispetto di sé, degli altri e dell'ambiente	Sicurezza alimentare ed MTA Nuovi prodotti Alimentari: Informazioni utili Lo spreco alimentare	Scienza dell'Alimentazione.
Agire in riferimento ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione	Conoscenza dei principi fondamentali della Costituzione.	Storia, Diritto e Tecn. Amministr.

#### Progetto Educazione Civica

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

<p>Educazione ambientale e tutela del patrimonio</p>	<p>sostenibili</p> <p>- Il patrimonio ambientale</p>	<p>attraverso l'Agenda 2030</p> <p>- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità</p>		<p>- h 12</p>	<p>STORIA/ITAL (4) INGLESE(2) D.T.A (3) SCIEN.ALIM (2) I.R.C (1)</p>
<p>Tutela delle identità del territorio e delle produzioni locali</p>	<p>-Agenda 2030: obiettivo 2-6-7-11-12-14-15</p>	<p>- Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni</p> <p>- Operare a favore dello sviluppo eco/sostenibile e della tutela delle identità territoriali</p>		<p>- h 9</p>	<p>STORIA/ITAL (2) INGLESE(2) D.T.A (2) SCIEN.ALIM (3)</p>

#### VERIFICA E VALUTAZIONE

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

Strumenti di valutazione:

- Test semistrutturati
- Esposizioni orali.

#### Verifica e valutazione alunni BES

Per gli allievi diversamente abili il Cdc, supportato dall'insegnante di sostegno, delibera una programmazione differenziata nel rispetto dei rispettivi PEI.  
Per gli allievi con disturbi specifici/aspecifici dell'apprendimento, il Cd.C.si atterrà a quanto previsto nei rispettivi PdP

### 6.3 Iniziative ed esperienze extracurricolari

Traguardi di competenza Esperienze/temi sviluppati nel corso dell'anno		Discipline implicate
Competenze Professionali	Evento con Nicola Raiola "Latte Art: tecniche di preparazione e di servizio" Evento Con Vito Elia "le Tecniche basilari di Flair"	Lab Sala e Vendita
Curare la progettazione e la realizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.	Servizio di una cena di Gala. Preparazione della Sala-Ristorante in occasione del "GalaDinner"	Lab Sala e Vendita
Acquisizione mediata del rispetto delle regole.	Visita d'Istruzione a Napoli Palazzo Zevallos , Via Toledo Cantine "Casa D'Ambra"	Dir. E tecn. Amm. Lab.Sala

### 6.4 Attività specifiche di orientamento

Traguardi di competenza	Esperienze/temi sviluppati nel corso dell'anno	Discipline implicate
Assumere decisioni; individuare traguardi; progettare il proprio futuro	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Incontro con Formazione Alma Accademia di Alta</li> <li>• Attività Orientamento "la Scelta" con l'Esperta Lucia Esposito</li> <li>• Attività Orientamento "Le Opportunità post Diploma" con l'Esperta Lucia Esposito</li> <li>• A.N.P.A.L e Centro Per l'Impiego "Le opportunità di Lavoro Post Diploma</li> <li>• ITS Regione Campania ""Opportunità Post Diploma"</li> <li>• A.V.P.N. " Dimostrazione da parte dell'A. V.P.N. Associazione-Verace- Pizza Napoletana"</li> <li>• "Career day.Start up e Imprese"</li> </ul>	Sala Tutte

**7 Discipline oggetto di studio dell'ultimo anno di corso**

**7.1 Programmi svolti**

Asse Umanistico

<p><b>DISCIPLINA: Italiano</b></p>	<p><b>DOCENTE: Prof.ssa Del Giudice Filomena</b></p>
<p><b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Orientarsi tra testi e autori fondamentali del panorama letterario individuando le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura e delle arti.</li> <li>• Comunicare utilizzando il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti</li> <li>• Individuare/utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana e gli strumenti di comunicazione adeguandoli a diversi ambiti comunicativi per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;</li> <li>• Analizzare e interpretare testi scritti di vario tipo, utilizzando gli strumenti per comprendere e contestualizzare</li> <li>• Analizzare e interpretare testi scritti di vario tipo, utilizzando gli strumenti per comprendere e contestualizzare attraverso la lettura e l'interpretazione dei testi, le opere più significative della tradizione culturale del nostro Paese e di altri popoli.</li> <li>• Produrre testi di vario tipo consolidando l'uso dei linguaggi verbali e non verbali, dalle relazioni tecniche individuali e di gruppo, proprie del settore, alla dimensione relazionale intersoggettiva.</li> <li>• Produrre oggetti multimediali anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</li> </ul>
<p><b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b>  <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b></p>	<p><b>UDA 1) Neoclassicismo e Romanticismo</b></p> <p>Giacomo Leopardi: vita, opere e poetica.</p> <p>Pessimismo storico e pessimismo cosmico.</p> <p>Le Operette morali.</p> <p>Lo Zibaldone di pensieri.</p> <p><b>Uda trasversale "Acqua, sostenibilità e sicurezza"</b></p> <p>Brani: "Dialogo della natura ed un islandese" da Operette morali;</p> <p>"Il progresso: lo scetticismo di Leopardi" da Zibaldone dei pensieri.</p> <p>Prodotto : realizzare un messaggio pubblicitario per tutelare l'ambiente</p>

**UDA 2) Le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana ed Europea del secondo Ottocento;**

Il pensiero filosofico: Marxismo e materialismo storico; Positivismo; Darwinismo; Nichilismo e Nietzsche.

L'età del Realismo: Flaubert, Dostoevskij: lettura, analisi e commento di brani a scelta dalle opere più significative.

Brani: "Il Ballo" da Madame Bovary G. Flaubert;  
"La confessione di Sonja" da Delitto e castigo Fedor Dostoevskij;

La Scapigliatura: "Il rischio del contagio" Igino Ugo Tarchetti;

Il Verismo e il Naturalismo: Zola, Capuana e Verga: lettura, analisi e commento di brani a scelta dalle opere più significative.

Brani: "La roba" da novelle Rusticane G. Verga

"Gesualdo muore da vinto" da Mastro - don Gesualdo

Simbolismo e Decadentismo: caratteri generali.

Hhysmans, Osca Wilde, Pascoli, d'Annunzio: lettura, analisi e commento di brani a scelta dalle opere più significative.

Brani: "Una dichiarazione poetica" da Il Fanciullino G. Pascoli

"X Agosto" da Mirycae G. Pascoli

"Tutto impregnato d'arte" da Il Piacere G. d'Annunzio;

"La pioggia nel pineto" G. d'Annunzio;

" Il triste destino di una tartaruga" da Controcorrente Hujsmans.

"Il ritratto di Dorian Gray di Oscar Wilde

**Uda trasversale "Conoscere il sé e l'altro" → "Consapevolmente"**

- Prodotto: allestimento di una mostra virtuale di quadri o sculture che rappresentano la parte nascosta dell'uomo.

**UDA 3) Contesto storico, politico, sociale ed economico del primo Novecento.**

Il pensiero filosofico: Sigmund Freud.

La prosa italiana ed Europea nel primo Novecento: Slataper, Jahier, Proust, Kafka, Joice

Lettura, analisi e commento di brani a scelta dalle opere più significative.

Brani: "Un uomo deve poter dormire" da Metamorfosi, Kafka

"La memoria involontaria" da "Alla ricerca del tempo perduto" di Marcel Proust

"La casa dell'infanzia" da Il mio Carso di Scipio Slataper

"Ritratto del soldato Somacal Luigi" da con me e con gli alpini, Piero Jahier

La poesia del primo Novecento: avanguardie, poeti vociani e crepuscolari: Filippo Marinetti e il Futurismo

Percorso autori: Pirandello e Svevo: lettura, analisi e commento di

	<p>brani a scelta dalle opere più significative</p> <p>“L’ombra di Adriano Meis” da Uno Nessuno E centomila, Pirandello.          “Analisi e Psicanalisi” da La Coscienza di Zeno Italo Svevo</p> <p><b>Uda trasversale “Conoscere il sé e l’altro” → “Consapevolmente”</b></p> <p>Prodotto: reportage fotografico di carattere documentaristico  <b>UDA 4)</b> Contesto storico, politico, sociale ed economico del Novecento.</p> <p>Percorso autori: Ungaretti, Montale: lettura, analisi e commento di brani a scelta dalle opere più significative</p> <p>“Veglia” da L’Allegria G. Ungaretti</p> <p>“Fratelli” da L’Allegria G. Ungaretti</p> <p>“Spesso il male di vivere ho incontrato” da Ossi di seppia, Montale          “Merigiare pallido e assorto” da Ossi di Seppia E. Montale</p> <p>Gli scrittori di fronte alla catastrofe: Pavese, Primo Levi: lettura, analisi e commento di brani a scelta dalle opere più significative</p> <p>Brani: “Ulisse” da Se questo è un uomo P. Levi          “La guerra è finita soltanto per i morti” C. Pavese</p> <p>Dal dopoguerra alla guerra fredda: Pasolini,Calvino,Sciascia</p> <p>“Il boom economico e la mutazione antropologica” dalla speculazione edilizia, I. Calvino          “Il vuoto potere in Italia” da Scritti corsari, Pasolini          “Il confidente” da Il giorno della civetta L. Sciascia</p> <p><b>Uda trasversale “Acqua, sostenibilità e sicurezza”</b>          Prodotto: realizzazione di un messaggio pubblicitario per tutelare l’ambiente</p>
<p><b>ABILITÀ:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sapersi orientare tra testi e autori fondamentali del panorama letterario individuando le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura e delle arti.</li> <li>• Saper utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti</li> <li>• Saper analizzare i testi proposti</li> <li>• Saper risalire partendo dall’analisi dei testi, al pensiero dell’autore e alla mentalità dell’epoca</li> <li>• Saper individuare i temi e gli aspetti stilistici caratteristici dell’autore e del periodo</li> <li>• Saper decodificare correttamente il testo</li> <li>• Saper esporre con coesione, coerenza e logica, usando correttamente le strutture morfosintattiche della lingua</li> <li>• Saper produrre analisi di testi letterari poetici e narrativi, saggi brevi, articoli di giornale, temi storici e di carattere generale.</li> </ul>

<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Metodologia ricettiva:</b> lezione frontale, lezione dialogata.</li> <li>2. <b>Metodologia simulativa:</b> studio di caso con analisi attiva dei testi, trasformando Analisi del testo tradizionali in dialoghi con il testo.</li> <li>3. <b>Metodologia collaborativa:</b> apprendimento cooperativo, lavorando in piccoli gruppi anche a distanza per la realizzazione dei compiti - prodotti</li> </ol>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Valutazione formativa:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica orali</li> <li>• Verifica scritte (Elaborazione delle tre tipologie: A-B-C, questionari, elaborazione di testi di vario genere)</li> <li>• Osservazione dei comportamenti (partecipazione, inclusione, capacità di organizzarsi, responsabilità, capacità di lavorare autonomamente e in gruppo)</li> </ul> </li> <li>3. <b>Valutazione sommativa:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica orale: discussione dialogata</li> <li>• Verifica scritta: presentazioni multimediali individuali e/o di gruppo dei lavori che sono stati prodotti dagli studenti</li> </ul> </li> </ol>
<b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	Libro di testo e digitale, LIM, materiale formativo aggiuntivo ed esemplificativo fornito dalla docente tramite la piattaforma di classroom, schemi, video e sintesi scritte ed audio, bacheche digitali per il ripasso visivo, video Youtube, registro elettronico

<b>DISCIPLINA:</b> Storia	<b>DOCENTE:</b> Prof.ssa Del Giudice Filomena
<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Collocare gli eventi secondo le corrette coordinate spazio-temporali.</li> <li>• Cogliere relazioni significative tra fenomeni, eventi e concetti con particolare attenzione agli elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità.</li> <li>• Utilizzare fonti e documenti</li> <li>• Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità</li> <li>• Ricostruire la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con contesti internazionali e gli intrecci con variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali</li> <li>• Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche</li> <li>• Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali</li> <li>• Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale</li> <li>• Utilizzare il lessico specifico di base delle scienze storico-sociali</li> <li>• Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici</li> <li>- Produrre oggetti multimediali anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</li> </ul>

**CONOSCENZE o CONTENUTI**

**TRATTATI:**

**(anche attraverso UDA o moduli)**

**UDA 1) IL RISORGIMENTO ITALIANO E IL NUOVO VOLTO DELL'EUROPA TRA LA FINE DELL'OTTOCENTO E GLI INIZI DEL NOVECENTO**

1. Seconda metà del 1800: imperialismo, colonialismo, nazionalismo e seconda rivoluzione industriale
2. La società di massa e la *Bella Epoque*
3. L'Italia post unificazione: il passaggio dalla Destra Storica alla Sinistra Storica
4. L'età giolittiana:
  - La nascita, lo sviluppo e la crisi del sistema giolittiano
  - La guerra Libia
  - I nazionalisti, i socialisti, i cattolici
  - Le elezioni del 1913
5. La Prima Guerra Mondiale:
  - Le premesse della guerra: dal declino degli imperi multinazionali alla crisi del sistema alleanze internazionali
  - Lo scoppio del conflitto: il fronte occidentale, orientale, mediorientale
  - Il genocidio degli armeni
  - La dimensione globale del conflitto
  - L'Italia: dalla neutralità alla guerra
  - Il fronte meridionale: l'Isonzo e il Carso
  - La morte di massa, l'esperienza dei soldati, le conseguenze della guerra sull'economia e sulla politica, la stanchezza e il malcontento di civili e soldati
  - Il crollo della Russia zarista, la rivoluzione bolscevica e l'uscita della Russia dal conflitto
  - L'entrata in guerra degli Stati Uniti
  - La disfatta italiana di Caporetto, la caduta degli Imperi centrali e la resa della Germania
  - La conferenza di Parigi: i trattati di pace, i Quattordici punti di Wilson e la nascita della Società delle Nazioni

**UDA 2) DAI TOTALITARISMI AL SECONDO CONFLITTO MONDIALE**

1. Il primo dopoguerra:
  - Il mondo nel primo dopoguerra e la crisi economica del 1929
2. I totalitarismi:
  - Stalinismo
  - Fascismo
  - Nazismo

**UDA 3) LA SECONDA GUERRA MONDIALE** l'Europa verso la catastrofe

Cause pregresse della seconda guerra mondiale

La guerra si estende in tutto il mondo

L'Europa dominata da Hitler

La sconfitta del nazifascismo e la fine della guerra

	<p>La resistenza e la liberazione</p> <p>I trattati di pace e la situazione politica nel dopoguerra</p>
	<p><b>UDA 4) “L’Italia dal dopoguerra ai giorni nostri” La guerra fredda</b></p> <p>L’ Europa unita</p> <p>Le armi biologiche</p> <p>La civiltà nel mondo globalizzato</p> <p><b>Ed. Civica e il dialogo con il presente</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L’unione Europea e le sue istituzioni</li> <li>• L’Organizzazione delle nazioni unite (ONU)</li> <li>• L’Organizzazione del Trattato del Nord Atlantico (Nato)</li> <li>• La Costituzione</li> </ul> <p><b>Storia Settoriale:</b> letture di documenti attinenti alla ristorazione: cibo, bevande tecniche di conservazione delle singole epoche studiate.</p>
<p><b><u>ABILITÀ:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità</li> <li>• Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali.</li> <li>• Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali.</li> <li>• Individuare strategie e dinamiche del nuovo ordine internazionale</li> <li>• Riconoscere gli elementi distintivi della prima guerra del secondo millennio</li> <li>• Individuare i mutamenti socioeconomici nel primo dopoguerra</li> <li>• Riconoscere le dinamiche economiche sociali e politiche che conducono ai totalitarismi in Europa</li> <li>• Individuare i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con le variabili demografiche, razziali e socioculturali che innescano il secondo conflitto mondiale.</li> </ul>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Metodologia ricettiva:</b> lezione frontale, lezione dialogata.</li> <li>2. <b>Metodologia collaborativa:</b> apprendimento cooperativo, lavorando in piccoli gruppi anche a distanza per la realizzazione dei compito - prodotto</li> </ol>

<b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b>	<p><b>Valutazione formativa:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica orali</li> <li>• Verifica scritte (prove strutturate, prove semi strutturate, questionari, elaborazione di testi di vario genere (partecipazione, inclusione, capacità di organizzarsi, responsabilità, capacità di lavorare autonomamente e in gruppo))</li> </ul> <p><b>Valutazione sommativa:</b>                  Verifica orale: interrogazione                  Verifica scritta: presentazioni multimediali individuali e/o di gruppo dei lavori che sono stati prodotti dagli studenti</p>
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b>	<p>Libro di testo cartaceo e digitale, LIM, materiale formativo di approfondimento ed esemplificativo fornito dalla docente tramite la piattaforma di classroom, schemi, video e sintesi scritte ed audio, bacheche digitali per il ripasso visivo, video Youtube, registro elettronico</p>

<b>DISCIPLINA : DIRITTO E TECNICA DELL'AMMINISTRAZIONE</b>	<b>DOCENTE: Angela Di Lorenzo</b>
<b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Individuare le strategie appropriate per la risoluzione dei problemi</li> <li>2. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</li> <li>3. Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.</li> <li>4. Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati</li> <li>5. Applicare la normativa in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</li> <li>6. Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</li> <li>7. Operare nel settore produttivo promuovendo le tradizioni locali</li> <li>8. Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela</li> </ol>

<p><b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</b>  (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p><b>PROGRAMMAZIONE E PIANIFICAZIONE</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Strategia dell'impresa e scelte strategiche;</li> <li>2. Pianificazione e programmazione aziendale</li> <li>3. Vantaggio competitivo</li> <li>4. Controllo di gestione</li> <li>5. Budget e controllo budgetario</li> <li>6. Business plan</li> </ol> <p><b>IL MARKETING</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>7. Marketing strategico</li> <li>8. Marketing operativo</li> <li>9. Web marketing</li> <li>10. Piano di marketing</li> </ol> <p><b>QUALITÀ E SICUREZZAALIMENTARE</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Normativa relativa alla costituzione dell'impresa(rif. art. 41 Costituzione), alla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro (rif art 32 Costituzione), all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti(rif.artt. 70 – 77 Costituzione)</li> <li>2. Normativa di tutela della privacy</li> <li>3. Norme volontarie ISO9000</li> <li>4. Contratti imprese ristorative: ristorazione, banqueting, catering (rif. art. 41 Costituzione)</li> <li>5. Responsabilità degli operatori del settore</li> </ol> <p><b>LE NORME VOLONTARIE</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Il sistema di qualità</li> <li>7. I marchi</li> <li>8. I marchi di qualità nel settore agroalimentare</li> <li>9. Prodotti a Km 0</li> </ol>
<p><b>ABILITÀ:</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificare le caratteristiche del mercato turistico</li> <li>2. Individuare la normativa internazionale e comunitaria di riferimento</li> <li>3. Utilizzare le tecniche di marketing</li> <li>4. Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato</li> <li>5. Redigere la contabilità di settore</li> <li>6. Individuare le fasi e procedure per redigere un business plan</li> <li>7. Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto e sua tracciabilità</li> <li>8. Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari</li> <li>9. Individuare i prodotti a Km0 come strumento di marketing</li> </ol>

<b>METODOLOGIE:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Interventi didattici e relazionali atti ad instaurare un clima di fiducia.</li> <li>b) Lezione frontale</li> <li>c) Lezione partecipata</li> <li>d) Spiegazione seguita da esercizi applicativi</li> <li>e) Scoperta guidata (conduzione dello studente all'acquisizione di un concetto o di un saper fare attraverso l'alternanza di domande, risposte brevi, brevi spiegazioni).</li> </ul>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b>	<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, dell'impegno, della partecipazione attiva durante le lezioni e della puntualità nel sottoporsi alle verifiche.</p>
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b>	<p>Libro di testo:LIVIANA; DE LUCA; FANTOZZI</p> <p>Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa recettiva e turistica – quinto anno NE – Enogastronomia e servizi di sala e vendite</p> <p>Appunti e mappe concettuali. Lavagna Interattiva Multimediale. Risorse online</p>

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

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

<p><b><u>ABILITÀ:</u></b></p>	<p>Lo studente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- motiva le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana, e dialoga in modo aperto, libero, costruttivo;</li> <li>- 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;</li> <li>- distingue la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia: istituzione, sacramento, indissolubilità, fedeltà, fecondità, relazioni familiare ed educative, soggettività sociale.</li> </ul> <p>Lo studente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rileva in alcuni testi biblici i richiami alla responsabilità e gli elementi utili al discernimento in contesti di sofferenza, ingiustizia e male sociale.</li> </ul>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezione frontale</li> <li>- Lezione dialogata</li> <li>- Soluzione di problemi</li> <li>- Discussione di casi</li> </ul>
<p><b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b></p>	<p>Per la valutazione si è tenuto conto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Motivazione</li> <li>- Interesse</li> <li>- impegno costanti</li> <li>- capacità di applicare autonomamente le conoscenze e le abilità acquisite</li> </ul>
<p><b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libro di testo ( P.Maglioli, “<i>Capaci di Sognare</i>”,SEI, To)</li> <li>- Strumenti informatici</li> </ul>

Asse Linguistico

<p><b>DISCIPLINA: INGLESE</b></p>	<p><b>DOCENTE: Prof.LUCIA MAROTTA</b></p>
<p><b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</li> <li>- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua secondo le esigenze comunicative nei vari contesti</li> <li>- 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.</li> <li>- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</li> <li>- Riconoscere il valore e le potenzialità delle risorse e dei beni ambientali.</li> <li>- 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</li> <li>- Competenze di cittadinanza:</li> <li>- Imparare ad imparare</li> <li>- Progettare</li> <li>- Comunicare e comprendere</li> <li>- Collaborare e Partecipare</li> <li>- Agire in modo autonomo e responsabile</li> <li>- Risolvere i problemi</li> <li>- Individuare collegamenti e relazioni</li> <li>- Acquisire ed interpretare l'informazione</li> </ul>
<p><b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b>  <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b></p>	<p><b>Modulo 1:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- THINK SUSTAINABILITY (Sustainability, Traceability, Globalisation AGENDA 2030 - VEDI PROGETTO CIVICA</li> </ul> <p><b>Modulo 2</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- CONOSCENZA DEL SÉ E DELL'ALTRO" - "CONSAPEVOLMENTE" Orientamento in uscita, autovalutazione, soft skills, valorizzazione delle esperienze e del proprio curriculum, presentazione della propria scuola;</li> <li>- Agire nei processi dell'autovalutazione consapevole. Le soft skills ed il calcolo di rischio</li> <li>- Lettura di brani: esperienze di genere a confronto</li> <li>- Strutturazione ed elaborazione del proprio curriculum vitae</li> </ul> <p><b>Modulo 3: GREEN F&amp;B SERVICE</b> (FtoF, Eco conscious restaurants,, ethics in the F&amp;B world, An exceptional alternative ..., Mcdonald's , Starbucks</p> <p><b>Modulo 4:</b></p>

	<p>SAFE FOOD FOR ALL food certification, , traceability, track and trace, the labelling rules, , the barcode, italian food and wine certifications, allergies and intolerances</p> <p><b>Modulo 5: L'ACQUA</b>          HACCP, Il concetto di sicurezza e salute- HACCP (Hygiene and safety, cleaning and disinfection, WHO, Bacteria, viruses, and food poisoning, Food contamination</p> <p>DA SVOLGERE:          “Acqua, sostenibilità e sicurezza” , Agenda 2030, biodiversità, sostenibilità, rispetto per l'ambiente          La sostenibilità e l'Agenda 2030 (la crisi idrica ed il mercato globale); traceability, certification, labelling,</p>
<p><b><u>ABILITÀ:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di Interesse personale, attualità o lavoro con strategie compensative.</li> <li>➤ Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali, in base alle costanti che le caratterizzano.</li> <li>➤ Produrre testi per esprimere in modo chiaro e semplice opinioni, intenzioni, ipotesi e descrivere esperienze e processi.</li> <li>➤ Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro o il settore d'indirizzo</li> <li>➤ Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche note.</li> <li>➤ Produrre brevi relazioni, sintesi e commenti anche con l'ausilio di strumenti multimediali, utilizzando il lessico appropriato.</li> <li>➤ Utilizzare autonomamente i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto</li> </ul>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Multisensory approach</li> <li>• Flipped classroom</li> <li>• Cooperative learning</li> <li>• Learning by doing</li> <li>• Circle time</li> <li>• Debate</li> <li>• Peer education,</li> <li>• Group work</li> <li>• Pair work</li> <li>• Role playing</li> </ul>

<p><b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prove strutturate e semi-strutturate;</li> <li>- discussioni guidate;</li> <li>- esercitazioni individuali e collaborative</li> <li>- attività di laboratorio;</li> <li>- preparazione di elaborati multimediali;</li> <li>- prove interattive.</li> </ul> <p>La valutazione in senso più ampio ha tenuto conto di una serie di altri fattori quali impegno, motivazione, serietà, responsabilità, rispetto delle consegne, progressione nell'apprendimento rispetto ai livelli di partenza. Nella valutazione generale degli alunni si è tenuto conto dello sviluppo delle competenze linguistiche e delle capacità comunicative, facendo riferimento al livello di partenza degli stessi, alle rispettive capacità individuali, nonché all'impegno profuso e alla partecipazione</p>
<p><b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b></p>	<p><b>dal libro di testo: Olga Cibelli, Daniela D'Avino "Wine and Dine Club Up" CLITT;</b></p> <p>pag 12 Thinksustainability , The FeB world needsknoweldeable and passionate experts:</p> <p>The green Issuepag 13</p> <p>The Millennium Challenge pag 17 reading</p> <p>Slow Food, Carlo Petrini pag 18 e 19</p> <p>Sustainabilitypag 20</p> <p>SRA and Restaurants&amp;#39; commitment to sustainabilitypag 21</p> <p>The Food Supply Chain pag 24</p> <p>FtoFpag 27;</p> <p>Responsible consumption and production;</p> <p>Pag 35 Green F&amp;B service</p> <p>Eco-consciousrestaurant management pag 35</p> <p>An exceptional alternative to green biodegradableplastic items pag 41;</p> <p>readings: bamboo, glass, greening, go green landfills pagg 37-38</p> <p>Go green, Bamboo, Landfills, Glass, Palm leaves pagg 35 - 41;</p> <p>Heatingcheese: lettura del testo: Swisscheese'seyes;</p>

completamento di parte del testo Heatingcheesepag 176  
Fondue servingequipment and utensilspag177  
Whenyou serve fondue pag 178 reading and comprehension; linkers  
UDA 2 HACCP Hygiene and safetypag 80-85  
Food contamination, the invisible challenge pag 92  
**per il curriculum e l'applicationletter:** Olga Cibelli, Daniela  
D'Avino" Wine and Dine Club thirdedition" CLITT pagg 382-391  
SUSTAINABILITY<https://youtu.be/VcL3BQeteCc>  
<https://youtu.be/6zrn4-FfbXw>  
[https://youtu.be/mUZQ\\_ygbzxw](https://youtu.be/mUZQ_ygbzxw)  
<https://youtu.be/vFXznoNqRfo>  
[https://youtu.be/wrljvo\\_xrrk](https://youtu.be/wrljvo_xrrk)  
<https://youtu.be/kMX7aQplwI4>  
<https://youtu.be/FypZZAOEZr4>  
<https://youtu.be/Xnt4RvU3hn0>  
GLOBALISATION: <https://youtu.be/zfn0XHCfDHA>  
AGENDA 2030:  
<https://www.globalgoals.org/>  
<https://youtu.be/0eqxgvZNn0I>  
[https://youtu.be/9qiVBF\\_7wvY](https://youtu.be/9qiVBF_7wvY)  
<https://youtu.be/6YqmEYlg4IY>  
<https://youtu.be/G7x4y3oPbcl>  
<https://youtu.be/b1f-G6v3voA>  
<https://youtu.be/HszSrdjQ0Oo>  
<https://www.chefspencil.com/8-ways-to-save-water-in-restaurants/>  
<https://youtu.be/LCKsU4bPFOQ>  
SLOW FOOD:  
<https://youtu.be/Q8QoCSDkJn0>  
<https://youtu.be/f0ZxyoN9ax0>  
<https://youtu.be/vDPERiWHCUM>  
[https://youtu.be/JvNG986\\_3RU](https://youtu.be/JvNG986_3RU)

<b>DISCIPLINA: Tedesco</b>	<b>DOCENTE: Prof.ssa Galano Giuseppa</b>
<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u></b>	<p>Utilizzare la lingua per scopi comunicativi e i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e contesti professionali</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela</p>
<b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b> <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chiedere e fornire informazioni relative ad una prenotazione telefonica. Fraseologia per parlare a telefono</li> <li>• Accogliere il cliente ed accompagnarlo al tavolo.</li> <li>• Prendere un'ordinazione al tavolo e spiegare il menù</li> <li>• Usare espressioni per proporre, accettare, rifiutare, ordinare e consigliare</li> <li>• le varie portate di un menù.</li> <li>• Formulare reclami o apprezzamenti</li> <li>• Usare espressioni di scusa. Prendere la comanda per il dessert.</li> <li>• Usare espressioni per chiedere il conto e riscuotere il pagamento.</li> <li>• Dare indicazioni per l'abbinamento cibo-vino</li> <li>• Preparare la sala ristorante.</li> <li>• Dare istruzioni su dove trovare e mettere oggetti.</li> <li>• Descrivere i tipi di servizio in uso nei ristoranti.</li> <li>• Dare e ricevere istruzioni sulla Mise en place.</li> </ul>
<b><u>ABILITÀ:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari inerenti la sfera personale e sociale, lo studio e il lavoro</li> <li>• Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali</li> <li>• 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</li> <li>• Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni e descrivere esperienze ed eventi di interesse personale, d'attualità e lavoro</li> <li>• Utilizzare lessico ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, narrare esperienze e descrivere avvenimenti e progetti</li> <li>• Utilizzare i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.</li> <li>• Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della</li> </ul>

	lingua.
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	Durante l'attività in presenza: lezioni frontali e in plenum, lavori in coppia, lavori di gruppo, autocorrezione degli errori frequenti, problemsolving, peer tutoring, cooperative learning Video da Internet, materiali audio, video e foto
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	La valutazione complessiva è stata espressa in decimi ed è stata scaturita dall'esito delle verifiche e dalle osservazioni condotte in classe, ha tenuto conto dei livelli di partenza, dell'assiduità e continuità nello studio, della capacità di lavorare in gruppo e della partecipazione attiva al dialogo educativo
<b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	Libro di testo PAPRIKA NEU EXTRA, LIM, lavagna, fotocopie, vocabolario, risorse online: testi, video e filmati

*Asse Matematico/Scientifico*

<b>DISCIPLINA: Matematica</b>	<b>DOCENTE: Prof.G. Trancone</b>
<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u></b>	<p>Saper riconoscere e classificare una funzione.</p> <p>Saper determinare il dominio di una funzione.</p> <p>Saper calcolare il limite di semplici funzioni algebriche razionali.</p> <p>Saper calcolare le derivate di semplici funzioni algebriche razionali.</p> <p>Saper tracciare il grafico di una funzione mediante l'uso di strumenti algebrico-analitici.</p> <p>Indagine statistica: rilevazione dei dati e serie statistiche: media, moda e mediana.</p> <p>Rappresentazione grafica di un'indagine statistica: aerogrammi, ortogramma, istogramma, cartogrammi ed ideogrammi.</p> <p>Definizione classica della probabilità - Eventi possibili, certi ed impossibili</p>

<p><b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b>  <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b></p>	<p><b>Blocco Tematico:</b> Funzioni in R Limiti di funzioni Derivate Studio di funzione Statistica e probabilità (UDA – L'acqua)</p>
<p><b><u>ABILITÀ:</u></b></p>	<p>Riconoscere e classificare semplici funzioni; determinare domini di semplici funzioni ; rappresentare nel piano cartesiano domini di semplici funzioni. Calcolare semplici limiti di funzioni algebriche razionali. Riconoscere e applicare le regole di derivazione per semplici funzioni algebriche razionali. Saper leggere e realizzare una serie statistica. Saper leggere un areogramma, ortogramma, istogramma, ideogramma e cartogramma. Saper calcolare la media, la moda e la mediana. Saper determinare la probabilità di eventi semplici e composti.</p>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<p>Esercitazioni in classe. Controllo delle esercitazioni svolte in classe. Lezioni frontali. Lavori di gruppo.</p>
<p><b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b></p>	<p>Verifiche orali. Verifiche scritte.</p>
<p><b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b></p>	<p>Slide e presentazioni power point, materiale didattico ed esercizi caricati su classroom.</p>

<p><b>DISCIPLINA: Scienza e Cultura dell'Alimentazione</b></p>	<p><b>DOCENTE: prof.ssa Paola Donnarumma</b></p>
<p><b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;</li> <li>- Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza e igiene sul posto di lavoro;</li> <li>- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti della Costituzione, della persona, della collettività e dell'ambiente;</li> <li>- 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.</li> </ul>
<p><b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b> <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b></p>	<p><b>Modulo 1: SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E NUOVI PRODOTTI AGROALIMENTARI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile (Agenda 2030);</li> <li>- Filiera agroalimentare;</li> <li>- Doppia piramide alimentare-ambientale;</li> <li>- Etichettatura dei prodotti alimentari;</li> <li>- Nuovi prodotti alimentari;</li> <li>- Qualità degli alimenti;</li> <li>- Frodi alimentari;</li> </ul> <p><b>Modulo 2: IGIENE E SICUREZZA NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contaminazioni alimentari;</li> <li>- Malattie da contaminazione biologica degli alimenti;</li> <li>- Igiene nella ristorazione e sistema HACCP;</li> </ul> <p><b>Modulo 3: ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA IN CONDIZIONI FISILOGICHE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Alimentazione equilibrata e LARN;</li> <li>- Linee guida modelli alimentari;</li> <li>- Dieta mediterranea</li> <li>- Piramide alimentare della dieta mediterranea sostenibile;</li> <li>- L'alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie</li> </ul>

	<p>dietetiche (gravidanza, infanzia, età scolare, adolescenza, età adulta, terza età);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'alimentazione nello sport;</li> </ul> <p><b>Modulo 4: ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE E TIPOLOGIE DIETETICHE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipologie di ristorazione;</li> <li>- Menù funzionali alle esigenze dietetologiche della clientela;</li> <li>- Fast food e slow food;</li> <li>- Tipologie dietetiche;</li> </ul> <p><b>Modulo 5: DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Alimentazione e salute;</li> <li>- Malattie cardiovascolari;</li> <li>- Diabete;</li> <li>- Alimentazione e tumori;</li> <li>- Disturbi del comportamento alimentare: anoressia e bulimia;</li> <li>- Consumo e abuso di bevande alcoliche;</li> <li>- Malattie da carenza di nutrienti e altre patologie;</li> <li>- Allergie e intolleranze alimentari</li> </ul>
<b><u>ABILITÀ:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico;</li> <li>- Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità,</li> <li>- Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio;</li> </ul>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezione frontale;</li> <li>- Lavoro di gruppo;</li> <li>- Attività laboratoriale;</li> <li>- Ricerca-azione;</li> <li>- Lavoro di gruppo con conseguente cooperative learning, brainstorming, problemsolving e lavoro autonomo.</li> </ul>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valutazione intermedia: valutazione disciplinare (scritta e/o orale) sui contenuti di ogni modulo;</li> <li>- Simulazioni seconda prova scritta Esame di Stato 2022;</li> <li>- Griglie di valutazione.</li> </ul> <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>

<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Laboratori di cucina e sala e annessi strumenti e macchinari</li> <li>- Libro di testo</li> <li>- Computer</li> <li>- Lim</li> </ul> <p>Libro di Testo: “Alimentazione Oggi” Scienza e Cultura dell’Alimentazione per i servizi di enogastronomia e di sala e vendita (seconda edizione – 5 anno) Silvano Rodato – CLITT Zanichelli</p>
--	--

*Asse Tecnologico/Professionale*

DISCIPLINA: Laboratorio di Cucina	<b>DOCENTE: Prof. Massimo Gigantino</b>
<b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper classificare i locali ristorativi nei comparti previsti dalla legge ed in base al tipo di ristorazione</li> </ul>
<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</b>  <b>(anche attraverso UDA o moduli)</b>	<p><b>Modulo 1: IL MONDO NELLA RISTORAZIONE</b></p> <p>Conoscenza delle principali formule ristorative presenti nel mercato e delle tendenze del settore ristorazione nel nostro paese</p> <p>Conoscenza delle differenze organizzative tra ristorazione sociale, tradizionale, neo-ristorazione</p> <p>Conoscenza dell’evoluzione della gastronomia</p>
<b>ABILITÀ:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Distinguere la ristorazione di necessità da quella di svago/piacere</li> <li>- Conoscenza delle tendenze attuali della cucina ed i suoi fattori caratterizzanti e distinzione delle diverse forme di cucina creativa</li> </ul>
<b>METODOLOGIE:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezione Frontale, Lezione Interattiva.</li> </ul>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell’ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell’ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso: scritta /orale</li> </ul>

<p><b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezione interattiva e frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche);</li> </ul>
<p><b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Predisporre il menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità nelle varie ristorazioni commerciali e collettive</li> </ul>
<p><b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b>  <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b></p>	<p><b>Modulo 2:IL Menù</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- I menu e la successione delle portate</li> <li>- Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menu e carta</li> <li>- Le allergie e intolleranze alimentari</li> </ul>
<p><b><u>ABILITÀ:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzo il menu come strumento di promozione, vendita e finalizzazione del cliente</li> <li>- Costruire un menu alla carta e rispettando le regole gastronomiche e tenendo presenti le esigenze del cliente</li> <li>- progettare graficamente e riconoscere il ruolo centrale del menu</li> <li>- Scegliere i prodotti e costruire menu per le principali intolleranze alimentari</li> </ul>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezione Frontale, Lezione Interattiva.</li> </ul>
<p><b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso: scritta /orale</li> </ul>
<p><b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezione interattiva e frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche);</li> </ul>
<p><b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</li> <li>-Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</li> </ul>

<p><b>CONOSCENZE o CONTENUTI</b> <b>TRATTATI:</b> <b>(anche attraverso UDA o moduli)</b></p>	<p><b>Modulo 3: Alimenti e Qualità Alimentare</b> -Prodotti enogastronomici  -Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni</p>
<p><b>ABILITÀ:</b></p>	<p>- Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale  Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità  Distinguere le differenti gamme di alimenti  Saper leggere un etichetta alimentare  Individuare la tracciabilità di un alimento</p>
<p><b>METODOLOGIE:</b></p>	<p>- Lezione Frontale, Lezione Interattiva.</p>
<p><b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b></p>	<p>- Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso: scritta /orale</p>
<p><b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI</b> <b>ADOTTATI:</b></p>	<p>- Lezione interattiva e frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche);</p>
<p><b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</b></p>	<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni individuando le nuove tendenze di filiera</p>
<p><b>CONOSCENZE o CONTENUTI</b> <b>TRATTATI:</b> <b>(anche attraverso UDA o moduli)</b></p>	<p><b>Modulo 4: Gli Stili e L'Evoluzione Delle Abitudini Alimentare</b> I principali della cucina scientifica e tecnologica  Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva</p>

<b><u>ABILITÀ:</u></b>	- Elaborare un menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela  - Individuare le diverse forme di cucina
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	- Lezione Frontale, Lezione Interattiva.
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	- Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso: scritta /orale
<b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	- Lezione interattiva e frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche);
<b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	- Lezione interattiva e frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche);
<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u></b>	Sapere applicare il concetto del percorso "a senso unico" nelle diverse aree della cucina.  *Sapere dare indicazioni sulla distribuzione e organizzazione degli spazi.  *Saper scegliere le attrezzature in base a criteri tecnici, economici ed organizzativi.  - *saper scegliere con congruenza l'arredamento della sala
<b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b>  <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b>	<b>Modulo 5: GASTRONOMIA E SOCIETA'</b>  Conoscenza delle principali formule ristorative presenti nel mercato e delle tendenze del settore ristorazione nel nostro paese  Conoscenza dell'evoluzione della gastronomia  Le componenti culturali e sociali che caratterizzano i cibi e la gastronomia  Il rapporto tra mass media e gastronomia
<b><u>ABILITÀ:</u></b>	- Individuare le componenti culturali della gastronomia  Applicare i mutamenti in atto nelle tendenze di consumo ai servizi della ristorazione
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	- Lezione Frontale, Lezione Interattiva.

<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	- Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso: scritta /orale
<b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	- Lezione interattiva e frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche);
<b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	- Lezione interattiva e frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche);
<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u></b>	- Adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda
<b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b> <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b>	<b>Modulo 6: LA DIETOTERAPIA</b> La dieta equilibrata nella ristorazione  I principi della cucina salutistica, con riferimento alla celiachia
<b><u>ABILITÀ:</u></b>	- Costruire menu rispettosi dei principi dietetici e rispondenti alle nutrizionali della clientela  -Essere consapevoli della necessità di perseguire una cucina nutrizionale più corretta
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	- Lezione Frontale, Lezione Interattiva.
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	- Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso: scritta /orale
<b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	- Lezione interattiva e frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche);

DISCIPLINA: Matematica	DOCENTE: Prof. Biagio Mazzella
<p><b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera.</li> <li>•</li> <li>• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</li> <li>• Controllare e utilizzare alimenti e bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico e fisico, nutrizionale e gastronomico</li> <li>• Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</li> <li>• Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</li> <li>• Regole inerenti al servizio del vino. Aspetti principali della produzione Eno-gastronomica italiana</li> <li>• Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</li> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</li> </ul>
<p><b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</b> <b>(anche attraverso UDA o moduli)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organizzare e gestire il reparto di sala e bar, organizzazione guidata di banchetti, buffet aperitivi, preparazione di centrotavola ecc..</li> <li>• Normativa di settore relativa alla sicurezza e alla tutela della salute.</li> <li>• Le bevande miscelate, alcoliche e analcoliche</li> <li>• I Cocktail</li> <li>• Tecniche di miscelazione e preparazioni di cocktail;</li> <li>• Classificazione di bevande analcoliche, alcoliche superalcoliche;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attrezzature per la preparazione di bevande miscelate</li> <li>• Tecniche avanzate di servizio di bar: affumicatura dei cocktail, flair, molecolare con sferificazione e solidificazione.</li> <li>• Le varie tipologie di acqua: le nuove figure professionali: l'IDROSOMMELIER</li> <li>• Professione ristorazione : Servizi speciali</li> <li>• Taglio del prosciutto crudo a coltello</li> <li>• Presentazione e servizio delle ostriche</li> <li>• Taglio del salmone e preparazione di tartine e canapè</li> <li>• Sfilettatura del pesce (orata)</li> <li>• Scalco del pollo</li> <li>• Fondue bourguignonne e fonduta di formaggio</li> <li>• Preparazione di insalate e relative salse di condimento</li> <li>• La cucina di sala: l'arte del flambè</li> <li>• Il vino e la produzione vitivinicola in Italia</li> <li>• Principi di enologia;</li> <li>• Normative nazionali relative al settore vitivinicolo;</li> </ul>
<p><b><u>ABILITÀ:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere gli strumenti utilizzabili per studiare il mercato di riferimento.</li> <li>• Conoscere i mezzi per comunicare le specificità di un'attività enogastronomica.</li> <li>• Conoscere le tecniche per valorizzare le produzioni locali in chiave di promozione del territorio</li> <li>• Riconoscere e svolgere le varie tipologie di servizio in modo semplice e avanzato (gueridon e buffet, inglese e italiana, francese diretto e indiretto);</li> <li>• Allestimento della sala in base all' evento e al momento di servizio (colazione, pranzo, cena, caffè break, rinfresco);</li> <li>• Padronanza nell' uso degli strumenti di sala (coltellerie, clips ecc);</li> <li>• Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti di media complessità e produrre uno schema riassuntivo</li> <li>• Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione;</li> <li>• Utilizzare attrezzature per la preparazione di bevande</li> </ul>

	<p>miscelate;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Creazione di cocktails I.B.A. e di tendenza in base all'orario di servizio pre, after-dinner, tutte le ore e il loro servizio;</li> <li>• Distinguere le diverse tipologie di bevande superalcoliche;</li> <li>• Servire correttamente e nelle dosi adeguate distillati, liquori e creme liquori.</li> <li>• Individuare la produzione enoica nazionale;</li> <li>• Svolgere in modo professionale il servizio del vino e dei vini speciali;</li> <li>• Riconoscere e classificare i vini della Campania;</li> <li>• Riconoscere le caratteristiche organolettiche di cibi, e vini attraverso l'esame Sensoriale e descriverle usando la terminologia corretta.</li> <li>• Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera</li> <li>• Individuare le esigenze della clientela al fine di organizzare un servizio adeguato.</li> <li>• Promuovere i prodotti tipici come valore aggiunto dell'attività enogastronomica.</li> <li>• Elaborare nuove bevande in vista della loro commercializzazione</li> <li>• Individuare e utilizzare tecniche di approvvigionamento volte all'abbattimento dei costi.</li> </ul> <p>Gestire approvvigionamenti e stock.</p>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<p>. Lezioni frontali in classe          Visite guidate e incontri con esperti del settore          La maggior parte delle lezioni è stata svolta nei laboratori di sala ristorante e del bar, risolvendo casi reali e simulando situazioni riscontrabili nella realtà lavorativa.          Lezione interattiva.          Collegamenti al web quale supporto didattico per rafforzare alcune tematiche di studio          Gruppi whatsapp; Argo; Google classroom; Meet</p>
<p><b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b></p>	<p>Osservare la situazione di partenza;          Prove pratiche in laboratorio          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.          • Prove strutturate e semi strutturate Elaborazione di caso Pratico          • Colloqui individuali          Test con Google Moduli</p>
<p><b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b></p>	<p>Libri di testo:          MAÎTRE &amp; BARMAN CON MASTERLAB LE MONIER SCUOLA FARACCA A. - GALIE' E. - FRANGINI G.          • Sussidi didattici e/o di approfondimento          • Dispense fornite dal docente          Strumenti multimediali LIM</p>

	Presentazioni realizzate tramite il software Power Point;
--	---

Scienze Motorie

<b>DISCIPLINA:</b> Scienze Motorie e Sportive	<b>DOCENTE: Prof. Di Costanzo Fiorenzo</b>
<b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</b>	<p><b>Modulo 1:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comunicare</li> <li>• Imparare ad imparare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Osservare e interpretare i fenomeni connessi al mondo dell'attività motoria e sportiva proposta nell'attuale contesto socioculturale.</li> </ul> <p><b>Modulo 2:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agire in modo autonomo e responsabile</li> <li>• Risolvere problemi</li> <li>• Collaborare e partecipare</li> <li>• Giocare e praticare sport nel rispetto di regole e avversari</li> </ul> <p><b>Modulo 3:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agire in modo autonomo e responsabile</li> <li>• Acquisire ed interpretare l'informazione</li> <li>• Collaborare e partecipare</li> <li>• Individuare collegamenti e relazioni</li> <li>• 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</li> </ul> <p><b>Modulo 4:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agire in modo autonomo e responsabile</li> <li>• Acquisire ed interpretare l'informazione</li> <li>• Progettare</li> </ul>
<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</b>  <b>(anche attraverso UDA o moduli)</b>	<p><b>Modulo 1:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I rischi della sedentarietà</li> <li>• Il doping</li> <li>• Relazione tra Scienze Motorie e la Fisiologia: soglia dello sforzo durante l'attività fisica e i benefici dell'allenamento (Uda Trasversale "Conoscere il sé e l'altro")</li> </ul> <p><b>Modulo 2:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le regole degli sport praticati</li> <li>• Tattica di squadra degli sport praticati</li> <li>• Fondamentali di squadra ed individuali</li> </ul> <p><b>Modulo 3:</b></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentazione e sport: il fabbisogno idrico. Correlazione tra esercizio fisico e idratazione (Uda Trasversale “Acqua, sostenibilità e sicurezza”)</li> <li>• Le tematiche di anoressia e bulimia</li> <li>• Il movimento come elemento di prevenzione</li> </ul> <p><b>Modulo 4:</b> Attività motoria in ambiente naturale</p>
<p><b><u>ABILITÀ:</u></b></p>	<p><b>Modulo 1:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Osservare criticamente i fenomeni connessi al mondo sportivo</li> </ul> <p><b>Modulo 2:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Partecipare attivamente nel gioco assumendo ruoli e responsabilità tattiche</li> <li>• Assumere ruoli all’interno del gruppo in relazione alle proprie capacità individuali</li> </ul> <p><b>Modulo 3:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Assumere comportamenti finalizzati al miglioramento della salute</li> <li>• Controllare e rispettare il proprio corpo</li> <li>• Organizzare la propria alimentazione in funzione dell’attività fisica svolta</li> </ul> <p><b>Modulo 4:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Muoversi in sicurezza in diversi ambienti</li> <li>• Adeguare abbigliamento e attrezzature alle diverse attività e alle condizioni meteo</li> <li>• Praticare in forma globale varie attività all’aria aperta</li> </ul>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<p>Verranno utilizzati i metodi analitico e globale in alternanza, seguendo il principio della gradualità e della progressione dei carichi. Quanto possibile l'insegnamento sarà individualizzato e gli studenti invitati a correggersi anche reciprocamente; sarà costante il collegamento tra le spiegazioni tecniche/ teoriche e la pratica. Si lavorerà anche in circuiti, stazione e percorsi per sfruttare al meglio tempo, spazio e attrezzature disponibili.</p>

<p><b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b></p>	<p>Nell'ambito delle Scienze motorie l'osservazione, o analisi visiva, rappresenta uno strumento base per rilevare dati relativi sia delle buone abitudini che alle caratteristiche delle situazioni di gioco e dati relativi all'impegno, alla partecipazione e ai comportamenti sociali. A seconda dell'attività motoria analizzata e degli obiettivi da perseguire, l'osservazione sarà accompagnata da strumenti come scale numeriche, scale descrittive, griglie.</p> <p>Alla fine di ogni periodo verranno valutati anche l'interesse, l'impegno e la partecipazione; incideranno negativamente le astensioni dall'attività pratica se non accompagnate dalla giustificazione del genitore o, per periodi più lunghi, da certificazione medica.</p> <p>La valutazione andrà da 1 a 10 .</p> <p>Le verifiche saranno almeno due in ogni trimestre, comprese le eventuali valutazioni orali.</p> <p>Dove il docente sia in presenza di alunni non valutabili sotto il profilo operativo, egli potrà valutarli sul piano delle conoscenze teoriche specifiche acquisite.</p>
<p><b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b></p>	<p>Appunti del docente; video illustrativi; esperienza sul campo.</p>

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

<p><b>DISCIPLINA</b> <b>EDUCAZIONE CIVICA</b></p>	<p><b>Docente: Angela Di Lorenzo / tutti</b></p>
<p><b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE</u></b> <b><u>alla fine dell'anno</u></b></p>	<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"> <li>- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità</li> <li>- Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni</li> <li>- Operare a favore dello sviluppo eco/sostenibile e della tutela delle identità territoriali</li> </ul>
<p><b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b> <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il concetto di sviluppo sostenibile</li> <li>- Gli impegni internazionali dalla Conferenza di Stoccolma fino all'Agenda 2030</li> <li>- Obiettivi di sviluppo sostenibili</li> <li>- Il patrimonio ambientale</li> <li>- Agenda 2030: obiettivo 2-6-7-11-12-14-15</li> </ul>

<p><u>ABILITA':</u></p>	<p>saper esprimere opinioni sulla base di documenti letti e analizzati;</p> <p>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>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>lavori di gruppo, ricerche di gruppo e individuali, lezione frontale e lezione partecipata, brain storming, flipped classroom</p>
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- l'interesse degli allievi verso le attività proposte</li> <li>- la capacità di attenzione dimostrata</li> <li>- l'autonomia nel promuovere iniziative</li> <li>- la capacità di portare a termine quanto assegnato</li> <li>- la capacità di comprendere e rispettare le regole socialmente condivise</li> <li>- 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.</li> </ul> <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>
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>documenti autentici, internet, libri di testo</p>

## 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:

	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>d. Lo studente rispetta puntualmente le scadenze e svolge il lavoro assegnato.</li> <li>e. Lo studente, spontaneamente o su richiesta, si impegna in maniera efficace nell'assistenza e nell'aiuto ai compagni.</li> <li>f. Lo studente approfondisce personalmente le tematiche trattate in classe.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Lo studente si comporta sempre in maniera corretta e rispettosa delle norme, delle persone e degli ambienti frequentati</li> <li>b. Lo studente dimostra interesse per tutte le attività didattiche proposte</li> <li>c. Lo studente partecipa in modo attivo al dialogo formativo ed educativo.</li> <li>d. Lo studente dimostra un impegno costante sia nell'attività svolta a scuola sia nello studio e nel lavoro a casa.</li> <li>e. Lo studente rispetta puntualmente le scadenze e svolge il lavoro assegnato.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Lo studente si comporta generalmente in maniera corretta e rispettosa delle norme, delle persone e degli ambienti frequentati.</li> <li>b. Lo studente dimostra interesse per le attività didattiche proposte.</li> <li>c. Lo studente è disponibile al dialogo formativo ed educativo.</li> <li>d. Lo studente dimostra un accettabile impegno sia nell'attività svolta a scuola sia nello studio individuale.</li> <li>e. Generalmente lo studente rispetta le scadenze e svolge il lavoro assegnato.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Occasionalmente lo studente ha avuto comportamenti poco rispettosi delle norme e/o delle persone e/o degli ambienti frequentanti.</li> <li>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.</li> <li>c. Lo studente dimostra un impegno discontinuo nelle attività casalinghe, spesso non rispetta le scadenze e non svolge il lavoro assegnato.</li> </ul>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>a. Lo studente dimostra un impegno molto scarso nelle attività casalinghe di lavoro e di studio.</li> <li>b. Lo studente ha fatto registrare un elevato numero di assenze e/o di ritardi, in assenza di una documentata causa di forza maggiore.</li> <li>c. Lo studente rappresenta un elemento disgregante all'interno del gruppo classe, turba il regolare svolgimento delle attività didattiche determinando situazioni conflittuali.</li> <li>d. Lo studente si è reso protagonista di ripetuti e significativi episodi di indisciplina documentati sul registro di classe.</li> <li>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</li> </ol>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>4. Lo studente con comportamenti colposi, derivanti dalla consapevolezza 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.</li> <li>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.</li> </ol>

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 PCTO avvengono secondo le disposizioni di cui all'art. 6 del medesimo decreto legislativo n. 77.

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

<b>Nuovo Obbligo d'istruzione (DM 139/2007) Biennio Scuola Superiore</b>		<b>Competenze trasversali</b>	<b>LIVELLI</b>
<b>Competenze chiave</b>	<b>Competenze di cittadinanza (trasversali)</b>		
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.	Saper distinguere e organizzare, nei vari ambiti disciplinari, dati (fatti oggettivi relativi ad un evento) informazioni (dati cui si attribuisce un significato, un valore) conoscenze (elaborazione delle informazioni attraverso un processo) Saper utilizzare pluralità di fonti. Saper definire tempi, strategie, modalità di lavoro, strumenti.	Non raggiunto Base Intermedio Avanzato

<p>Relazione con gli altri</p>	<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); -                      - -                      Rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni,</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.                      Saper gestire momenti di comunicazione complessi, in situazione, tenendo conto di emotività, modo di porsi e interiorizzazione delle conoscenze.</p>	<p>Non raggiunto                      Base                      Intermedio                      Avanzato</p>
--------------------------------	---	--	--

	<p>ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).</p>		
<p>Relazione con gli altri</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>Saper ascoltare, negoziare, condividere, nel rispetto dei ruoli e compiti e regole di convivenza, valorizzando e supportando le potenzialità individuali                      Saper tracciare un percorso di lavoro (conoscenze e competenze necessarie), individuando obiettivi condivisi e prodotti comuni</p>	<p>Non raggiunto                      Base                      Intermedio                      Avanzato</p>
<p>Relazione con gli 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,</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.                      Saper valutare e approfittare delle opportunità individuali e collettive.</p>	<p>Non raggiunto                      Base                      Intermedio</p>

	le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.	Riconoscere e rispettare i limiti, le regole, le responsabilità personali e altrui.	Avanzato
Rapporto con la realtà naturale e sociale	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	Individuare collegamenti e relazioni tra fenomeni – eventi – concetti. Esprimere in modo coerente le relazioni individuate. Cogliere la natura sistemica dei vari saperi	Non raggiunto Base Intermedio Avanzato
	incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.		
Rapporto con la realtà naturale e sociale	7. Acquisire ed interpretare l'informazione Acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.	Essere consapevole della diversità di ambiti e strumenti comunicativi tramite cui l'informazione viene acquisita. Distinguere nell'informazione i fatti e le opinioni (livello oggetti/soggettivo dell'informazione). Interpretare in modo autonomo l'informazione. Interpretare in modo autonomo l'informazione, valutandone attendibilità ed utilità.	Non raggiunto Base Intermedio Avanzato

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

### 8.3 Proposte di griglia di valutazione prove scritte

#### 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	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4

	e. frammentaria / nulla	e. 3-1
<b>INDICATORI SPECIFICI (max 40 pt)</b>		
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	a. preciso e completo b. appropriato c. essenziale d. parziale e. inadeguato	a. 5 b. 4 c. 3 d. 2 e. 1
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	a. completa, precisa e approfondita b. corretta / completa c. essenziale / superficiale d. parziale e. frammentaria / inadeguata	a. 15-14 b. 13-12 c. 11-9 d. 8-5 e. 4-1
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	a. completa, precisa e approfondita b. corretta / completa c. essenziale / superficiale d. parziale e. frammentaria / inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Interpretazione corretta e articolata del testo	a. esauriente b. pressoché completa 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	

<b>GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA VERIFICA SCRITTA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</b>		
<b>TIPOLOGIA B (COMPrensione E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO)</b>		
<b>INDICATORI GENERALI (max 60 pt)</b>		
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	a. 10-9 b. 8-7

	c. essenziale d. parziale / sommaria e. frammentaria / nulla	c. 6 d. 5-4 e. 3-1
<b>INDICATORI SPECIFICI (max 40 pt)</b>		
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	a. precisa e completa b. appropriata c. essenziale d. parziale e. inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	a. efficace e precisa b. corretta c. essenziale d. parziale e. inadeguata	a. 15-14 b. 13-12 c. 11-9 d. 8-5 e. 4-1
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	a. precisa e approfondita b. appropriata c. essenziale d. parziale e. frammentaria / inadeguata	a. 15-14 b. 13-12 c. 11-9 d. 8-5 e. 4-1
	PUNTI TOTALI	/100
	VOTO FINALE	

<b>GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA VERIFICA SCRITTA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</b>		
<b>TIPOLOGIA C (TESTO ESPOSITIVO ARGOMENTATIVO)</b>		
<b>INDICATORI GENERALI (max 60 pt)</b>		
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
<b>INDICATORI SPECIFICI (max 40 pt)</b>		

Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	a. precisa e completa b. appropriata c. essenziale d. parziale e. inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	a. esauriente e articolato b. appropriato c. essenziale d. parziale e. frammentario / inadeguato	a. 15-14 b. 13-12 c. 11-9 d. 8-5 e. 4-1
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	a. precisa e approfondita b. appropriata c. essenziale d. parziale e. frammentaria / inadeguata	a. 15-14 b. 13-12 c. 11-9 d. 8-5 e. 4-1
	PUNTI TOTALI	/100
	VOTO FINALE	

### Tabella di conversione punteggio/voto

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

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

**GRIGLIA di VALUTAZIONE della SECONDA PROVA:**

**SCIENZA e CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

<b>Indicatori</b>		
<b>COMPRESIONE</b> del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna		
* completa e corretta * rispondente, alcune imprecisioni, non del tutto completa * scorretta e incompleta	<b>3</b> <b>2</b> <b>1</b>	... /3
<b>PADRONANZA</b> delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delladisciplina		
* attinente, personale e ricca * attinente, esauriente ma generica * adeguata non approfondita * generica, ma corretta * non pienamente aderente * gravemente lacunosa , scorretta, nulla	<b>4</b> <b>3,5</b> <b>3</b> <b>2</b> <b>1,5</b> <b>1</b>	... /4
<b>CAPACITA'</b> 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	<b>3</b> <b>2</b> <b>1</b>	.../3

**8.4 Proposta di griglia di valutazione colloquio**

<b>INDICATORI</b>	<b>LIVELLI</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>PUNTI</b>	<b>Pun ti ass egn ati</b>
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle di indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato	1.50 - 3.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro	5 - 6	

		metodi.		
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6.50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 - 2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e 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	
<b>PUNTEGGIO DELLA PROVA</b>			<b>25</b>	

### 8.4.1 Griglie valutazione Dsa e obiettivi minimi

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

##### Griglia prima prova: Italiano

OBIETTIVI	INDICATORI	LIVELLI DI PRESTAZIONE	PUNTI
<b>PADRONANZA DELLA LINGUA ITALIANA</b>	<b>Correttezza ortografica</b> <b>Correttezza morfosintattica</b> <b>Punteggiatura</b>		Non Valutato
	<b>Lessico e stile</b> (proprietà e ricchezza lessicale)	Semplicità (lessico limitato ma corretto)	<b>1-2</b>
<b>COMPETENZA ESPOSITIVA</b>	<b>Caratteristiche del contenuto</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ricchezza delle informazioni/contenuti</li> <li>• Ampiezza della trattazione</li> <li>• Comprensione dei materiali forniti</li> <li>• Comprensione del testo/capacità di argomentazione</li> </ul>		
		nulla	<b>1</b>
		parziale	<b>2</b>
		sufficiente	<b>3</b>
		discreta	<b>4</b>
Adeguate ed approfondita	<b>5</b>		
<b>COMPETENZA ORGANIZZATIVA</b>	<b>Coerenza ed organicità del testo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Articolazione chiara ed ordinata</li> <li>• Collegamento ed equilibrio tra le parti</li> </ul>		
		Totale mancanza di coerenza e collegamento tra le parti	<b>1</b>
		Scarsa coerenza e frammentarietà	<b>2</b>
		Sufficiente coerenza ed organicità	<b>3</b>
		Discreta coerenza ed organicità	<b>4</b>
Apprezzabile coerenza ed organicità	<b>5</b>		
<b>PERTINENZA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adeguatezza alla traccia</li> <li>• Aderenza alla richiesta</li> <li>• Registro adeguato</li> </ul>	Inadeguata	<b>0</b>
		Parzialmente adeguata	<b>0,5</b>
		adeguata	<b>1</b>
<b>CREATIVITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rielaborazione personale e critica</li> <li>• Originalità</li> </ul>	Non significativa	<b>0</b>
		Parzialmente significativa	<b>1</b>
		significativa	<b>2</b>
<b>VALUTAZIONE</b>		Voto	<b>.../15</b>

**Griglia seconda prova: Alimentazione**

Indicatori		
<b>COMPRESIONE</b> del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna		
* completa e corretta * rispondente, alcune imprecisioni, non del tutto completa * scorretta e incompleta	<b>3</b> <b>2</b> <b>1</b>	... /3
<b>PADRONANZA</b> delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina		
* attinente, personale e ricca * attinente, esauriente ma generica * adeguata non approfondita * generica, ma corretta * non pienamente aderente * gravemente lacunosa , scorretta, nulla	<b>4</b> <b>3,5</b> <b>3</b> <b>2</b> <b>1,5</b> <b>1</b>	... /4
<b>CAPACITÀ</b> 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	<b>3</b> <b>2</b> <b>1</b>	.../3

**GRIGLIA COLLOQUIO**

INDICATORI	LIVELLI	DESCRITTORI	PUNTI	Punti assegnati
Acquisizione e 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	0,5 - 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	<b>6,50 - 7</b>	
Capacità di utilizzare le conoscenze e acquisite	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	<b>0,50 - 1</b>	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,5 – 3	

e di collegarle tra loro	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	
		<b>PUNTEGGIO DELLA PROVA</b>	<b>25</b>	

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

PRIMA PROVA Sono state svolte 2 simulazioni della Prima Prova dell'Esame di Stato. La prima simulazione è stata realizzata su traccia predisposta dall'insegnante, in base alle indicazioni ministeriali della tipologia A, B e C.

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

Data	Tipologia
05/04/2022	B
11/05/2022	A-B-C

SECONDA PROVA Sono state svolte due simulazioni:

Data	Prove svolte
29/03/2022	HACCP e sicurezza alimentare
10/05 2022	Corretta alimentazione

### 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**

<b>Punteggio In base 40</b>	<b>Punteggio In base 50</b>
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 CULLTURA DELL'ALIMENTAZIONE	RODATO S.	ALIMENTAZIONE OGGI
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	CATERINA DE LUCA, MARIA TERESA FANTOZZI	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA RICETTIVA E TURISTICA
TEDESCO	BRIGLIANO, DONI, STRANO, VENTURINI	PAPRIKA NEU EXTRA- DEUTSCHKURS FUER GASTRONOMIE....
INGLESE	OLGA CIBELLI, DANIELA D'AVINO	WINE AND DINE CLUB UP
LAB. DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA	A.FARACCA, E. GALIÈ, A CAPROTTI, T. FICCADENTI	MAITRE E BARMAN CON MASTERLAB
MATEMATICA	MARZIA RE FRASCHINI- GABRIELLA GRAZZI- CARLA MELZANI	CALCOLI E TEOREMI: STATISTICA E PROBABILITÀ
IRC	P. MAGLIOLI	CAPACI DI SOGNARE
SCIENZE MOTORIE	FIORINI G. - CORETTI S. - BOCCHI S.	PIÙ MOVIMENTO

10 **Allegati**

Relazione finale alunno DSA

Relazioni finali (n.2) alunni diversamente abili

Il Consiglio di classe:

<b>Disciplina</b>	<b>Docente</b>	<b>Firma</b>
ITALIANO/STORIA	FILOMENA DEL GIUDICE	
INGLESE	LUCIA MAROTTA	
TEDESCO	GIUSEPPA GALANO	
MATEMATICA	TRANCONE GENNARO	
LAB. SALA BAR	BIAGIO MAZZELLA	
LAB. CUCINA	MASSIMO GIGANTINO	
SCIENZE MOTORIE	FIRENZO DI COSTANZO	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	ANGELA DI LORENZO	
SCIENZE e CULTURA ALIM.	PAOLA DONNARUMMA	
IRC	ANNALISA DI COSTANZO	
SOSTEGNO	ANTONIO TORTORA	
SOSTEGNO	REGINA BUONO	
SOSTEGNO	DANIELA MILIONE	

Ischia, 14/05/2022

*Il Dirigente*  
*Prof. Mario Sironi*

---