

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ANNO SCOLASTICO 2021/22

Esame di Stato conclusivo del corso di Studi di Istruzione Secondaria Superiore

Classe: V[^] B SALA

Coordinatrice Filomena Del Giudice

	Indice	<i>Pag. 1</i>
1	Contesto generale:	<i>Pag. 2</i>
1.1	Presentazione dell'Istituto	
1.2	Descrizione del contesto generale	
1.3	L'offerta formativa	
2	Informazioni sul curriculum:	<i>Pag. 3</i>
2.1	Profilo in uscita dell' indirizzo	
2.2	P E C U P Indicazioni codice Ateco di riferimento con descrizione	
2.3	Quadro orario settimanale – relativo all'ultimo anno di corso	
3	Descrizione della classe:	<i>Pag. 4</i>
3.1	Elenco alunni	
3.2	Composizione consiglio di classe	<i>Pag. 5</i>
3.3	Continuità docenti	
4	Indicazioni generali attività didattica:	<i>Pag. 6</i>
4.1	Metodologie e strategie didattiche	
4.2	Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento PCTO	
4.3	Ambienti di apprendimento	<i>Pag. 10</i>
5	Inclusione scolastica	<i>Pag. 10</i>
5.1	Strategie e didattica inclusiva	<i>Pag. 11</i>
6	Attività e progetti	<i>Pag. 11</i>
6.1	Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa	<i>Pag. 11</i>
6.2	Attività e progetti attinenti a Cittadinanza e Costituzione	<i>Pag. 12</i>
6.3	Iniziative ed esperienze extracurricolari	<i>Pag. 14</i>
6.4	Attività specifiche di orientamento	<i>Pag. 14</i>
7	Discipline oggetto di studio dell'ultimo anno di corso	<i>Pag. 15</i>
7.1	Programmi svolti	<i>Pag. 15</i>
8	Valutazione degli apprendimenti	<i>Pag. 34</i>
8.1	Criteri di valutazione	<i>Pag. 34</i>
8.2	Criteri di valutazione delle competenze di cittadinanza	<i>Pag. 36</i>
8.3	Proposte di griglia di valutazione prove scritte Proposta di griglia di valutazione colloquio	<i>Pag. 39</i>
8.4	Griglie valutazione DSA e obiettivi minimi prove scritte Griglia di valutazione DSA colloquio	<i>Pag.44</i>
8.5	Simulazioni delle prove scritte - osservazioni sullo svolgimento	<i>Pag. 47</i>
8.6	Tabella credito scolastico O.M. 65 del 14/03/2022	<i>Pag. 48</i>
9	Testi adottati	<i>Pag. 49</i>
10	Allegati	<i>Pag. 49</i>
	Elenco e firme Consiglio di classe	<i>Pag. 50</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 d' 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 viciniorità 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 "V.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

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.

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 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 CURRICOLO

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 Diplomatici 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

Dalle ore	Alle ore	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
8:30	9:30	Diritto e Tec. Amm	Storia	Diritto e Tec.Amm	Inglese	Inglese	Rotazione
9:30	10:30	Diritto e Tec. Amm	Lab. Enogastronomia	Diritto e Tec.Amm	Inglese	Scie.Cult.Alim	Rotazione
10:30	11:30	Matematica	Lab. Enogastronomia	Italiano	Lab.di Sala	Storia	Rotazione
11:30	12:30	IRC	Scienze Motorie	Italiano	Scienze Motorie	Tedesco	Rotazione
12:30	13:30	Tedesco	Lab.di Sala	Scie.Cult.Alim	Diritto e Tec. Amm	Tedesco	Rotazione
13:30	14:20	Italiano	Lab.di Sala	Scie.Cult.Alim	Matematica		Rotazione
14:20	15:10	Italiano	Lab.di Sala		Matematica		Rotazione

3 DESCRIZIONE DELLA CLASSE

La classe, all'inizio dell'anno corrente, era composta da 21 alunni di cui 2 nuovi iscritti che non hanno mai frequentato e un alunno, già della classe, presente solo per qualche mese. Oggi la classe si presenta composta da 8 femmine e 10 maschi per un totale di 18 alunni di cui 7 presentano bisogni educativi speciali (2 DSA. 1 DAA e 4 con disabilità di cui solo 1 segue una programmazione per obiettivi minimi). Il gruppo-classe, sin dal momento della sua formazione, si è presentato eterogeneo e variegato per abilità personali, per motivazione e atteggiamento: alcuni studenti sono dotati di maggiori potenzialità, interessi, competenza linguistica, logica e critica; altri sono bisognosi di continue e maggiori sollecitazioni per il conseguimento di risultati in linea con la loro crescita umana e culturale. Le difficoltà, materiali e psicologiche, relative al tempo di pandemia che abbiamo e stiamo vivendo hanno comportato, dunque, un maggior lavoro di coordinamento tra i docenti i quali di volta in volta hanno dovuto attuare strategie metodologiche in relazione alle esigenze degli allievi per consentire agli stessi di migliorare sia le capacità cognitive sia quelle relazionali, quest'ultime molto difficili da remoto. Rispetto ai livelli di partenza c'è stato un significativo miglioramento di una consistente parte della classe mentre un altro gruppo, costituito da alunni che necessitano di continue sollecitazioni e indicazioni operative per svolgere con successo il lavoro assegnato e non sempre assidui nell'impegno e nella motivazione ha conseguito risultati che rasentano la sufficienza. La frequenza di alcuni allievi è stata costante e responsabile, altri, invece, hanno accumulato assenze e ritardi al limite di quanto consentito dalla legge. Tale situazione, oltre ad aver fortemente penalizzato il percorso scolastico, ha rallentato, spesso, il normale svolgimento dell'attività didattica. Sotto l'aspetto prettamente disciplinare, il gruppo classe ha tenuto un comportamento globalmente corretto nei vari momenti della vita scolastica e le attività didattiche si sono svolte in un clima sempre sereno e tranquillo. Anche il rapporto con i docenti è sempre stato caratterizzato da cordialità e correttezza.

3.1 Elenco alunni

1.BUONO ISIDORO
2.CALIFANO ROBERTO
3.CASTAGLIUOLO LAURA
4.DICOSTANZO GABRIELE
5.FIORE DANIEL
6.FIORENTINO FRANCESCA
7.LAFRANCA GIUSEPPE
8.LUONGO LUIGI
9.MAZZELLA ANIELLO
10.OSTERINI REGINA
11.PALAMARO LORETTA
12.PAUCECCH VIVIANA
13.POLITO EMANUELE
14.SCHIANO CIRO
15.SGUEGLIA VALERIA
16.TIRETTI SOFIA
17.TRANI ALESSIA
18.TRIFOGLI VINCENZO

3.2 Composizione consiglio di classe

Disciplina	Docente
Scienze motorie	Di Costanzo Fiorenzo
Italiano Storia	Del Giudice Filomena
Scie.cult.alim.	Donnarumma Paola
Tedesco	Galano Giuseppa
Inglese	Marotta Lucia
IRC	Mattera Maria
Laboratorio Sala	Mazzella Biagio
Dir. E Tec.Amm.ve	Di Lorenzo Angela
Matematica	Trancone Gennaro
Enogastronomia	Imputato Angelo
Sostegno	Buono Regina
Sostegno	Patalano Aniello
Sostegno	Tortora Antonio
Sostegno	Egizio Orlanda
Sostegno	Lisbo Parrella Rosalba
Sostegno	Meccariello Roberta

3.3 Continuità docenti

<u>Disciplina</u>	<u>3^ CLASSE</u>	<u>4^ CLASSE</u>	<u>5^ CLASSE</u>
Italiano e Storia	Del Giudice Filomena	Del Giudice Filomena	Del Giudice Filomena
<i>Religione</i>	Mattera Maria	Mattera Maria	Mattera Maria
<i>Lab enogastronomia</i>		Imputato Angelo	Imputato Angelo
<i>Tedesco</i>	<i>Galano Giuseppa</i>	<i>Galano Giuseppa</i>	<i>Galano Giuseppa</i>
<i>Inglese</i>	<i>Marotta Lucia</i>	<i>Marotta Lucia</i>	<i>Marotta Lucia</i>
<i>Matematica</i>	<i>Patalano Antonio</i>	<i>Moretti Vincenzo</i>	<i>Moretti Vincenzo</i> <i>sostituito da</i> <i>Trancone Gennaro</i>
<i>Laboratorio Sala</i>	Mazzella Biagio	Mazzella Biagio	Mazzella Biagio
<i>Scie. Cult. Alim.</i>	<i>Donnarumma Paola</i>	<i>Scala Maria</i>	<i>Donnarumma Paola</i>
<i>Dir. E Tec. Amm.ve</i>	<i>Monti Luigina</i>	<i>Monti Luigina</i>	Di Lorenzo Angela
<i>Scienze Motorie</i>	<i>Cannavacciuolo Maria</i>	<i>Di Costanzo Fiorenzo</i>	<i>Di Costanzo Fiorenzo</i>
<i>Sostegno</i>	Tortora Antonio D'Avanzo Pasqualina Tucci Lucia Costabile Paola Biondi Ciro Giuliano Annalisa	Tortora Antonio Alassini Rosalba Buono Regina Costabile Paola Garofalo Pasquale Giuliano Annalisa Sabatino Marianosaria	Tortora Antonio Patalano Aniello Buono Regina Orlanda Egizio Lisbo Parella Rosalba Meccariello Roberta

4 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

4.1 Metodologie e strategie didattiche

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

- informare gli studenti e le famiglie degli obiettivi individuati dal C.d.c. e di quelli adottati nell'ambito delle singole discipline, delle modalità di verifica e dei criteri di valutazione;
- instaurare in classe un clima di fiducia e di rispetto reciproco, improntato al dialogo e alla partecipazione attiva da parte degli allievi, che si fondi:

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

I docenti si sono impegnati nel mantenere un atteggiamento univoco, di disponibilità e trasparenza, ma anche di fermezza nel richiedere il rispetto delle norme del regolamento d'Istituto. In particolare sono controllati la puntualità, le assenze, i ritardi, il rispetto delle consegne e la regolarità nello svolgimento dei compiti assegnati come lavoro a casa.

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

-interventi individualizzati, in orario curriculare, da attuare immediatamente per casi particolarmente gravi;

- unità didattiche di recupero e/o consolidamento dei prerequisiti delle diverse U.D.

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

4.2 Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento PCTO

PERCORSO PER L'ACQUISIZIONE DI COMPETENZE TRASVERSALI E DI ORIENTAMENTO

"Valorizzare in tavola le tipicità del territorio e dell'enogastronomia isolana"

Classe: III^A **Profilo Professionale:** Servizi di Sala e Vendita sez. A **Triennio:** 2019/2022

1. **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 cellai 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 Piediroso.

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".

2. **Risorse strutturali**

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

3. **Risorse umane di riferimento**

- Tutor Scolastico;
- Tutor Aziendale;

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

4. Competenze Trasversali

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

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

		altri; 3. Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi.	
COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALE			
ASSE UMANISTICO	ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE	ASSE LINGUISTICO	ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO
1. Capacità di riconoscere e realizzare le opportunità di valorizzazione personale, sociale o commerciale mediante le arti e le altre forme culturali.	1. Capacità di impegnarsi in processi creativi sia individualmente che collettivamente.	2. Curiosità nei confronti del mondo, apertura per immaginare nuove possibilità.	

5 ARTICOLAZIONE ORARIA TRIENNALE

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

5. ARTICOLAZIONE DELLE ATTIVITÀ D'AULA

➤ TERZO ANNO

ASSE UMANISTICO				ASSE LINGUISTICO			
ITALIANO		STORIA		INGLESE		TEDESCO	
4		3		3		6	
ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO				ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE			
SC.	CULT.	D.T.A.	MATEMATICA	LAB. SERV. SALA e VENDITA			

ALIM.			
2	2	2	14

➤ **QUARTO ANNO**

ASSE UMANISTICO			ASSE LINGUISTICO	
ITALIANO	STORIA		INGLESE	TEDESCO
4	2		3	5
ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO			ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE	
SC. CULT. ALIM.	MATEMATICA	D.T.A.	Lab. Sala e vendita	Enogastronomia
2	2	2	7	3

➤ **QUINTO ANNO**

ASSE UMANISTICO			ASSE LINGUISTICO	
ITALIANO	STORIA		INGLESE	TEDESCO
4	2		3	6
ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO			ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE	
SC. CULT. ALIM.	MATEMATIC A	D.T.A.	Lab. Sala e vendita	Enogastronomia
1	2	2	8	2

6 TEMPI DI ATTUAZIONE

Attività d'aula



Anno Scolastico

Stage formativo



Gennaio/Febbraio/Marzo

Incontri con esperti



Febbraio/Marzo

7 VALUTAZIONE

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

8 MONITORAGGIO

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

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

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

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

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

- Motivazione e atteggiamenti

9 FASE DI COMUNICAZIONE/INFORMAZIONE

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

Ischia, 04/11/2019

4.3 Ambienti di apprendimento

L'organizzazione degli spazi e pertanto delle proprie attività è così suddivisa:

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 pasticceria	1
Laboratorio di sala bar	3
Laboratorio di ricevimento	2
Laboratorio grafico	1
Laboratorio multimediale	1
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.

5.1 Strategie e didattica inclusiva

Nella classe sono presenti 4 alunni con disabilità per i quali sono stati predisposti e realizzati appositi Piani Educativi Individualizzati, pertanto le prove d'esame finale terranno conto di tali percorsi e accerteranno una preparazione idonea al rilascio del diploma. Del gruppo classe fanno, inoltre, parte due alunne con (DSA) e un alunno con DAA per i quali sono state messe in atto le misure dispensative e compensative. Nelle Relazioni finali redatte per tali alunni con bisogni educativi speciali, allegate al presente documento del 15 maggio, sono descritte nel dettaglio motivazioni e richieste di modalità di effettuazione delle prove d'esame.

6 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 PON di scacchi	Matematica

Conoscenze professionali in riferimento alle materie di indirizzo	Latte art tecniche di preparazione e di servizi	Laboratorio Sala e Vendita
Conoscenze professionali in riferimento alle materie di indirizzo	Cottura a bassa temperatura	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

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.

Traguardi di competenza	Esperienze/temi sviluppati nel corso dell'anno	Discipline implicate
Agire come cittadini responsabili e attivi	L'ONU 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	Nuovi prodotti alimentari: informazioni utili. Sicurezza alimentare e MTA	Scienze 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 tecnica dell'amministrazione

Progetto Ed. Civica

U.D.A. SVILUPPO SOSTENIBILE- EDUCAZIONE AMBIENTALE –CONOSCENZA E TUTELA DEL PATRIMONIO					
<i>Nuclei tematici</i>	<i>Conoscenze disciplinari</i>	<i>Competenze</i>	<i>Strumenti/ modalità</i>	<i>Tempi</i>	<i>Discipline coinvolte</i>

<p>Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</p> <p>Educazione ambientale e tutela del patrimonio</p> <p>Tutela delle identità del territorio e delle produzioni locali</p>	<p>- Il concetto di sviluppo sostenibile</p> <p>- Gli impegni internazionali dalla Conferenza di Stoccolma fino all'Agenda 2030</p> <p>- Obiettivi di sviluppo sostenibili</p> <p>- Il patrimonio ambientale</p> <p>-Agenda 2030: obiettivo 2-6-7-11-12-14-15</p>	<p>- 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> <p>- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità</p> <p>- Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni</p> <p>- Operare a favore dello sviluppo eco/sostenibile e della tutela delle identità territoriali</p>	<p>Lezione frontale</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Flipped classroom</p>	<p>- h 12</p> <p>- h 12</p> <p>- h 9</p>	<p>STORIA/ITAL (2)</p> <p>INGLESE(2)</p> <p>D.T.A (5)</p> <p>SCIEN.ALIM (2)</p> <p>I.R.C (1)</p> <p>STORIA/ITAL (4)</p> <p>INGLESE(2)</p> <p>D.T.A (3)</p> <p>SCIEN.ALIM (2)</p> <p>I.R.C (1)</p> <p>STORIA/ITAL (2)</p> <p>INGLESE(2)</p> <p>D.T.A (2)</p> <p>SCIEN.ALIM (3)</p>
VERIFICA E VALUTAZIONE					
<p>La legge dispone che l'insegnamento trasversale dell'educazione civica sia oggetto delle valutazioni periodiche e finali previste dal DPR 22/6/2009 n 122; la valutazione deve essere coerente con le competenze e conoscenze indicate nella programmazione per l'insegnamento della disciplina e affrontate durante l'attività didattica. Per la valutazione dell'allievo si terrà conto della sua partecipazione all'attività didattica, dell'interesse e dell'impegno personale nonché del suo comportamento in classe, del progresso rispetto alla situazione di partenza e del conseguimento di un adeguato senso di responsabilità</p> <p>Strumenti di valutazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Test semistrutturati - Esposizioni orali. 					
Verifica e valutazione alunni BES					
<p>Per gli allievi diversamente abili il Cdc, supportato dall'insegnante di sostegno, delibera una programmazione differenziata nel rispetto dei rispettivi PEI.</p> <p>Per gli allievi con disturbi specifici/aspecifici dell'apprendimento, il C.d.C si atterrà a quanto previsto nei rispettivi P.d.P</p>					

6.3 Iniziative ed esperienze extracurricolari

Traguardi di competenza Esperienze/temi sviluppati Discipline implicate nel corso dell'anno		
Competenze Professionali	Evento con Nicola Raiola "Latte art: tecniche di preparazione e di servizio" "Le principali tecniche del Flair" con l'esperto Elia Vito	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.	Esercitazione esterna: preparazioni e servizio in occasione di un convegno	Sala e Vendita
Acquisizione mediata del rispetto delle regole.	Visita guidata ad Olmitello e Nitrodi : Heilwasser	Tedesco

6.4 Attività specifiche di orientamento

Eventuali attività specifiche di orientamento

Traguardi di competenza	Esperienze/temi sviluppati nel corso dell'anno	Discipline implicate
Assumere decisioni; individuare traguardi; progettare il proprio futuro	Incontro con ALMA Accademia di alta formazione. Attività di orientamento "Guida alla scelta" con l'esperta Lucia Esposito Attività di orientamento "Opportunità post diploma" con l'esperta Lucia Esposito "ANPAL e centro per l'impiego" Orientamento in uscita ITS Regione Campania "Opportunità di formazione post diploma" Orientamento in uscita AVPN (Associazione vera pizza napoletana) con contest ed erogazione borse di studio. Career day. Start up e imprese	Sala Tutte

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

7.1 Programmi svolti

DISCIPLINA: Italiano	DOCENTE: Prof.ssa Del Giudice Filomena
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	<ul style="list-style-type: none"> • Orientarsi tra testi e autori fondamentali del panorama letterario individuando le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura e delle arti. • Comunicare utilizzando il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti • 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; • Analizzare e interpretare testi scritti di vario tipo, utilizzando gli strumenti per comprendere e contestualizzare • Analizzare e interpretare testi scritti di vario tipo, utilizzando gli strumenti per comprendere e contestualizzare attraverso la lettura e l'interpretazione dei testi, le opere più significative della tradizione culturale del nostro Paese e di altri popoli. • Produrre testi di vario tipo consolidando l'uso dei linguaggi verbali e non verbali, dalle relazioni tecniche individuali e di gruppo, proprie del settore, alla dimensione relazionale intersoggettiva. • Produrre oggetti multimediali anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
CONOSCENZE CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	<p>UDA-1 Neoclassicismo e Romanticismo Giacomo Leopardi: vita, opere e poetica. Pessimismo storico e pessimismo cosmico. Le Operette morali. Lo Zibaldone di pensieri.</p> <p>Uda trasversale "Acqua, sostenibilità e sicurezza"</p> <p>Brani: "Dialogo della natura ed un islandese" da Operette morali; "Il progresso: lo scetticismo di Leopardi" da Zibaldone dei pensieri. Prodotto : realizzare un messaggio pubblicitario per tutelare l'ambiente</p> <hr/> <p>UDA-2 Le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana ed Europea del secondo Ottocento;</p> <p>Il pensiero filosofico: Marxismo e materialismo storico; Positivismo; Darwinismo; Nichilismo e Nietzsche.</p> <p>L'età del Realismo: Flaubert, Dostoevskij: lettura, analisi e commento di brani a scelta dalle opere più significative.</p> <p>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.</p> <p>Brani: "La roba" da novelle Rusticane G. Verga "Gesualdo muore da vinto" da Mastro - don Gesualdo</p> <p>Simbolismo e Decadentismo: caratteri generali.</p> <p>Huysmans, Oscar Wilde, Pascoli, d'Annunzio: lettura, analisi e commento di brani a scelta dalle opere più significative.</p> <p>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 Huysmans. " Il ritratto di Dorian Gray di Oscar Wilde</p> <p>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.</p>

	<p>UDA-3 Contesto storico, politico, sociale ed economico del primo Novecento.</p> <p>Il pensiero filosofico: Sigmund Freud.</p> <p>La prosa italiana ed Europea nel primo Novecento: Slataper, Jahier, Proust, Kafka, Joice</p> <p>Lettura, analisi e commento di brani a scelta dalle opere più significative.</p> <p>Brani: “ Un uomo deve poter dormire” da Metamorfosi, Kafka</p> <p>“La memoria involontaria” da Alla ricerca del tempo perduto di Marcel Proust</p> <p>“La casa dell’infanzia” da Il mio Carso di Scipio Slataper</p> <p>“Ritratto del soldato Somacal Luigi” da con me e con gli alpini , Piero Jahier</p> <p>La poesia del primo Novecento: avanguardie, poeti vociani e crepuscolari: Filippo Marinetti e il Futurismo</p> <p>Percorso autori: Pirandello e Svevo: lettura, analisi e commento di brani a scelta dalle opere più significative</p> <p>“L’ombra di Adriano Meis” da Uno Nessuno E centomila, Pirandello.</p> <p>“Analisi e Psicanalisi” da La Coscienza di Zeno Italo Svevo</p> <p>Uda trasversale “Conoscere il sé e l’altro” - “Consapevolmente”</p> <p>Prodotto: reportage fotografico di carattere documentaristico</p> <p>UDA-4 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</p> <p>“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</p> <p>“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</p> <p>“Il vuoto potere in Italia” da Scritti corsari, Pasolini</p> <p>“Il confidente” da Il giorno della civetta L. Sciascia</p> <p>Uda trasversale “Acqua, sostenibilità e sicurezza”</p> <p>Prodotto: realizzazione di un messaggio pubblicitario per tutelare l’ambiente</p>
ABILITÀ:	<ul style="list-style-type: none"> • Sapersi orientare tra testi e autori fondamentali del panorama letterario individuando le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura e delle arti. • Saper utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti • Saper analizzare i testi proposti • Saper risalire partendo dall’analisi dei testi, al pensiero dell’autore e alla mentalità dell’epoca • Saper individuare i temi e gli aspetti stilistici caratteristici dell’autore e del periodo • Saper decodificare correttamente il testo • Saper esporre con coesione, coerenza e logica, usando correttamente le strutture morfosintattiche della lingua • Saper produrre analisi di testi letterari poetici e narrativi, saggi brevi, articoli di giornale, temi storici e di carattere generale.

METODOLOGIE:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Metodologia ricettiva: lezione frontale, lezione dialogata. 2. Metodologia simulativa: studio di caso con analisi attiva dei testi, trasformando Analisi del testo tradizionali in dialoghi con il testo. 3. Metodologia collaborativa: apprendimento cooperativo, lavorando in piccoli gruppi anche a distanza per la realizzazione dei compiti – prodotto
CRITERI VALUTAZIONE:	<p>DI</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Valutazione formativa: <ul style="list-style-type: none"> • Verifica orali • Verifica scritte (Elaborazione delle tre tipologie: A-B-C, questionari, elaborazione di testi di vario genere) • Osservazione dei comportamenti (partecipazione, inclusione, capacità di organizzarsi, responsabilità, capacità di lavorare autonomamente e in gruppo) 3. Valutazione sommativa: <ul style="list-style-type: none"> • Verifica orale: discussione dialogata • Verifica scritta: presentazioni multimediali individuali e/o di gruppo dei lavori che sono stati prodotti dagli studenti
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	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

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

<p>CONOSCENZE CONTENUTI TRATTATI:</p> <p>(anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>UDA 1) IL RISORGIMENTO ITALIANO E IL NUOVO VOLTO DELL'EUROPA TRA LA FINE DELL'OTTOCENTO E GLI INIZI DEL NOVECENTO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Seconda metà del 1800: imperialismo, colonialismo, nazionalismo e seconda rivoluzione industriale 2. La società di massa e la <i>Bella Epoque</i> 3. L'Italia post unificazione: il passaggio dalla Destra Storica alla Sinistra Storica 4. L'età giolittiana: <ul style="list-style-type: none"> • 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: <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>UDA 2) DAI TOTALITARISMI AL SECONDO CONFLITTO MONDIALE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Il primo dopoguerra: <ul style="list-style-type: none"> • Il mondo nel primo dopoguerra e la crisi economica del 1929 2. I totalitarismi: <ul style="list-style-type: none"> • Stalinismo • Fascismo • Nazismo <p>UDA 3) LA SECONDA GUERRA MONDIALE l'Europa verso la catastrofe</p> <p>Cause pregresse della seconda guerra mondiale</p> <p>La guerra si estende in tutto il mondo</p> <p>L'Europa dominata da Hitler</p> <p>La sconfitta del nazifascismo e la fine della guerra</p> <p>La resistenza e la liberazione</p> <p>I trattati di pace e la situazione politica nel dopoguerra</p>
--	---

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

DISCIPLINA: INGLESE	DOCENTE: Prof.LUCIA MAROTTA
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua secondo le esigenze comunicative nei vari contesti • Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. • Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro • Riconoscere il valore e le potenzialità delle risorse e dei beni ambientali. • Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete • Competenze di cittadinanza: • Imparare ad imparare • Progettare • Comunicare e comprendere • Collaborare e Partecipare • Agire in modo autonomo e responsabile • Risolvere i problemi • Individuare collegamenti e relazioni • Acquisire ed interpretare l'informazione
CONOSCENZE CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	<p>Modulo 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> - THINK SUSTAINABILITY (Sustainability, Traceability, Globalisation AGENDA 2030 - VEDI PROGETTO CIVICA <p>Modulo 2</p> <ul style="list-style-type: none"> - CONOSCENZA DEL SÉ E DELL'ALTRO” -“CONSAPEVOLMENTE” Orientamento in uscita, autovalutazione, soft skills, valorizzazione delle esperienze e del proprio curriculum, presentazione della propria scuola; - Agire nei processi dell'autovalutazione consapevole. Le soft skills ed il calcolo di rischio - Lettura di brani: esperienze di genere a confronto - Strutturazione ed elaborazione del proprio curriculum vitae <p>Modulo 3: GREEN F&B SERVICE (FtoF, Eco conscious restaurants, ethics in the F&B world, An exceptional alternative .., Mcdonald's , Starbucks</p> <p>Modulo 4: 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>Modulo 5: L'ACQUA HACCP, Il concetto di sicurezza e salute- HACCP (Hygiene and safety, cleaning and disinfection, WHO, Bacteria, viruses, and food poisoning, Food contamination 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>

ABILITÀ:	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di Interesse personale, attualità o lavoro con strategie compensative. ➤ Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali, in base alle costanti che le caratterizzano. ➤ Produrre testi per esprimere in modo chiaro e semplice opinioni, intenzioni, ipotesi e descrivere esperienze e processi. ✓ Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro o il settore d'indirizzo ➤ Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche note. ➤ Produrre brevi relazioni, sintesi e commenti anche con l'ausilio di strumenti multimediali, utilizzando il lessico appropriato. ➤ Utilizzare autonomamente i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto
METODOLOGIE:	<ul style="list-style-type: none"> • Multisensory approach • Flipped classroom • Cooperative learning • Learning by doing • Circle time • Debate • Peer education, • Group work • Pair work • Roleplaying
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<ul style="list-style-type: none"> - Prove strutturate e semi-strutturate; - discussioni guidate; - esercitazioni individuali e collaborative - attività di laboratorio; - preparazione di elaborati multimediali; - prove interattive. <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>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<p>dal libro di testo: Olga Cibelli, Daniela D'Avino "Wine and Dine Club Up" CLITT;</p> <p>pag 12 Thinksustainability , The FeB world needs knowledgeable and passionate experts:</p> <p>The green Issue pag 13</p> <p>The Millennium Challenge pag 17 reading</p> <p>Slow Food, Carlo Petrini pag 18 e 19</p> <p>Sustainability pag 20</p> <p>SRA and Restaurants; commitment to sustainability pag 21</p> <p>The Food Supply Chain pag 24</p>

FtoFpag 27;
 Responsibleconsumption and production;
 Pag 35 Green F&B service
 Eco-consciousrestaurant management pag 35
 An exceptional alternative to green biodegradableplasticitemspag 41;
 readings: bamboo, glass, greening, go green landfillspag 37-38
 Go green, Bamboo, Landfills, Glass, Palm leavespag 35 - 41;
 Heatingcheese: lettura del testo: Swisscheese'seyes; completamento di parte del
 testo Heatingcheesepag 176
 Fondue servingequipment and utensilspag 177
 Whenyou serve fondue pag 178 reading and comprehension; linkers
 UDA 2 HACCP Hygiene and safetypag 80-85
 Foodcontamination, the invisiblechallengepag 92
per il curriculum e l'applicationletter: Olga Cibelli, Daniela D'Avino" Wine and
 Dine Club thirdedition" CLITTpag 382-391
 SUSTAINABILITY <https://youtu.be/VcL3BQeteCc>
<https://youtu.be/6zrn4-FfbXw>
https://youtu.be/mUZQ_ygbzxw
<https://youtu.be/vFXznoNqRfo>
https://youtu.be/wrljvo_xrrk
<https://youtu.be/kMX7aQplwl4>
<https://youtu.be/FypZZA0Ezr4>
<https://youtu.be/Xnt4RvU3hn0>
 GLOBALISATION: <https://youtu.be/zfn0XHCfDHA>
 AGENDA 2030: <https://www.globalgoals.org/>
<https://youtu.be/0eqxgvZNn0l>
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/Q8QoCSDkIn0>
<https://youtu.be/f0ZxyoN9ax0>
<https://youtu.be/vDPERIWHCUM>
https://youtu.be/JvNG986_3RU

	<p><u>DISCIPLINA : DIRITTO E TECNICA DELL'AMMINISTRAZIONE</u></p> <p><u>Nome docente : Angela Di Lorenzo</u></p>
<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Individuare le strategie appropriate per la risoluzione dei problemi 2. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. <ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore. <ol style="list-style-type: none"> 2. Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati <ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare la normativa in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti 2. Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. 3. Operare nel settore produttivo promuovendo le tradizioni locali <ol style="list-style-type: none"> 1. Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>PROGRAMMAZIONE E PIANIFICAZIONE</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Strategia dell'impresa e scelte strategiche; 3. Pianificazione e programmazione aziendale 4. Vantaggio competitivo 5. Controllo di gestione 6. Budget e controllo budgetario 7. Business plan <p>IL MARKETING</p> <ol style="list-style-type: none"> 8. Marketing strategico 9. Marketing operativo 10. Web marketing 11. Piano di marketing <p>QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE</p> <ol style="list-style-type: none"> 12. Normativa relativa alla costituzione

<p>DISCIPLINA: Scienze Motorie e Sportive</p>	<p>DOCENTE: Prof. Di Costanzo Fiorenzo</p>
<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</p>	<p>Modulo 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comunicare • Imparare ad imparare • Progettare • Osservare e interpretare i fenomeni connessi al mondo dell'attività motoria e sportiva proposta nell'attuale contesto socioculturale. <p>Modulo 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agire in modo autonomo e responsabile • Risolvere problemi • Collaborare e partecipare • Giocare e praticare sport nel rispetto di regole e avversari <p>Modulo 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agire in modo autonomo e responsabile • Acquisire ed interpretare l'informazione • Collaborare e partecipare • Individuare collegamenti e relazioni • Essere in grado di applicare operativamente le conoscenze inerenti le funzioni del nostro corpo per il mantenimento della salute, della prevenzione degli infortuni e della sicurezza <p>Modulo 4:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agire in modo autonomo e responsabile • Acquisire ed interpretare l'informazione • Progettare
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>Modulo 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • I rischi della sedentarietà • Il doping • Relazione tra Scienze Motorie e la Fisiologia: soglia dello sforzo durante l'attività fisica e i benefici dell'allenamento (Uda Trasversale "Conoscere il sé e l'altro") <p>Modulo 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le regole degli sport praticati • Tattica di squadra degli sport praticati • Fondamentali di squadra ed individuali <p>Modulo 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alimentazione e sport: il fabbisogno idrico. Correlazione tra esercizio fisico e idratazione (Uda Trasversale "Acqua, sostenibilità e sicurezza") • Le tematiche di anoressia e bulimia • Il movimento come elemento di prevenzione <p>Modulo 4: Attività motoria in ambiente naturale</p>

ABILITÀ:	<p>Modulo 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Osservare criticamente i fenomeni connessi al mondo sportivo <p>Modulo 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Partecipare attivamente nel gioco assumendo ruoli e responsabilità tattiche • Assumere ruoli all'interno del gruppo in relazione alle proprie capacità individuali <p>Modulo 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assumere comportamenti finalizzati al miglioramento della salute • Controllare e rispettare il proprio corpo • Organizzare la propria alimentazione in funzione dell'attività fisica svolta <p>Modulo 4:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Muoversi in sicurezza in diversi ambienti • Adeguare abbigliamento e attrezzature alle diverse attività e alle condizioni meteo • Praticare in forma globale varie attività all'aria aperta
METODOLOGIE:	<p>Verranno utilizzati i metodi analitico e globale in alternanza, seguendo il principio della gradualità e della progressione dei carichi.</p> <p>Quanto possibile l'insegnamento sarà individualizzato e gli studenti invitati a correggersi anche reciprocamente; sarà costante il collegamento tra le spiegazioni tecniche/ teoriche e la pratica.</p> <p>Si lavorerà anche in circuiti, stazione e percorsi per sfruttare al meglio tempo, spazio e attrezzature disponibili.</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<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.</p> <p>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>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<p>Appunti del docente; video illustrativi; esperienza sul campo.</p>

DISCIPLINA: IRC	DOCENTE: Prof. Mattera Maria
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	<ul style="list-style-type: none"> - Lo studente: - Riflette criticamente sull'esigenza di significato e di felicità presente in ogni uomo; - comprende e analizza l'esperienza dell'uomo, la riflessione filosofica e cristiana in relazione alla reciprocità uomo-donna; - conosce il valore della vita secondo la concezione biblico-cristiana - conosce le problematiche relative alla bioetica - conosce gli orientamenti della Chiesa sulla bioetica. -
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	Modulo 1: <ul style="list-style-type: none"> - Morale e morali - U.D.1 La ricerca di senso - Chi sono io per giudicare? - Problem solving: Giustizia e clemenza - L'importanza del cuore - Liberi di Peccare? - Liberi tutti? - Progettare il futuro - Che cos'è la libertà Modulo 2 <ul style="list-style-type: none"> - U.D.2 Il rispetto della vita - Scienza e fede - Che cos'è la bioetica - La vita che nasce - La questione ambientale - Problem solving: Gli OGM

	<ul style="list-style-type: none"> - Modulo 3 - U.D.3 La società cristiana - Famiglia o famiglie? - Fede e politica - Un economia giusta: lo sviluppo sostenibile - La pace e la guerra -
ABILITÀ:	<ul style="list-style-type: none"> - Lo studente: <ul style="list-style-type: none"> - è disponibile alla ricerca in un ottica di prospettiva e progettualità; - sa distinguere la legittimità aspirazione alla felicità dell'evasione; - prende consapevolezza della relazionalità dell'esistere di cui l'amore è una delle espressioni più elevate - si interroga sulla condizione umana, tra limiti materiali, ricerca di trascendenza e speranza di salvezza.
METODOLOGIE:	<ul style="list-style-type: none"> - Metodologia ricettiva: lezione frontale, lezione dialogata. Metodologia collaborativa: apprendimento cooperativo, lavorando in piccoli gruppi anche a distanza per la realizzazione di compito – prodotto Riferimento costante al vissuto personale e religioso di ciascun alunno -
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<ul style="list-style-type: none"> - Si è tenuto conto di tutti gli interventi degli alunni, sia spontanei sia strutturati dall'insegnante, la capacità di riflessione e d'osservazione - Per i processi cognitivi si è tenuto conto delle conoscenze acquisite, l'uso corretto del linguaggio religioso, la capacità di riferimento adeguato alle fonti e ai documenti. - Per gli atteggiamenti si è valutato: la partecipazione, l'attenzione, le risposte agli stimoli, la disponibilità al dialogo.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<ul style="list-style-type: none"> - P. Maglioli, "Capaci di sognare", Ed SEI - Lim - Video

	<p>DISCIPLINA: Laboratorio dei servizi di Sala e Vendita</p> <p>NOME DOCENTE: Biagio Mazzella</p>
<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera. • Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse • Controllare e utilizzare alimenti e bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico e fisico, nutrizionale e gastronomico • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. • Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti • Regole inerenti al servizio del vino. Aspetti principali della produzione Enogastronomica italiana • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>Professione ristorazione; Servizio ristorante Le tipologie di servizio in sala Organizzare e gestire il reparto di sala e bar, organizzazione guidata di banchetti, buffet aperitivi, preparazione di centrotavola ecc.. Normativa di settore relativa alla sicurezza e alla tutela della salute.</p> <p>Le bevande miscelate, alcoliche e analcoliche I Cocktail Tecniche di miscelazione e preparazioni di cocktail; Classificazione di bevande analcoliche, alcoliche superalcoliche; Attrezzature per la preparazione di bevande miscelate Tecniche avanzate di servizio di bar: affumicatura dei cocktail, flair, molecolare con sferificazione e solidificazione. Le varie tipologie di acqua: le nuove figure professionali: l'IDROSOMMELIER</p> <p>Professione ristorazione : Servizi speciali Taglio del prosciutto crudo a coltello Presentazione e servizio delle ostriche Taglio del salmone e preparazione di tartine e canapè Sfilettatura del pesce (orata) Scalco del pollo Fondue bourguignonne e fonduta di formaggio Preparazione di insalate e relative salse di condimento La cucina di sala: l'arte del flambè</p> <p>Il vino e la produzione vitivinicola in Italia Principi di enologia; Normative nazionali relative al settore vitivinicolo; Attrezzature e tecniche per il servizio del vino e dei vini speciali; Disciplinare di produzione dei vini della Campania: Classificazione (DOP: DOCG, DOC, IGT, VINI DA TAVOLA) Analisi sensoriale e degustazione del vino Metodi di analisi organolettica di cibi, vini e altre bevande; Nozioni di abbinamento eno-gastronomico Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera;</p> <p>Principi di marketing enogastronomico Conoscere gli strumenti utilizzabili per studiare il mercato di riferimento. Conoscere i mezzi per comunicare le specificità di un'attività enogastronomica. Conoscere le tecniche per valorizzare le produzioni locali in chiave di promozione del territorio</p>

Materia: Tedesco	DOCENTE: Prof.Galano Giuseppa
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare la lingua per scopi comunicativi e i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e contesti professionali • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali. • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	<ul style="list-style-type: none"> - Chiedere e fornire informazioni relative ad una prenotazione telefonica. Fraseologia per parlare a telefono - Accogliere il cliente ed accompagnarlo al tavolo. - Prendere un'ordinazione al tavolo e spiegare il menù - Usare espressioni per proporre, accettare, rifiutare, ordinare e consigliare - le varie portate di un menù. - Formulare reclami o apprezzamenti - Usare espressioni di scusa. Prendere la comanda per il dessert. - Usare espressioni per chiedere il conto e riscuotere il pagamento. Dare indicazioni per l'abbinamento cibo-vino - Preparare la sala ristorante. Dare istruzioni su dove trovare e mettere oggetti. Descrivere i tipi di servizio in uso nei ristoranti. Dare e ricevere istruzioni sulla Mise en place.
ABILITÀ:	<ul style="list-style-type: none"> - Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari inerenti la sfera personale e sociale, lo studio e il lavoro - Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali espressioni 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 <p>Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni e descrivere esperienze ed eventi di interesse personale, d'attualità e lavoro</p> <p>Utilizzare lessico ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, narrare esperienze e descrivere avvenimenti e progetti</p> <p>Utilizzare i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua.</p>
METODOLOGIE:	<p>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</p> <p>Durante la DDI: videolezione con invio di materiali audio, video e foto, lavori di gruppo e peer tutoring</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<p>La valutazione complessiva è stata espressa in decimi ed è stata scaturita dall'esito delle verifiche e dalle osservazioni condotte in classe e in videolezione, 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</p>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo PAPRIKA NEU EXTRA, LIM, lavagna, fotocopie, vocabolario, risorse online: testi, video e filmati

DISCIPLINA: Scienza e Cultura dell'Alimentazione	DOCENTE: prof.ssa Paola Donnarumma
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; - Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza e igiene sul posto di lavoro; - Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti della Costituzione, della persona, della collettività e dell'ambiente; - Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	<p>Modulo 1: SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E NUOVI PRODOTTI AGROALIMENTARI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile (Agenda 2030); - Filiera agroalimentare; - Doppia piramide alimentare-ambientale; - Etichettatura dei prodotti alimentari; - Nuovi prodotti alimentari; - Qualità degli alimenti; - Frodi alimentari; <p>Modulo 2: IGIENE E SICUREZZA NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contaminazioni alimentari; - Malattie da contaminazione biologica degli alimenti; - Igiene nella ristorazione e sistema HACCP; <p>Modulo 3: ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alimentazione equilibrata e LARN; - Linee guida modelli alimentari; - Dieta mediterranea - Piramide alimentare della dieta mediterranea sostenibile; - L'alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche (gravidanza, infanzia, età scolare, adolescenza, età adulta, terza età); - L'alimentazione nello sport; <p>Modulo 4: ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE E TIPOLOGIE</p>

	<p>DIETETICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipologie di ristorazione; - Menù funzionali alle esigenze dietetologiche della clientela; - Fast food e slow food; - Tipologie dietetiche; <p>Modulo 5: DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alimentazione e salute; - Malattie cardiovascolari; - Diabete; - Alimentazione e tumori; - Disturbi del comportamento alimentare: anoressia e bulimia; - Consumo e abuso di bevande alcoliche; - Malattie da carenza di nutrienti e altre patologie; - Allergie e intolleranze alimentari
ABILITÀ:	<ul style="list-style-type: none"> - Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico; - Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità, - Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio;
METODOLOGIE:	<ul style="list-style-type: none"> - Lezione frontale; - Lavoro di gruppo; - Attività laboratoriale; - Ricerca-azione; - Lavoro di gruppo con conseguente cooperative learning, brainstorming, problemsolving e lavoro autonomo.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<ul style="list-style-type: none"> - Valutazione intermedia: valutazione disciplinare (scritta e/o orale) sui contenuti di ogni modulo; - Simulazioni seconda prova scritta Esame di Stato 2022; - Griglie di valutazione. <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>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<ul style="list-style-type: none"> - Laboratori di cucina e sala e annessi strumenti e macchinari - Libro di testo - Computer - Lim <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>

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

DISCIPLINA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	DOCENTE: Prof. ANGELO IMPUTATO
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u>	<p>Sovrintendere all'organizzazione dell'area produttiva. Sovrintendere all'organizzazione dell'area produttiva, con adeguate conoscenze delle tecniche di lavorazione.</p> <p>Sovrintendere all'organizzazione del lavoro nell'area produttiva e mettere in atto strategie di pianificazione. Sovrintendere all'organizzazione dell'area di vendita.</p> <p>Agire nel sistema di qualità della filiera produttiva. 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. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>I criteri guida della progettazione di una cucina. Gli impianti tecnici di cucina e le opere murarie. I principi di una corretta sanificazione della cucina e delle attrezzature. I modelli tradizionali e innovativi di organizzazione dell'impianto di cucina. Principi, tecniche, vantaggi e svantaggi: del sistema cook & chill, della cucina sottovuoto, della cucina d'assemblaggio. I criteri di scelta delle attrezzature.</p> <p>L'evoluzione e l'innovazione delle attrezzature. I fattori che determinano la qualità del servizio. Criteri guida della progettazione di una sala. L'arredamento di sala. Evoluzione del concetto di servizio. La mise en place della cucina e le tecniche di servizio. L'interazione con il cliente. Le tipologie di buffet. Le tecniche di allestimento del buffet. Le caratteristiche del banqueting. Gli aspetti gestionali e organizzativi del banqueting. Abbinamenti con il cibo.</p> <p>Le funzioni e i tipi di menu. Le regole per la costruzione di menu tecnicamente corretti. I menu nella ristorazione sociale. Analisi e strategie nella gestione del menu e della carta.</p> <p>Vantaggi e finalità del sistema HACCP. Il pacchetto igiene e le disposizioni legislative in materia. I sette principi del sistema HACCP e le dodici tappe. La nuova normativa sulla sicurezza sul lavoro. I principali pericoli sul lavoro e le norme di prevenzione antinfortunistica. Comunicazione interna</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:

- a. Lo studente si comporta sempre in maniera corretta e rispettosa delle norme, delle persone e degli ambienti frequentati. Contribuisce affinché quanti lo circondano facciano altrettanto.
- b. Lo studente rappresenta un elemento aggregante all'interno del gruppo classe, favorisce il regolare svolgimento delle attività didattiche e contribuisce a ricomporre le situazioni conflittuali.
- c. Lo studente dimostra spiccato interesse per le attività didattiche proposte, partecipa in modo attivo e propositivo al dialogo formativo ed educativo, dimostrando un impegno assiduo e costante sia nell'attività svolta a scuola sia nello studio e nel lavoro a casa.
- d. Lo studente rispetta puntualmente le scadenze e svolge il lavoro assegnato.
- e. Lo studente, spontaneamente o su richiesta, si impegna in maniera efficace nell'assistenza e nell'aiuto ai compagni.
- f. Lo studente approfondisce personalmente le tematiche trattate in classe.

- a. Lo studente si comporta sempre in maniera corretta e rispettosa delle norme, delle persone e degli ambienti frequentati
- b. Lo studente dimostra interesse per tutte le attività didattiche proposte
- c. Lo studente partecipa in modo attivo al dialogo formativo ed educativo.
- d. Lo studente dimostra un impegno costante sia nell'attività svolta a scuola sia nello studio e nel lavoro a casa.
- e. Lo studente rispetta puntualmente le scadenze e svolge il lavoro assegnato.

- a. Lo studente si comporta generalmente in maniera corretta e rispettosa delle norme, delle persone e degli ambienti frequentati.
- b. Lo studente dimostra interesse per le attività didattiche proposte.
- c. Lo studente è disponibile al dialogo formativo ed educativo.
- d. Lo studente dimostra un accettabile impegno sia nell'attività svolta a scuola sia nello studio individuale.
- e. Generalmente lo studente rispetta le scadenze e svolge il lavoro assegnato.

- a. Occasionalmente lo studente ha avuto comportamenti poco rispettosi delle norme e/o delle persone e/o degli ambienti frequentanti.
- b. Lo studente, pur non essendosi reso protagonista di importanti atti di indisciplina, ha scarso interesse per le attività didattiche proposte e non partecipa attivamente al dialogo formativo ed educativo.
- c. Lo studente dimostra un impegno discontinuo nelle attività casalinghe, spesso non rispetta le scadenze e non svolge il lavoro assegnato.

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

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

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

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

Vanno conteggiate come presenze:

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

- la partecipazione a stage e percorsi di alternanza scuola lavoro,
 - la partecipazione ad esami di certificazione esterna o a concorsi
- In tutti questi casi sul registro di classe e su quello personale del docente va annotata la motivazione della mancata presenza in aula

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.

Nuovo Obbligo d'istruzione (DM 139/2007) Biennio Scuola Superiore		Competenze trasversali	LIVELLI
<i>Competenz e chiave</i>	<i>Competenze di cittadinanza (trasversali)</i>		
Costruzione del sé	1. Imparare ad imparare ad organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale),	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,	Non raggiunto Base Intermedio Avanzato

	anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.	modalità di lavoro, strumenti.	
Relazione con gli altri	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,	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.	Non raggiunto Base Intermedio Avanzato

	ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).		
Relazione con gli altri	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.	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	Non raggiunto Base Intermedio Avanzato
Relazione con gli altri	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	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	Non raggiunto Base Intermedio

	contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.	opportunità individuali e collettive. 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 variaperi	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 e. frammentaria / nulla	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
INDICATORI SPECIFICI (max 40 pt)		
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	a. preciso e completo 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	

**GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA VERIFICA SCRITTA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
TIPOLOGIA B (COMPrensione e Produzione di un testo argomentativo)**

INDICATORI GENERALI (max 60 pt)

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	a. originale ed efficace b. appropriata c. adeguata d. incerta e. inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Coesione e coerenza testuale	a. completa ed efficace b. corretta c. adeguata d. parziale e. frammentaria / inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Ricchezza e padronanza lessicale	a. efficace, specifica b. appropriata c. adeguata d. poco appropriata e. inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	a. efficace b. puntuale c. adeguata d. imprecisa e. inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	a. approfondita b. completa c. adeguata d. parziale e. inadeguata / nulla	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Espressione dei giudizi critici e valutazioni personali	a. originale ed accurata b. corretta	a. 10-9 b. 8-7

	c. essenziale d. parziale / sommaria e. frammentaria / nulla	c. 6 d. 5-4 e. 3-1
INDICATORI SPECIFICI (max 40 pt)		
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	

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

	e. frammentaria / nulla	e. 3-1
INDICATORI SPECIFICI (max 40 pt)		
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	a. precisa e completa b. appropriata c. essenziale d. parziale e. inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	a. esauriente e articolato b. appropriato 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 20-esimi	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Punteggio in 15-esimi	1	1,5	2	3	4	4,5	5	6	7	7,5	8	9	10	10,5	11	12	13	13,5	14	15

GRIGLIA di VALUTAZIONE della SECONDA PROVA:

SCIENZA e CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

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

CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici		
* completa, corretta, chiara ed esauriente * corretta, non del tutto esauriente * gravemente carente	3 2 1	.../3

Proposta di griglia di valutazione colloquio

INDICATORI	LIVELLI	DESCRITTORI	PU NTI	Punti asseg nati
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 i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con 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	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	1.50	

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

8.4 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
PADRONANZA DELLA LINGUA ITALIANA	Correttezza ortografica Correttezza morfosintattica Punteggiatura		Non Valutato
	Lessico e stile (proprietà e ricchezza lessicale)	Semplicità (lessico limitato ma corretto)	1-2
COMPETENZA ESPOSITIVA	Caratteristiche del contenuto <ul style="list-style-type: none"> Ricchezza delle informazioni/contenuti Ampiezza della 	nulla	1
		parziale	2
		sufficiente	3
		discreta	4

	<ul style="list-style-type: none"> trattazione • Comprensione dei materiali forniti • Comprensione del testo/capacità di argomentazione 	Adeguatezza ed approfondita	5
COMPETENZA ORGANIZZATIVA	Coerenza ed organicità del testo <ul style="list-style-type: none"> • Articolazione chiara ed ordinata • Collegamento ed equilibrio tra le parti 	Totale mancanza di coerenza e collegamento tra le parti	1
		Scarsa coerenza e frammentarietà	2
		Sufficiente coerenza ed organicità	3
		Discreta coerenza ed organicità	4
		Apprezzabile coerenza ed organicità	5
PERTINENZA	<ul style="list-style-type: none"> • Adeguatezza alla traccia • Aderenza alla richiesta • Registro adeguato 	Inadeguata	0
		Parzialmente adeguata	0,5
		adeguata	1
CREATIVITÀ	<ul style="list-style-type: none"> • Rielaborazione personale e critica • Originalità 	Non significativa	0
		Parzialmente significativa	1
		significativa	2
VALUTAZIONE		Voto	.../15

Griglia seconda prova: Alimentazione

Indicatori		
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna		
<ul style="list-style-type: none"> * completa e corretta * rispondente, alcune imprecisioni, non del tutto completa * scorretta e incompleta 	3 2 1	... /3
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina		
<ul style="list-style-type: none"> * attinente, personale e ricca * attinente, esauriente ma generica * adeguata non approfondita * generica, ma corretta * non pienamente aderente * gravemente lacunosa , scorretta, nulla 	4 3,5 3 2 1,5 1	... /4

CAPACITÀ di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici		
* completa, corretta, chiara ed esauriente * corretta, non del tutto esauriente * gravemente carente	3 2 1	.../3

GRIGLIA COLLOQUIO

INDICATORI	LIVELLI	DESCRITTORI	PUNTI	Punti assegnati
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del 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	6,50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,5 - 3	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite e cogliere i collegamenti essenziali	3,5 - 4,5	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	5 - 5,5	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	6	
Capacità di	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale	0,50 - 1	

argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche in modo superficiale e disorganico	1,5 – 3
	III	È in grado di formulare argomentazioni critiche solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3,5 – 4,5
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	5 – 5,5
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato	0,5 - 1
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1,5 - 2
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,5
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	3
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione delle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,5 - 1
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire da una riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1,5 - 2
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà a partire da una riflessione sulle proprie esperienze personali	2,5
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di un'attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	3
		PUNTEGGIO DELLA PROVA	25

8.5 Simulazioni delle prove scritte - 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 tre simulazioni:

Data	Prove svolte
30/11/2021	Verso un'alimentazione più sostenibile
29/03/2022	HACCP e sicurezza alimentare

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**:

Media	$M < 6$	$M = 6$	$6 < M \leq 7$	$7 < M \leq 8$	$8 < M \leq 9$	$9 < M \leq 10$
Crediti V anno	7-8	9-10	10-11	11-12	13-14	14-15

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

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

9 Testi adottati

DISCIPLINA	AUTORE	TITOLO
italiano	giunta c	cuori intelligenti edizione volume 3 + ebook
storia	de vecchi giovannetti	la nostra avventura ed.rossa
scienza e cultura 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 f 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 probabilità

irc	p. maglioli	capaci di sognare
scienze motorie	fiorini g. - coretti s. - bocchi s.	più movimento

10 Allegati

Relazioni finali n.2 alunni DSA e 1 alunno DAA

Relazioni finali (n. 4) alunni diversamente abili

Il documento è stato approvato nella seduta del 14/05/202

IL Consiglio di classe

Disciplina	Docente	<i>Firma</i>
Scienze motorie	Di Costanzo Fiorenzo	
Italiano Storia	Del Giudice Filomena	
Scie.cult.alim.	Donnarumma Paola	
Tedesco	Galano Giuseppa	
Inglese	Marotta Lucia	
IRC	Mattera Maria	
Laboratorio Sala	Mazzella Biagio	
Dir. E Tec.Amm.ve	Di Lorenzo Angela	

Matematica	Trancone Gennaro	
Enogastronomia	Imputato Angelo	
Sostegno	Buono Regina	
Sostegno	Patalano Aniello	
Sostegno	Tortora Antonio	
Sostegno	Egizio Orlanda	
Sostegno	Lisbo Parrella Rosalba	
Sostegno	Meccariello Roberta	

*La coordinatrice
scolastico*

*Prof.ssa Filomena Del Giudice
Sironi*

Il dirigente

Prof. Mario