



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B
Manutenzione ed Assistenza tecnica ,Industria ed Artigianato per il Made in Italy , Servizi Culturali e dello Spettacolo
cod. mecc. SARIO2901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARIO29507

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007
Internet: www.iisferrari battipaglia.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it – C.U.U. UFR6ED

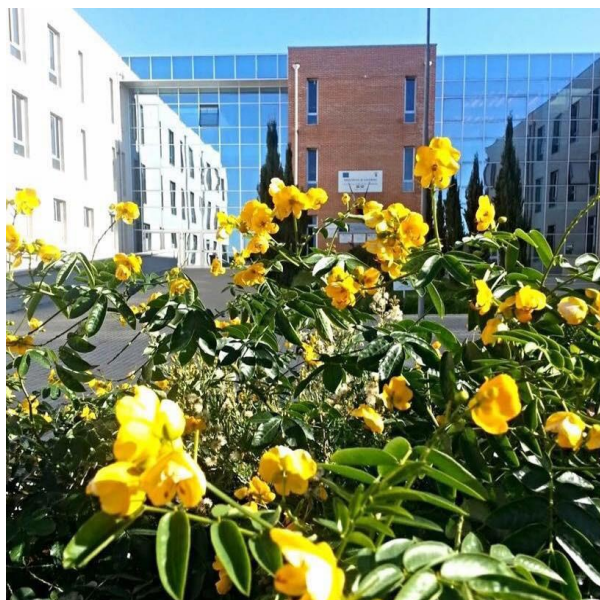
INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

A.S. 2024/2025

CLASSE V SEZIONE 5 A

PERCORSO FPP



Il Consiglio della classe V A FPP

- Visto il D.P.R. 122/09;
- Vista l'O.M. n.° 13/2013 prot.n.°332
- Visto il DPR 22 Giugno 2009, n, 122;
- Visto il D.L.vo 13 aprile 2017, n. 62 Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze nel primo ciclo ed esami di Stato;
- Vista la legge 20 Agosto 2019, n. 92 concernente “Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica”;
- Visto il D.M. n. 769 del 26.11.2018 relativo all'adozione dei quadri di riferimento e delle griglie di valutazione per la redazione e lo svolgimento della prima e della seconda prova scritta dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione;
- Vista la legge 6 Giugno 2020, n. 41;
- Visto il DM 164 del 15.06.2022 “recante i quadri di riferimento e le griglie di valutazione per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione negli istituti professionali ai sensi dell'articolo 17, commi 5 e 6, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62”
- Vista l'O.M. 67 del 31.03.2025“concernente Gli Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2024/2025, ed in particolare l'art. 10 concernente il Documento del Consiglio di Classe;
- Vista l'O.M. n. 13 del 28.01.2025 Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione: individuazione delle discipline oggetto della seconda prova scritta e scelta delle discipline affidate ai commissari esterni delle commissioni d'esame ”;
- Vista la programmazione educativo-didattica prevista dal P.T.O.F. per l'a.s. 2024/25 ed approvata dal Collegio dei docenti,
- Viste le programmazioni didattiche redatte dai Docenti per l'anno scolastico 2024/25 per ciascuna disciplina prevista dal piano di studi;
- Viste le attività educativo-didattiche curriculari ed extracurriculari svolte dalla classe V A FPP nel corso dell' anno scolastico 2024/2025;
- Considerati i risultati conseguiti dagli alunni negli anni scolastici 2022/23 e 2023/24, all'unanimità.

DELIBERA

di redigere il documento finale delle attività educativo-didattiche svolte dalla classe V Sez.A Percorso FPP nel corso dell' anno scolastico 2024/25 nella forma che, a seguire, si trascrive.

DOCUMENTO DI CLASSE
Classe 5..... - Indirizzo FPP
A.S. 2024/25

SOMMARIO

Composizione del Consiglio di Classe	4
Continuità didattica dei docenti	5
I Commissari interni	7
Profilo professionale/Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera	7
Presentazione della classe e partecipazione alle attività	8
Partecipazione ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento ASL	10
Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione	12
Competenze di cittadinanza e Costituzione individuate dal consiglio di classe e acquisite dagli studenti: livelli di valutazione	13
Obiettivi trasversali e obiettivi minimi conseguiti	
Le Competenze	16
Metodologia e Verifiche	20
Criteri e Griglia di Valutazione apprendimenti in itinere nella Didattica in presenza	23
Obiettivi conseguiti	25
Simulazione della seconda prova scritta e del colloquio	25
Scheda di valutazione del colloquio	27
Criteri di assegnazione del credito scolastico	28
Criteri e parametri valutativi per l'attribuzione del credito massimo	28
APPENDICE 1: schede per singole materie	29
APPENDICE 2 :Unità di apprendimento interdisciplinare	48

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>Docente</i>	<i>Materia d'insegnamento</i>	<i>Ore Settimanali</i>
SICA BIAGO	Lingua e Letteratura Italiana	4
	Storia	2
COMPAGNONE SERGIO	Matematica	3
ALIBERTI VILMA	Scienza e Cultura dell'alimentazione	5
DI FEO ANNA	Diritto e Tecniche Amministrative	4
GUARINIELLO MADDALENA	Lingua e Cultura Inglese	2
RUBINO PAOLO	Lingua e Cultura Francese	3
CELORO ARIANNA	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	6
DI FEO ANNA	Educazione Civica	1
CURCIO DARIO	Scienze Motorie	2
LAMBERTI ANTONIO	Religione	1

CONTINUITÀ DIDATTICA NEL TRIENNIO

Come evidenziato nella sottostante tabella, la classe non ha potuto godere, in tutte le discipline, della continuità didattica negli ultimi tre anni scolastici.

In particolar modo ha cambiato ogni anno l'insegnante di diritto e tecniche amministrative; nel corrente anno la classe ha cambiato anche gli insegnanti di francese

Questi cambiamenti, nonostante gli alunni abbiano sempre mostrato disponibilità ad accogliere le numerose variazioni nei metodi d'insegnamento, hanno inevitabilmente rallentato il lavoro didattico.

<i>DISCIPLINA</i>	<i>TERZA A.S. 2022/2023</i>	<i>QUARTA A.S. 2023/2024</i>	<i>QUINTA A.S. 2024/2025</i>
<i>ITALIANO E STORIA</i>	SI	SI	SI
<i>MATEMATICA</i>	SI	SI	SI
<i>INGLESE</i>	SI	SI	SI
<i>FRANCESE</i>	SI	SI	NO
<i>LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA</i>	SI	SI	SI
<i>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</i>	SI	NO	NO
<i>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</i>	NOI	SI	SI
<i>EDUCAZIONE CIVICA</i>	NO	SI	SI
<i>SCIENZE MOTORIE</i>	SI	NO	SI
<i>RELIGIONE</i>	SI	SI	SI

ESAME DI STATO - I COMMISSARI INTERNI

COGNOME E NOME	MATERIA
ALIBERTI VILMA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
CELORO ARIANNA	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA
DI FEO ANNA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Profilo professionale

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Enogastronomia

I – Attività dei servizi di alloggio e ristorazione **56 Attività dei servizi di Ristorazione**

56.2 Fornitura Di Pasti Preparati (CATERING) E Altri Servizi Di Ristorazione

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.

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

COMPETENZE PROFILO DI USCITA DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE PROFILO UNICO DI INDIRIZZO

"ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA"

Competenze profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di AREA GENERALE (Allegato 1 Decreto 92/2018)

1. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali

3. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
7. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
9. Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
11. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

Competenze profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di AREA DI INDIRIZZO (Allegato 2 G Decreto 92/2018)

1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione
3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
4. Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
6. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

7. 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
8. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale
10. Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing
11. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Relazione coordinata del C.d.C.

La classe, inizialmente composta da 11 alunni maschi e una sola alunna, ha raggiunto l'attuale assetto dopo che un alunno non è stato ammesso in quinta e un altro si è trasferito in questo anno scolastico da una classe del nostro Istituto.

All'interno della classe, composta attualmente da 11 alunni, :-è presente un alunno BES per il quale negli ultimi tre anni il C.d.C. ha predisposto un **PDP** (D.M. 27/12/2012 – **BES - Area 2**);

- Il C.d.C. vuole inoltre sottolineare la presenza nel gruppo classe di **alcuni alunni** che nel corso dell'ultimo anno scolastico hanno dimostrato fragilità e timidezza. Tali alunni, messi a proprio agio, incoraggiati e guidati, sono riusciti a raggiungere obiettivi minimi quasi in tutte le discipline.

Nel dettaglio, il profilo della classe, nelle aree relazionali, motivazionali, cognitiva ed operativa può considerarsi il seguente:

- benché si siano rilevate forme di aggregazione per piccoli gruppi, il livello di socializzazione, integrazione e disponibilità alla collaborazione reciproca è migliorato;
- eterogenee risultano, nel gruppo, le attitudini, le capacità e le strumentalità di base possedute; ciò ha reso necessaria una certa personalizzazione degli interventi per cercare di alimentare l'interesse per le varie discipline nell'intento di rafforzare la motivazione allo studio e all'apprendimento.

La classe, nel complesso, ha partecipato alle varie attività, solo alcuni alunni si sono sottratti al rispetto dei tempi di consegna dei compiti assegnati o si sono assentati in occasione delle verifiche spesso programmate.

La partecipazione al dialogo educativo non è stata sempre adeguata alle attese del docente, pur tenendo in debito conto la personalità di ciascun allievo.

Non tutti gli alunni hanno acquisito un metodo di studio efficace che risulta essere per la maggior parte di tipo mnemonico.

La preparazione complessiva degli studenti è limitata al possesso degli obiettivi minimi disciplinari, tranne per un gruppo esiguo di alunni che si è sempre mostrato partecipativo e collaborativo.

In particolare, nella classe si possono definire **tre fasce di livello**:

- **Il primo gruppo**, costituito da alcuni alunni in grado di operare autonomamente e capaci di rielaborazione personale, che ha mostrato impegno, continuità e partecipazione ed ha consentito loro di raggiungere risultati discreti in alcune discipline.
- **Il secondo gruppo**, formato da allievi che hanno manifestato un certo impegno e che pur avendo ancora delle incertezze nell'organizzare alcuni contenuti, hanno raggiunto nel complesso obiettivi minimi.
- **Il terzo gruppo**, infine, che ha manifestato impegno ed interesse saltuari nei confronti di alcune discipline e, ad oggi, ha conseguito solo parzialmente gli obiettivi programmati.

PARTECIPAZIONE AI PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Le esperienze maturate nei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento costituiscono comunque parte del colloquio di cui all'articolo 17, comma 9, del decreto legislativo n. 62 del 2017. (art. 1 comma 6 del D.L. n. 22/2020)

Per quanto riguarda i **PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO -alternanza scuola-lavoro-**, gli alunni hanno/non hanno partecipato, nel triennio, a stage, territoriali ed extraterritoriali, conclusivi dei percorsi individuati nei dipartimenti e condivisi nei consigli di classe.

La classe, nell'anno scolastico 2024/2025, ha partecipato ai percorsi progettati per il corrente anno scolastico, inseriti nell'ambito del progetto scolastico "La buona scuola a lavoro", definiti e valutati dall'UDA "___

I risultati raggiunti nell'ambito dell'alternanza scuola-lavoro sono stati soddisfacenti, infatti, coinvolti nelle attività di settore, quasi tutti hanno manifestato interesse, partecipazione, impegno e senso di responsabilità.

Tale opportunità di confronto con il mondo del lavoro ha costituito un'occasione fondamentale per integrare ed arricchire il curriculum formativo degli studenti.

Di seguito si elencano le competenze acquisite al termine dei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento:

Competenze di performance

- Accetta e prende in carico compiti nuovi o aggiuntivi, riorganizzando le proprie attività in base alle nuove esigenze
- Accetta la ripartizione del lavoro e le attività assegnate dal team leader, collaborando con gli altri addetti per il raggiungimento dei risultati previsti
- Applica le procedure stabilite per la gestione delle dotazioni, beni di consumo e materiali
- Analizza e valuta criticamente il proprio lavoro e i risultati ottenuti, ricercando le ragioni degli eventuali errori o insuccessi
- Collabora con gli altri membri del team al conseguimento degli obiettivi aziendali
- Documenta le attività svolte secondo le procedure previste, segnalando i problemi riscontrati e le soluzioni individuate

Competenze generali di profilo

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
- 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
- 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 e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera

Inoltre, anche quest'anno, come negli anni precedenti, alcuni allievi hanno partecipato alla **vita scolastica curriculare ed extra-curricolare.**

PROGETTI EXTRACURRICOLARI:

17/09 lezione dimostrativa macchina per il gelato (circ.17)

22/10 corso mini master base gelato (circ 62)

17/01 convegno pizza (circ 172)

DIDATTICA LABORATORIALE:

Visione filmati dei principali autori del novecento, visione filmati storici riferiti alla nascita del fascismo e alla seconda guerra mondiale

VISIONE FILMS:

Lady Bird 04/12 (circ n 141) 187

Il diritto di contare 27/02 (circ 232)

Il ragazzo dai pantaloni rosa. 29/04 (circ298)

VISITE GUIDATE :

Napoli 21/01, Capaccio aziende agricole 28/03, Agropoli Trekking urbano 02/04 , Gragnano visite pastificio. 11/04, Salerno 16/04, Amalfi 29/04

RAPPRESENTAZIONI TEATRALI: musical GREASE (circ 231)

CONVEGNI FORMATIVI:

03/10 incontro sensibilizzazione donazione midollo osseo (circ 31)

08/01 incontro “Sii saggio guida sicuro” (circ 166)

15/11 convegno Ferrari 4.0 (circ 107)

20/02 incontro scrittrice Gabriela Genisi (circ191)

21/03 info day Erasmus (circ 265)

18-19/03 corso formazione sulla sicurezza (circ 243)

14/03-10/05. Corso Eipass 7 moduli (circ 248)

26/03 corso educazione finanziaria (circ 279)

14/04 incontro dieta mediterranea (circ 389)

P.O.N.:

Agosto Gerardo: Cake Design dicembre 2024

Corso tennis dicembre 2024

Barba Mariarosaria Cake Design dicembre 2024

Teatro dal 6/11 al 16/12

Denza Emanuele: Pizza e lievitati 08/10- 03/12

Cake Design dicembre 2024

Lingua inglese B1 marzo-maggio

Lingua inglese B2 marzo-maggio

Corso tennis dicembre 2024

Di Florio. Corso Tennis dicembre 2024

Russomando Salvatore: Cake Design dicembre 2024

Santoro Alessio: Cake design dicembre 2024

Testa Carmine Corso Tennis dicembre 24

Inglese marzo 25

ORIENTAMENTO FORMATIVO

14/10 incontro con scuola specializzazione ALMA (circ 26)

16/10 convegno ITS diplomati e diplomandi (circ 41)

10/11 orientamento “orizzonte lavoro” (circ 86)

09/12 incontro videoconferenza Università agli Studi Camerino (circ 147)

28/01 corso “ studiare il lavoro” (circ 190)

10/11 orientamento “orizzonte lavoro” (circ 86)

17/02 progetto orienta life (circ 220)

28/02 progetto educazione finanziaria (cir 225)

05-07/ 03 visita al salone dello studente (circ 234)

19/03 orientamento master class “spiritis” (circ 235)

01/04 incontro Incibum

09/05 progetto orientalife “ job day” (circ 337)

In coerenza con le Linee Guida per l’Orientamento introdotte dal DM 328 del 22.12.2022, ed in attuazione del Piano dell’Orientamento dell’IIS “Enzo Ferrari”, sono stati realizzati percorsi di orientamento finalizzati a ridurre la dispersione scolastica, a diminuire il disallineamento (*mismatch*) tra formazione e lavoro anche investendo sulla formazione tecnica e professionale (ITS Academy), e a rafforzare l’apprendimento e la formazione permanente lungo tutto l’arco della vita.

All’interno del Piano dell’Orientamento, è stato individuato, a partire dai framework europei frutto delle Raccomandazioni UE per il *lifelong learning* del 2018, un quadro di competenze orientative da raggiungere nel corso del triennio nell’area personale e sociale, dello sviluppo della determinazione e della capacità di previsione e progettazione. Il framework è stato studiato in senso verticale, ritenendo fondamentale lavorare sinergicamente ma progressivamente sulla *Conoscenze di sè* (classe terza), sulla *Costruzione del proprio progetto di vita* (classe quarta) e sul *Valore della scelta verso l’Università e il mondo del lavoro* (classe quinta).

I moduli curriculari di orientamento formativo sono integrati con i percorsi per le competenze trasversali e l’orientamento (PCTO), con i percorsi di Educazione Civica, nonché con le attività di orientamento promosse dal sistema della formazione superiore, e con le azioni orientative degli ITS Academy.

Nell’anno scolastico in corso sono stati progettati e realizzati i seguenti Moduli di orientamento Formativo:

Attività, percorsi e progetti svolti nell’ambito di Educazione Civica

Il curricolo d’istituto di Educazione Civica ha un taglio interdisciplinare involgente tutte le discipline del consiglio di classe, ed è articolato in vari filoni tematici riferiti ai percorsi e progetti, all’uopo pianificati e attuati durante l’anno scolastico

Il Consiglio di classe ha realizzato, in coerenza con gli obiettivi del PTOF e della legge n. 92 del 2019, le seguenti attività per l’acquisizione delle competenze di Educazione Civica:

TITOLO	ATTIVITA'	COMPETENZE ACQUISITE
Associazione Arcobaleno “Marco Iagulli Onlus”- Settimana Nazionale per la donazione del midollo osseo e cellule staminali emopoietiche.	Incontro di sensibilizzazione dei giovani alla donazione del Midollo Osseo -	<input type="checkbox"/> Imparare ad imparare <input type="checkbox"/> Comunicare (comprendere e rappresentare)
La Costituzione italiana.	Le fonti normative interne. Lettura e commento dei primi 12 articoli della Costituzione. Il principio lavorista nella Costituzione Italiana Il lavoro tra diritto e mercato Riflessioni/discussioni.	<input type="checkbox"/> Collaborare e partecipare <input type="checkbox"/> Agire in modo

L'Unione Europea.	La nascita dell'Unione Europea. Riflessioni/discussioni.	autonomo e responsabile
L'ONU	Le organizzazioni internazionali. Riflessioni/discussioni.	<input type="checkbox"/> Competenze di cittadinanza
L'Agenda 2030. Lo sviluppo sostenibile.	I 17 obiettivi globali per lo sviluppo sostenibile. Riflessioni/discussioni.	<input type="checkbox"/> Risolvere problemi
Cittadinanza Digitale	Cittadinanza digitale, diritti e doveri. Riflessioni/discussioni.	<input type="checkbox"/> Individuare collegamenti e relazioni
Riflessione sulla giornata delle foibe	Riflessioni/discussioni.	<input type="checkbox"/> Acquisire e interpretare l'informazione
Riflessione sulla giornata della memoria	Riflessioni e discussioni visione vari filmati	<input type="checkbox"/>
Riflessione conflitto: Russia- Ucraina Israele- Palestina	Riflessione e discussione visione vari filmati	<input type="checkbox"/>
Storia e Cultura.	Filmati su Operazione Avalanche Riflessioni	
La sicurezza alimentare.	Normativa. Riflessioni/discussioni.	
La tutela della privacy	Normativa. Riflessioni/discussioni.	
Le norme igieniche nei locali di lavoro.	Normativa. Riflessioni/discussioni.	
La sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro.	Normativa. Riflessioni/discussioni.	
Visite guidate: Salerno, Napoli Amalfi	Visite ai vari centri storici	

**GRIGLIA CON INDICATORI DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE E DI CITTADINANZA
E COSTITUZIONE PER L'INSEGNAMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA**

Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	Livelli		
COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE AD IMPARARE	Imparare ad imparare	Conoscenza di sé (limiti, capacità)	È pienamente consapevole delle proprie capacità e dei propri punti deboli e li sa gestire.	5		
			È consapevole delle proprie capacità e dei propri punti deboli e li sa gestire.	4		
			È consapevole delle proprie capacità e dei propri punti deboli e inizia a saperli gestire.	3		
			Riconosce generalmente le proprie risorse e capacità e inizia a saperle gestire.	2		
			Si avvia a identificare i propri punti di forza e di debolezza e cerca di gestirli.	1		
		Uso di strumenti informativi	Ricerca in modo autonomo e spontaneo fonti e informazioni. Sa gestire in modo appropriato, produttivo e autonomo, i diversi supporti utilizzati e scelti.	5		
			Ricerca in modo autonomo fonti e informazioni. Sa gestire, in modo appropriato e produttivo, i diversi supporti utilizzati e scelti.	4		
			Ricerca in modo autonomo fonti e informazioni. Sa gestire in modo appropriato i diversi supporti utilizzati e scelti.	3		
			Ricerca e utilizza in modo autonomo fonti e informazioni, gestendo i diversi supporti utilizzati.	2		
			Guidato/a ricerca e utilizza fonti e informazioni e riesce a gestire i supporti di base utilizzati.	1		
		Acquisizione di un metodo di studio e di lavoro	Metodo di studio personale, efficace, attivo e creativo, utilizzando in modo corretto e proficuo il tempo a disposizione	5		
			Metodo di studio personale, efficace e produttivo, utilizzando in modo corretto il tempo a disposizione	4		
			Metodo di studio autonomo ed efficace, utilizzando in modo adeguato il tempo a disposizione	3		
			Metodo di studio generalmente autonomo ed efficace, utilizzando in modo adeguato il tempo a disposizione	2		
			Metodo di studio ancora dispersivo, incerto, non sempre adeguato	1		
		Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	Livelli
		COMPETENZA IMPRENDITORIALE	PROGETTARE	USO DELLE CONOSCENZE APPRESE PER REALIZZARE UN PRODOTTO.	Utilizza in maniera completa le conoscenze apprese e approfondite per ideare e realizzare un prodotto.	5
					Utilizza in maniera completa le conoscenze apprese per pianificare e realizzare un prodotto.	4
					Utilizza nel complesso le conoscenze apprese per pianificare e realizzare un prodotto.	3
					Utilizza discretamente le conoscenze apprese per realizzare un prodotto.	2
Utilizza parzialmente le conoscenze apprese per realizzare un semplice prodotto	1					
ORGANIZZAZI	Organizza il materiale in modo razionale e originale			5		

		ONE DEL MATERIALE PER REALIZZARE UN PRODOTTO	Organizza il materiale in modo corretto e razionale	4			
			Organizza il materiale in modo appropriato	3			
			Si orienta nell' organizzare il materiale	2			
			Organizza il materiale in modo non sempre corretto	1			
Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	Livelli			
COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE COMUNICAZIONE MULTILINGUISTICA COMPETENZA DIGITALE COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONI CULTURALI	COMUNICARE COMPRENDERE E RAPPRESENTARE	COMPrensione E USO DEI LINGUAGGI DI VARIO GENERE	Comprende tutti i generi di messaggi e di diversa complessità trasmessi con diversi supporti.	5			
			Comprende nel complesso tutti i generi di messaggi e di diversa complessità trasmessi con diversi supporti.	4			
			Comprende diversi generi di messaggi e di una certa complessità trasmessi con vari supporti	3			
			Comprende nel complesso messaggi di molti generi trasmessi con diversi supporti diversi	2			
			Comprende semplici messaggi trasmessi con alcuni supporti	1			
		USO DEI LINGUAGGI DISCIPLINARI	Si esprime utilizzando in maniera sicura, corretta, appropriata e originale tutti i linguaggi disciplinari mediante supporti vari.	5			
			Si esprime utilizzando in maniera corretta e appropriata i linguaggi disciplinari mediante supporti vari.	4			
			Si esprime utilizzando correttamente tutti i linguaggi disciplinari mediante supporti vari	3			
			Si esprime utilizzando abbastanza correttamente i linguaggi disciplinari mediante supporti vari.	2			
			Si esprime utilizzando in modo semplice ed essenziale i linguaggi disciplinari.	1			
			Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	Livelli
			COMPETENZE IN MATERIE DI CITTADINANZA	COLLABORARE E PARTECIPARE	INTERAZIONE NEL GRUPPO.	Interagisce in modo collaborativo, partecipativo e costruttivo nel gruppo.	5
Interagisce in modo partecipativo e costruttivo nel gruppo	4						
Interagisce attivamente nel gruppo	3						
Interagisce in modo collaborativo nel gruppo.	2						
Ha difficoltà di collaborazione nel gruppo.	1						
DISPONIBILITÀ AL CONFRONTO	Gestisce in modo positivo la conflittualità e favorisce il confronto	5					
	Gestisce in modo positivo la conflittualità ed è sempre disponibile al confronto	4					
	Gestisce in modo positivo la conflittualità ed è quasi sempre disponibile al confronto	3					
	Cerca di gestire in modo positivo la conflittualità	2					
	Non sempre riesce a gestire la conflittualità	1					
RISPETTO DEI DIRITTI ALTRUI	Conosce e rispetta sempre e consapevolmente i diversi punti di vista e ruoli altrui.	5					
	Conosce e rispetta sempre i diversi punti di vista e i ruoli altrui.	4					
	Conosce e rispetta i diversi punti di vista e i ruoli altrui.	3					
	Generalmente rispetta i diversi punti di vista e i ruoli altrui	2					

			Rispetta saltuariamente i diversi punti di vista e i ruoli altrui	1
	AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE	ASSolvere GLI OBBLIGHI SCOLASTICI	Assolve in modo attivo e responsabile gli obblighi scolastici	5
			Assolve in modo regolare e responsabile gli obblighi scolastici	4
			Assolve in modo regolare e abbastanza responsabile gli obblighi scolastici	3
			Assolve in modo regolare gli obblighi scolastici	2
			Assolve in modo discontinuo gli obblighi scolastici	1
		RISPETTO DELLE REGOLE	Rispetta in modo scrupoloso le regole	5
			Rispetta consapevolmente le regole	4
			Rispetta sempre le regole	3
			Rispetta generalmente le regole	2
			Rispetta saltuariamente le regole	1
Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	Livelli
COMPETENZE IMPRENDITORIALI	INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI	INDIVIDUARE E RAPPRESENTARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI TRA FENOMENI, EVENTI E CONCETTI DIVERSI	Individua in modo preciso e ordinato i collegamenti e le relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi. Li rappresenta in modo corretto e creativo.	5
			Individua in modo ordinato i collegamenti e le relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi. Li rappresenta in modo corretto.	4
			Individua i collegamenti e le relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi. Li rappresenta in modo corretto	3
			Individua i principali collegamenti e le fondamentali relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi. Li rappresenta in modo adeguatamente corretto.	2
			Guidato/a individua i principali collegamenti tra fenomeni e concetti appresi. Ha difficoltà nella loro rappresentazione.	1
		INDIVIDUARE COLLEGAMENTI FRA LE VARIE AREE DISCIPLINARI	Opera autonomamente e in modo corretto e creativo collegamenti fra le diverse aree disciplinari, anche in relazione a problematiche complesse.	5
			Opera autonomamente e in modo sicuro e corretto collegamenti coerenti e completi fra le diverse aree disciplinari.	4
			Opera autonomamente e in modo corretto collegamenti coerenti fra le diverse aree disciplinari.	3
			Opera con una certa autonomia collegamenti fra le diverse aree disciplinari.	2
			Guidato riesce ad operare semplici collegamenti fra le diverse aree disciplinari.	1

LE COMPETENZE

Gli obiettivi formativi e didattici sono stati finalizzati alla crescita culturale e sociale degli allievi ed a far acquisire agli stessi la capacità di cogliere, fare proprie, elaborare ed applicare le conoscenze apprese durante il corso di studi alla fine del quale dovranno avere:

COMPETENZE CHIAVE DELLA CITTADINANZA

- ✚ Imparare ad imparare
- ✚ Progettare
- ✚ Comunicare
- ✚ Collaborare e partecipare
- ✚ Agire in modo autonomo e responsabile
- ✚ Risolvere problemi
- ✚ Individuare collegamenti e relazioni
- ✚ Acquisire ed interpretare informazioni

Competenze chiave per l'apprendimento permanente (Raccomandazione del Consiglio del 22.05.2018):

- competenza alfabetica funzionale;
- competenza multilinguistica;
- competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;
- competenza digitale;
- competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;
- competenza in materia di cittadinanza;
- competenza imprenditoriale;
- competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

Gli alunni hanno acquisito tali competenze attraverso conoscenze e abilità, riconducibili ai seguenti quattro assi culturali:

1. *Asse dei linguaggi*

Padronanza della lingua italiana per gestire la comunicazione, comprendere e interpretare testi di vario tipo e produrli. Capacità di esprimersi sufficientemente in lingua inglese e francese.

2. *Asse matematico*

Utilizzare tecniche e procedure di calcolo specifici della disciplina.

3. *Asse scientifico-tecnologico*

Saper osservare e comprendere le relazioni tra mondo umano e mondo naturale.

4. *Asse storico-sociale*

Percepire gli eventi storici a livello locale, nazionale, europeo e mondiale, cogliendone le connessioni con i fenomeni sociali ed economici.

Le competenze-chiave trasversali conseguite sono:

Ambito di riferimento	Competenze chiave	Capacità conseguite a fine dell'obbligo
Costruzione di sé	<ul style="list-style-type: none"> - Imparare ad imparare - Progettare 	<p>Sono capaci di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organizzare, gestire il proprio apprendimento - Utilizzare il proprio metodo di studio e di lavoro - Elaborare e realizzare attività seguendo la logica della progettazione
Relazione con gli altri	<ul style="list-style-type: none"> - Comunicare - Collaborare/partecipare - Agire in modo autonomo e responsabile 	<p>Sono capaci di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendere e rappresentare testi diversi e formularli con l'uso di linguaggi specifici - Lavorare e interagire con gli altri - Comportarsi in modo adeguato ai diversi contesti sociali - Fare scelte in rapporto alle

		iniziative ed alle regole della comunità sociale.
Rapporto con la realtà naturale e sociale	<ul style="list-style-type: none"> - Risolvere problemi - Individuare collegamenti e relazioni - Acquisire/interpretare l'informazione ricevuta 	<p>Sono capaci di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendere, interpretare gli eventi della realtà circostante - Costruire conoscenze significative - Rielaborare criticamente fatti ed avvenimenti

OBIETTIVI TRASVERSALI CONSEGUITI

<i>Formativi</i>	<p>Gli alunni:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sanno trasferire nella vita personale e professionale i valori già acquisiti della solidarietà, della tolleranza e dell'impegno civile. ▪ Conoscono e reinterpretano i problemi sociali. ▪ Sono rispettosi e accettano la diversità culturale, etnica, religiosa e fisica come arricchimento personale. ▪ Sanno scegliere un percorso di vita e di lavoro, e sono in grado di cogliere le opportunità esistenti a livello locale, nazionale ed europea . ▪ Sanno valorizzare le esperienze acquisite durante il corso di studi, di vita sociale, culturale e lavorativa. ▪ Hanno coscienza di come l'azienda alberghiera richieda personale qualificato. ▪ Possiedono il concetto di legalità intesa come rispetto delle regole da parte di tutti e come trasparenza dell'operato della scuola.
<i>Metacognitivi</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hanno potenziato la fiducia in se stessi. ▪ Hanno sviluppato il senso di responsabilità. Hanno consapevolezza delle proprie abilità ed attitudini. ▪ Sanno fare scelte consapevoli e responsabili al fine di valorizzare le proprie aspirazioni
<i>Cognitivi</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hanno acquisito le conoscenze fondamentali specifiche nell'ambito delle singole discipline di studio. ▪ Hanno potenziato la capacità di stabilire relazioni logiche, e sanno osservare, analizzare, sintetizzare, dedurre, organizzare e rielaborare. ▪ Hanno la capacità di orientarsi nel tempo e nello spazio. ▪ Sanno individuare dei percorsi logici per la risoluzione di un problema, utilizzando conoscenze acquisite e gli strumenti a disposizione. ▪ Sanno globalmente valutare il proprio operato. ▪ Riconoscono lo stage aziendale come esperienza importante del proprio percorso didattico.

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sanno utilizzare ed applicare semplici procedure al fine di sostenere le prove specifiche dell'esame di stato. 		
Metodo di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sanno usare gli strumenti di lavoro disponibili e riescono ad organizzarne le fasi e i tempi. ▪ Prendere appunti, schematizzare ed individuare percorsi di studio ▪ Fare semplici collegamenti interdisciplinari. ▪ Collaborano positivamente all'interno di un gruppo di studio-lavoro ▪ Sono in grado di gestire il lavoro all'interno dei laboratori scolastici ed esterni. 		
	Conoscenze	Competenze	Capacità
Disciplinari	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contenuti, principi, teorie, nuclei concettuali, regole, procedure; ▪ Linguaggi specifici coordinate storico-culturali. ▪ Linee essenziali delle lingue: inglese e francese ▪ Elementi teorici e pratici in ambito professionale 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Esporre i contenuti essenziali delle diverse discipline. ▪ Utilizzare la terminologia specifica delle varie discipline. ▪ Applicare procedure e formule. ▪ Produrre testi scritti di tipologia diversa. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comprendere un testo letterario, giuridico, economico ed individuarne gli elementi costitutivi. ▪ Interpretare e sintetizzare un testo letterario, giuridico, economico. ▪ Rielaborare gli argomenti oggetto di studio. ▪ Fare collegamenti interdisciplinari. ▪ Comprendere gli elementi logico-matematici. ▪ Progettare e operare nell'ambito della Ristorazione.

OBIETTIVI MINIMI CONSEGUITI

- Mostrano un comportamento coerente al proprio ruolo
- Conoscono i contenuti essenziali delle discipline
- Producono vari tipi di testi, semplici nel contenuto e nel complesso corretti nella forma
- Usano un'accettabile terminologia specifica

- Sanno raccogliere e schematizzare una serie di dati
- Sanno applicare procedure essenziali per la soluzione di un problema utilizzando le conoscenze acquisite
- Sanno rielaborare in modo semplice ma efficace le conoscenze effettuando collegamenti interdisciplinari

- **METODOLOGIA**

- Lezioni frontali
- Didattica a distanza (attività sincrone e asincrone)
- Insegnamento individualizzato
- Problem-solving
- Ricerca-azione
- Correzione alla lavagna dei compiti assegnati
- Riferimenti interdisciplinari
- Esercitazioni in classe e in laboratorio
- Lavoro di gruppo.

- **STRUMENTI**

- Libri di testo
- Personal computer
- Quaderni di appunti
- Materiali condivisi dal docente
- Vocabolari
- Audiovisivi
- Computer
- Fotocopie
- Internet.

- **SPAZI**

- Aula,
- Aula magna,
- Laboratori
- Palestra
- Auditorium.

VERIFICHE

Il Collegio dei Docenti ha fissato la divisione dell'anno scolastico in Quadrimestri.

Per le materie con prove scritte il Collegio ha stabilito che il numero delle verifiche scritte non sia inferiore a due ed almeno due le verifiche orali.

Le verifiche sono state costanti e sistematiche, rivolte anche ad identificare situazioni da recuperare, rinforzare e migliorare. Oltre alle prove soggettive di tipo tradizionale (tema, le nuove forme di scrittura, esercizi, problemi, interrogazioni), sono state effettuate anche verifiche di tipo innovativo (prove oggettive, questionari, produzione scritta, test strutturati e semi-strutturati ecc.) in tutte le discipline.

Strumenti di **verifica** formativa in itinere:

-esercitazioni, laboratori, recupero e/o potenziamento; mappa concettuale esemplificativa, riepilogo ed esercitazioni.

Al termine del primo quadrimestre, si è svolta la pausa didattica per il recupero e il potenziamento delle competenze.

CRITERI DI VALUTAZIONE DIDATTICA

La valutazione si è avvalsa delle verifiche “in itinere” che hanno consentito ad ogni allievo di conoscere il proprio processo di maturazione e di pervenire all’autovalutazione, e al docente di ricalibrare la programmazione didattica.

Tale valutazione ha sempre tenuto in primo piano il discente e la globalità del suo mondo affettivo.

Sono stati considerati i seguenti criteri di valutazione:

1. conoscenza delle tematiche
2. proprietà adeguata di linguaggio
3. assiduità della frequenza
4. interesse nelle discussioni delle problematiche
5. partecipazione attiva, impegno e profitto
6. attitudini dimostrate nelle attività aziendali e di laboratorio
7. progressi rispetto alla situazione iniziale ed esiti delle verifiche.

I criteri di misurazione sono stati espressi in decimi e per essi si fa riferimento a quanto definito nelle griglie di valutazione delineate nel P.T.O.F., di cui è allegata copia nel presente documento.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DIDATTICA IN DECIMI

Competenze	Capacità	Conoscenze	Voto in decimi
Affronta autonomamente anche compiti complessi, applicando le conoscenze in modo corretto, organico e creativo	Comunica in modo proprio, efficace ed articolato; è autonomo ed organizzato; collega conoscenze attinte da ambiti pluridisciplinari; analizza in modo critico, con un certo rigore; documenta il proprio lavoro; cerca soluzioni adeguate per situazioni nuove	Complete, con approfondimenti autonomi	9-10
Affronta compiti anche complessi in modo corretto	Comunica in maniera chiara ed appropriata; ha una propria autonomia di lavoro; analizza in modo complessivamente corretto e compie alcuni collegamenti, arrivando a rielaborare in modo abbastanza autonomo	Sostanzialmente complete	8
Esegue correttamente compiti semplici; affronta compiti più complessi con lievi incertezze	Comunica in modo adeguato, anche se semplice; non ha piena autonomia, ma è un diligente ed affidabile esecutore; coglie gli aspetti fondamentali, ma incontra difficoltà nei collegamenti interdisciplinari.	Conosce gli Elementi essenziali, fondamentali	7

Esegue semplici Compiti senza errori sostanziali; affronta compiti più Complessi nonostante qualche incertezza	Comunica in modo semplice, con sufficiente chiarezza e correttezza; coglie gli aspetti fondamentali, ma le sue analisi sono lacunose; individua gli elementi essenziali del programma	Complessivamente accettabili; ha ancora lacune, ma non /o profonde	6
Applica le conoscenze minime, senza commettere gravi errori, ma talvolta con imprecisione, arriva ad applicare le conoscenze minime	Riferisce in modo frammentario e generico; ha difficoltà a cogliere i nessi logici e quindi ha difficoltà ad analizzare temi, questioni e problemi.	Incerte ed incomplete	5
Solo se guidato arriva ad applicare le conoscenze minime; commette gravi errori anche nell'eseguire semplici esercizi	Comunica in modo stentato e improprio; ha difficoltà a cogliere i concetti e le relazioni essenziali che legano tra loro i fatti più elementari	Frammentarie e lacunose	4
Anche se guidato commette gravissimi errori nell'esecuzione di esercizi semplici	Comunica decisamente in modo stentato e improprio e non riesce a cogliere concetti e relazioni essenziali che legano tra loro i fatti più elementari	Gravemente lacunose	3

OBIETTIVI CONSEGUITI

A conclusione dell'anno scolastico, confrontando le prestazioni dei singoli discenti con la situazione iniziale, si può affermare che i risultati conseguiti siano nel complesso positivi, seppur con le dovute eccezioni.

Gli obiettivi didattico-operativi prefissati sono stati raggiunti in maggiore o minore misura ovviamente in relazione alla situazione di partenza, ai ritmi personali di apprendimento e alle capacità di ciascuno.

Le **conoscenze** acquisite sono da considerarsi globalmente accettabili.

Quanto alle **competenze**, una parte degli studenti, riesce nella risoluzione di problemi semplici e opportunamente guidata individua la soluzione a problematiche più articolate.

Le **capacità** acquisite si evidenziano soprattutto sul piano pratico e tecnico-laboratoriale.

TIPOLOGIA DI VERIFICHE PLURIDISCIPLINARI IN VISTA DEGLI ESAMI

SECONDA PROVA SCRITTA

- Scienze e Cultura dell'Alimentazione e Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Cucina

Tempo concesso: 6 ORE

INDICAZIONI ED OSSERVAZIONI SULLA SECONDA PROVA

La riforma ha imposto un profondo ripensamento delle modalità di formulazione della seconda prova dell'esame di Stato dei nuovi Professionali;

➤ sono stati predisposti nuovi Quadri di riferimento (D.M. n. 164 del 15 giugno 2022);
➤ si è reso necessario passare dalla giustapposizione delle due "parti" della prova alla loro integrazione, in quanto la parte nazionale della prova non sarà più concepita in relazione ad articolazioni, opzioni, "curvature" (che non esistono più nel nuovo ordinamento), ma dovrà riferirsi all'indirizzo e nel contempo prestarsi a essere declinata in relazione a percorsi diversi.

➤ Le prove dovranno vertere:

- sulle competenze in uscita e non su discipline
- sui nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze

Struttura dei nuovi Quadri di riferimento:

I nuclei tematici non sono stati più articolati intorno alle «discipline caratterizzanti», ma si riferiscono alle competenze di uscita che caratterizzano l'indirizzo. Essi contengono:

- l'indicazione dell'indirizzo di riferimento
- la descrizione delle caratteristiche strutturali della prova d'esame
- i «nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze» e gli «obiettivi della prova»
- la griglia di valutazione

Caratteristiche della prova d'esame

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione con riferimento alle filiere dell'Indirizzo; dall'altro, il conseguimento delle competenze professionali cui sono correlati i nuclei tematici fondamentali.

La prova potrà, pertanto, essere strutturata secondo una delle seguenti tipologie:

TIPOLOGIA A

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

TIPOLOGIA B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

TIPOLOGIA C

Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.

TIPOLOGIA D

Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo

La durata della prova è prevista di 6 ore, se trattasi solo di un elaborato scritto; fino a un massimo di 12 ore, se sia prevista una prova scritta con integrazione laboratoriale.

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicatore <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	Punteggio massimo
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	6
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	8
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3

La commissione integrerà gli indicatori con la relativa declinazione dei descrittori.

Griglie valutazione prima prova

TIPOLOGIA A – Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

Cognome _____ Nome _____ Classe _____

AMBITI DEGLI INDICATORI	INDICATORI GENERALI (punti 60)	INDICATORI SPECIFICI (punti 40)	DESCRITTORI	PUNTI
ADEGUATEZZA		<p>Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo — se presenti — o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)</p> <p>punti 10</p>	<p>Riguardo ai vincoli della consegna l'elaborato:</p> <ul style="list-style-type: none"> - non ne rispetta alcuno (4) - li rispetta in minima parte (5) - li rispetta sufficientemente (6) - li rispetta quasi tutti (8) - li rispetta completamente (10) 	
CARATTERISTI CHE DEL CONTENUTO	<p>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</p> <p>punti 20</p>		<p>L'elaborato evidenzia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - minime conoscenze (8) - scarse conoscenze (10) - sufficienti conoscenze (12) - buone conoscenze (16) - approfondite conoscenze (20) 	
	<p>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</p> <p>punti 10</p>		<p>L'elaborato evidenzia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - assenza di giudizi critici personali (4) - limitata capacità di rielaborazione (5) - semplice rielaborazione (6) - alcuni spunti personali (8) - espressione di argomentate valutazioni personali (10) 	
		<ul style="list-style-type: none"> - Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici - Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) 	<p>L'elaborato evidenzia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - diffusi errori di comprensione, di analisi e di interpretazione (12) - una comprensione parziale e la presenza di alcuni errori di analisi e di interpretazione (15) - una sufficiente comprensione, pur con la presenza di qualche inesattezza o superficialità di analisi e interpretazione (18) 	

		- Interpretazione corretta e articolata del testo punti 30	- una comprensione adeguata e una analisi e interpretazione completa e precisa (24) - una piena comprensione e una analisi e interpretazione ricca e approfondita (30)	
ORGANIZZAZIONE DEL TESTO	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo Coesione e coerenza testuale punti 10		L'elaborato evidenzia: - l'assenza di un'organizzazione del discorso e di una connessione tra le idee (4) - la presenza di alcuni errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee (5) - una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee (6) - un'adeguata organizzazione del discorso e una buona connessione tra le idee (8) - una efficace e chiara organizzazione del discorso con - una coerente e appropriata connessione tra le idee (10)	
LESSICO E STILE	Ricchezza e padronanza lessicale punti 10		L'elaborato evidenzia: - un lessico generico, povero e del tutto inappropriato (4) - un lessico generico, semplice e con diffuse - improprietà (5) - un lessico semplice ma adeguato (6) - un lessico specifico e appropriato (8) - un lessico specifico, vario ed efficace (10)	
CORRETTEZZA ORTOGRAFICA E MORFOSINTATTICA	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura punti 10		L'elaborato evidenzia: - diffusi e gravi errori grammaticali e di punteggiatura (4) - alcuni errori grammaticali e di punteggiatura (5) - un sufficiente controllo della grammatica e della punteggiatura (6) - una buona padronanza grammaticale e un uso corretto della punteggiatura (8) - una completa padronanza grammaticale e un uso appropriato ed efficace della punteggiatura (10)	
OSSERVAZIONI			Punteggio assegnato alla prova /20	Totale ¹ /100

CENTESIMI	1-7	8-12	13-17	18-22	23-27	28-32	33-37	38-42	43-47	48-52	53-57	58-62	63-67	68-72	73-77	78-82	83-87	88-92	93-97	98-100
VENTESIMI	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

¹ Il risultato finale (in centesimi) va riportato a 20 con opportuna proporzione: (divisione per 5 + eventuale arrotondamento). Es.1: 89:5= 17.8 >18
Es.2: 92:5= 18.4 >18.

TIPOLOGIA B - Analisi e produzione di un testo argomentativo

Griglia di correzione e di valutazione

AMBITI DEGLI INDICATORI	INDICATORI GENERALI (punti 60)	INDICATORI SPECIFICI (punti 40)	DESCRITTORI	PUNTI
ADEGUATEZZA		<ul style="list-style-type: none"> - Individuazione corretta della tesi e delle argomentazioni del testo proposto - rispetto della struttura argomentativa nel testo elaborato <p>punti 10</p>	<p>Rispetto alle richieste della consegna, in particolare all'individuazione corretta della tesi e delle argomentazioni e al rispetto della struttura argomentativa del testo prodotto, l'elaborato:</p> <ul style="list-style-type: none"> - non rispetta la consegna e non riconosce né la tesi né le argomentazioni del testo; non sa elaborare un testo argomentativo (4) - rispetta in minima parte la consegna e compie errori nell'individuazione della tesi e delle argomentazioni del testo; formula in modo confuso la tesi e non la sa sostenere (5) - rispetta sufficientemente la consegna e individua abbastanza correttamente la tesi e alcune argomentazioni del testo; sa formulare e sostenere una tesi in modo semplice (6) - rispetta adeguatamente la consegna e individua correttamente la tesi e la maggior parte delle argomentazioni del testo; sa elaborare un testo con una tesi chiaramente evidenziata e sostenuta (8) - rispetta completamente la consegna, individuando con precisione la tesi e le argomentazioni del testo; sa elaborare con sicurezza un testo argomentativo, sostenendo opportunamente la validità della tesi e confutando in modo convincente l'antitesi (10) 	
CARATTERISTICHE DEL CONTENUTO	<ul style="list-style-type: none"> - Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici - Ampiezza e precisione delle conoscenze - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali <p>Punti 20</p>		<p>L'elaborato evidenzia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - non comprende il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici, minime conoscenze e assenza di giudizi critici personali (8) - scarsa comprensione del testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici, scarse conoscenze e limitata capacità di rielaborazione (10) - comprende il testo nel suo complesso, sufficienti conoscenze e semplice rielaborazione (12) - comprende in modo corretto il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici, buone conoscenze e alcuni spunti personali (16) - individua con precisione e correttezza il testo sia nel suo senso complessivo che nei suoi snodi tematici, approfondite conoscenze ed espressione di argomentate valutazioni personali giudizi critici e (20) 	
ORGANIZZAZIONE DEL TESTO		<p>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione</p>	<p>L'elaborato evidenzia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - riferimenti culturali assenti o del tutto fuori luogo (8) - una scarsa presenza di riferimenti culturali, spesso non corretti (10) - un sufficiente controllo dei riferimenti culturali, pur con qualche inesattezza o incongruenza (12) - una buona padronanza dei riferimenti culturali, usati con correttezza e pertinenza (16) - un dominio ampio e approfondito dei riferimenti culturali, usati con piena correttezza e pertinenza (20) 	

		punti 20		
	- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale punti 20		L'elaborato evidenzia: - l'assenza di un'organizzazione del discorso e di una connessione tra le idee (8) - la presenza di alcuni errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee (10) - una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee (12) - un'adeguata organizzazione del discorso e una buona connessione tra le idee (16) - una efficace e chiara organizzazione del discorso con una coerente e appropriata connessione tra le idee (20)	
		Capacità di sostenere con coerenza il percorso ragionativo adottando connettivi pertinenti punti 10	L'elaborato evidenzia: - un ragionamento del tutto privo di coerenza, con connettivi assenti o errati (4) - un ragionamento con molte lacune logiche e un uso inadeguato dei connettivi (5) - un ragionamento sufficientemente coerente, costruito con connettivi semplici e abbastanza pertinenti (6) - un ragionamento coerente, costruito con connettivi adeguati e sempre pertinenti (8) - un ragionamento pienamente coerente, costruito con una scelta varia e del tutto pertinente dei connettivi (10)	
LESSICO E STILE	Ricchezza e padronanza lessicale punti 10		L'elaborato evidenzia: - un lessico generico, povero e del tutto inappropriato (4) - un lessico generico, semplice e con diffuse improprietà (5) - un lessico semplice ma adeguato (6) - un lessico specifico e appropriato (8) - un lessico specifico, vario ed efficace (10)	
CORRETTEZZA A ORTOGRAFICA E MORFOSINTATTICA	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura punti 10		L'elaborato evidenzia: - diffusi e gravi errori grammaticali e di punteggiatura (4) - alcuni errori grammaticali e di punteggiatura (5) - un sufficiente controllo della grammatica e della punteggiatura (6) - una buona padronanza grammaticale e un uso corretto della punteggiatura (8) - una completa padronanza grammaticale e un uso appropriato ed efficace della punteggiatura (10)	
OSSERVAZIONI			Punteggio assegnato alla prova /20	Totale ² /100

CENTESIMI	1-7	8-12	13-17	18-22	23-27	28-32	33-37	38-42	43-47	48-52	53-57	58-62	63-67	68-72	73-77	78-82	83-87	88-92	93-97	98-100
VENTESIMI	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

² Il risultato finale (in centesimi) va riportato a 20 con opportuna proporzione: (divisione per 5 + eventuale arrotondamento). Es.1: 89:5= 17.8 >18
Es.2: 92:5= 18.4 >18.

TIPOLOGIA C – Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

Griglia di correzione e di valutazione

AMBITI DEGLI INDICATORI	INDICATORI GENERALI (punti 60)	INDICATORI SPECIFICI (punti 40)	DESCRITTORI	PUNTI
ADEGUATEZZA		<p>Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi</p> <p>Punti 10</p>	<p>Riguardo alle richieste della traccia e in particolare alla coerenza della formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi, l'elaborato:</p> <ul style="list-style-type: none"> - non rispetta la traccia e il titolo è assente o del tutto inappropriato (4) - rispetta in minima parte la traccia; il titolo è assente o poco appropriato; anche l'eventuale parafrasi è poco coerente (5) - rispetta sufficientemente la traccia e contiene un titolo e un'eventuale parafrasi semplici ma abbastanza coerenti (6) - rispetta adeguatamente la traccia e contiene un titolo e un'eventuale parafrasi corretti e coerenti (8) - rispetta completamente la traccia e contiene un'eventuale parafrasi molto appropriati ed efficaci (10) 	
CARATTERISTICHE DEL CONTENUTO	<ul style="list-style-type: none"> - Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali <p>Punti 20</p>		<p>L'elaborato evidenzia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - minime conoscenze e assenza di giudizi critici personali (8) - scarse conoscenze e limitata capacità di rielaborazione (10) - sufficienti conoscenze e semplice rielaborazione (12) - buone conoscenze e alcuni spunti personali (16) - approfondite conoscenze ed espressione di argomentate valutazioni personali (20) 	
ORGANIZZAZIONE DEL TESTO		<ul style="list-style-type: none"> - Correttezza e articolazione dei riferimenti culturali nell'esposizione e nel sostenere l'argomentazione <p>punti 20</p>	<p>L'elaborato evidenzia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - riferimenti culturali assenti o minimi oppure del tutto fuori luogo (8) - una scarsa presenza e articolazione di riferimenti culturali, con diffusi errori (10) - sufficiente controllo e articolazione dei riferimenti culturali, pur con qualche inesattezza (12) - buona padronanza e articolazione dei riferimenti culturali, usati con correttezza e pertinenza (16) - un dominio sicuro e approfondito dei riferimenti culturali, usati con ampiezza, correttezza e pertinenza (20) 	
	<ul style="list-style-type: none"> - Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale <p>punti 20</p>		<p>L'elaborato evidenzia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'assenza di un'organizzazione del discorso e di una connessione tra le idee (8) - la presenza di alcuni errori nell'organizzazione del discorso e nella - connessione tra le idee (10) - una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee (12) - un'adeguata organizzazione del discorso e una buona connessione tra le idee (16) - una efficace e chiara organizzazione del discorso con una 	

			coerente e appropriata connessione tra le idee (20)	
		Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione punti 10	L'elaborato evidenzia: - uno sviluppo del tutto confuso e tortuoso dell'esposizione (4) - uno sviluppo disordinato e disorganico (5) - uno sviluppo sufficientemente lineare dell'esposizione, pur con qualche elemento in disordine (6) - uno sviluppo abbastanza ordinato e lineare (8) - uno sviluppo pienamente ordinato e lineare (10)	
LESSICO E STILE	Ricchezza e padronanza lessicale punti 10		L'elaborato evidenzia: - un lessico generico, povero e del tutto inappropriato (4) - un lessico generico, semplice e con diffuse improprietà (5) - un lessico semplice ma adeguato (6) - un lessico specifico e appropriato (8) - un lessico specifico, vario ed efficace (10)	
CORRETTEZZA ORTOGRAFICA E MORFOSINTATTICA	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura punti 10		L'elaborato evidenzia: - diffusi e gravi errori grammaticali e di punteggiatura (4) - alcuni errori grammaticali e di punteggiatura (5) - un sufficiente controllo della grammatica e della punteggiatura (6) - una buona padronanza grammaticale e un uso corretto della punteggiatura (8) - una completa padronanza grammaticale e un uso appropriato ed efficace della punteggiatura (10)	
OSSERVAZIONI			Punteggio assegnato alla prova /20	Totale ³ /100

CENTESIMI	1-7	8-12	13-17	18-22	23-27	28-32	33-37	38-42	43-47	48-52	53-57	58-62	63-67	68-72	73-77	78-82	83-87	88-92	93-97	98-100
VENTESIMI	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

³ Il risultato finale (in centesimi) va riportato a 20 con opportuna proporzione: (divisione per 5 + eventuale arrotondamento). Es.1: 89:5= 17.8 >18
Es.2: 92:5= 18.4 >18.

TIPOLOGIA A – Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

Griglia di correzione e di valutazione (per gli studenti con DSA)

AMBITI DEGLI INDICATORI	INDICATORI GENERALI (punti 60)	INDICATORI SPECIFICI (punti 40)	DESCRITTORI	PUNTI
ADEGUATEZZA		Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo — se presenti — o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione) punti 10	Riguardo ai vincoli della consegna l'elaborato: - non ne rispetta alcuno (4) - li rispetta in minima parte (5) - li rispetta sufficientemente(6) - li rispetta quasi tutti (8) - li rispetta completamente (10)	
CARATTERISTI CHE DEL CONTENUTO	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali punti 20		L'elaborato evidenzia: - minime conoscenze (8) - scarse conoscenze (10) - sufficienti conoscenze (12) - buone conoscenze (16) - approfondite conoscenze (20)	
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali punti 20		L'elaborato evidenzia: - assenza di giudizi critici personali (8) - limitata capacità di rielaborazione (10) - semplice rielaborazione (12) - alcuni spunti personali (16) - espressione di argomentate valutazioni personali (20)	
		- Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici - Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) - Interpretazione corretta e articolata del testo punti 30	L'elaborato evidenzia: - diffusi errori di comprensione, di analisi e di interpretazione (12) - una comprensione parziale e la presenza di alcuni errori di analisi e di interpretazione (15) - una sufficiente comprensione, pur con la presenza di qualche inesattezza o superficialità di analisi e interpretazione (18) - una comprensione adeguata e una analisi e interpretazione completa e precisa (24) - una piena comprensione e una analisi e interpretazione ricca e approfondita (30)	
ORGANIZZAZIONE DEL TESTO	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo		L'elaborato evidenzia: - l'assenza di un'organizzazione del discorso e di una connessione tra le idee (4) - la presenza di alcuni errori nell'organizzazione del	

	Coesione e coerenza testuale punti 10		discorso e nella connessione tra le idee (5) - una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee (6) - un'adeguata organizzazione del discorso e una buona connessione tra le idee (8) - una efficace e chiara organizzazione del discorso con - una coerente e appropriata connessione tra le idee (10)	
LESSICO E STILE	Ricchezza e padronanza lessicale punti 10		L'elaborato evidenzia: - un lessico generico, povero e del tutto inappropriato (4) - un lessico generico, semplice e con diffuse - improprietà (5) - un lessico semplice ma adeguato (6) - un lessico specifico e appropriato (8) - un lessico specifico, vario ed efficace (10)	
OSSERVAZIONI			Punteggio assegnato alla prova /20	Totale ⁴ /100

CENTESIMI	1-7	8-12	13-17	18-22	23-27	28-32	33-37	38-42	43-47	48-52	53-57	58-62	63-67	68-72	73-77	78-82	83-87	88-92	93-97	98-100
VENTESIMI	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

⁴ Il risultato finale (in centesimi) va riportato a 20 con opportuna proporzione: (divisione per 5 + eventuale arrotondamento). Es.1: 89:5= 17.8 >18
Es.2: 92:5= 18.4 >18.

TIPOLOGIA B - Analisi e produzione di un testo argomentativo

Griglia di correzione e di valutazione (per gli studenti con DSA)

AMBITI DEGLI INDICATORI	INDICATORI GENERALI (punti 60)	INDICATORI SPECIFICI (punti 40)	DESCRITTORI	PUNTI
ADEGUATEZZA		<ul style="list-style-type: none"> - Individuazione corretta della tesi e delle argomentazioni del testo proposto - rispetto della struttura argomentativa nel testo elaborato <p>punti 20</p>	<p>Rispetto alle richieste della consegna, in particolare all'individuazione corretta della tesi e delle argomentazioni e al rispetto della struttura argomentativa del testo prodotto, l'elaborato:</p> <ul style="list-style-type: none"> - non rispetta la consegna e non riconosce né la tesi né le argomentazioni del testo; non sa elaborare un testo argomentativo (8) - rispetta in minima parte la consegna e compie errori nell'individuazione della tesi e delle argomentazioni del testo; formula in modo confuso la tesi e non la sa sostenere (10) - rispetta sufficientemente la consegna e individua abbastanza correttamente la tesi e alcune argomentazioni del testo; sa formulare e sostenere una tesi in modo semplice (12) - rispetta adeguatamente la consegna e individua correttamente la tesi e la maggior parte delle argomentazioni del testo; sa elaborare un testo con una tesi chiaramente evidenziata e sostenuta (16) - rispetta completamente la consegna, individuando con precisione la tesi e le argomentazioni del testo; sa elaborare con sicurezza un testo argomentativo, sostenendo opportunamente la validità della tesi e confutando in modo convincente l'antitesi (20) 	
CARATTERISTICHE DEL CONTENUTO	<ul style="list-style-type: none"> - Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici - Ampiezza e precisione delle conoscenze - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali <p>Punti 20</p>		<p>L'elaborato evidenzia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - non comprende il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici, minime conoscenze e assenza di giudizi critici personali (8) - scarsa comprensione del testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici, scarse conoscenze e limitata capacità di rielaborazione (10) - comprende il testo nel suo complesso, sufficienti conoscenze e semplice rielaborazione (12) - comprende in modo corretto il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici, buone conoscenze e alcuni spunti personali (16) - individua con precisione e correttezza il testo sia nel suo senso complessivo che nei suoi snodi tematici, approfondite conoscenze ed espressione di argomentate valutazioni personali giudizi critici e (20) 	
ORGANIZZAZIONE DEL TESTO		<p>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione</p>	<p>L'elaborato evidenzia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - riferimenti culturali assenti o del tutto fuori luogo (8) - una scarsa presenza di riferimenti culturali, spesso non corretti (10) - un sufficiente controllo dei riferimenti culturali, pur con qualche inesattezza o incongruenza (12) - una buona padronanza dei riferimenti culturali, usati con correttezza e pertinenza (16) - un dominio ampio e approfondito dei riferimenti culturali, usati con piena correttezza e pertinenza (20) 	

		e punti 20		
	- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale punti 20		L'elaborato evidenzia: - l'assenza di un'organizzazione del discorso e di una connessione tra le idee (8) - la presenza di alcuni errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee (10) - una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee (12) - un'adeguata organizzazione del discorso e una buona connessione tra le idee (16) - una efficace e chiara organizzazione del discorso con una coerente e appropriata connessione tra le idee (20)	
		Capacità di sostenere con coerenza il percorso ragionativo adottando connettivi pertinenti punti 10	L'elaborato evidenzia: - un ragionamento del tutto privo di coerenza, con connettivi assenti o errati (4) - un ragionamento con molte lacune logiche e un uso inadeguato dei connettivi (5) - un ragionamento sufficientemente coerente, costruito con connettivi semplici e abbastanza pertinenti (6) - un ragionamento coerente, costruito con connettivi adeguati e sempre pertinenti (8) - un ragionamento pienamente coerente, costruito con una scelta varia e del tutto pertinente dei connettivi (10)	
LESSICO E STILE	Ricchezza e padronanza lessicale punti 10		L'elaborato evidenzia: - un lessico generico, povero e del tutto inappropriato (4) - un lessico generico, semplice e con diffuse improprietà (5) - un lessico semplice ma adeguato (6) - un lessico specifico e appropriato (8) - un lessico specifico, vario ed efficace (10)	
OSSERVAZIONI			Punteggio assegnato alla prova /20	Totale ⁵ /100

CENTESIMI	1-7	8-12	13-17	18-22	23-27	28-32	33-37	38-42	43-47	48-52	53-57	58-62	63-67	68-72	73-77	78-82	83-87	88-92	93-97	98-100
VENTESIMI	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

⁵ Il risultato finale (in centesimi) va riportato a 20 con opportuna proporzione: (divisione per 5 + eventuale arrotondamento). Es.1: 89:5= 17.8 >18
Es.2: 92:5= 18.4 >18.

TIPOLOGIA C – Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

Griglia di correzione e di valutazione (per gli studenti con DSA)

AMBITI DEGLI INDICATORI	INDICATORI GENERALI (punti 60)	INDICATORI SPECIFICI (punti 40)	DESCRITTORI	PUNTI
ADEGUATEZZA		<p>Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi</p> <p>Punti 20</p>	<p>Riguardo alle richieste della traccia e in particolare alla coerenza della formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi, l'elaborato:</p> <ul style="list-style-type: none"> - non rispetta la traccia e il titolo è assente o del tutto inappropriato (8) - rispetta in minima parte la traccia; il titolo è assente o poco appropriato; anche l'eventuale parafrasi è poco coerente (10) - rispetta sufficientemente la traccia e contiene un titolo e un'eventuale parafrasi semplici ma abbastanza coerenti (12) - rispetta adeguatamente la traccia e contiene un titolo e un'eventuale parafrasi corretti e coerenti (16) - rispetta completamente la traccia e contiene un'eventuale parafrasi molto appropriati ed efficaci (20) 	
CARATTERISTICHE DEL CONTENUTO	<ul style="list-style-type: none"> - Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali <p>Punti 20</p>		<p>L'elaborato evidenzia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - minime conoscenze e assenza di giudizi critici personali (8) - scarse conoscenze e limitata capacità di rielaborazione (10) - sufficienti conoscenze e semplice rielaborazione (12) - buone conoscenze e alcuni spunti personali (16) - approfondite conoscenze ed espressione di argomentate valutazioni personali (20) 	
ORGANIZZAZIONE DEL TESTO		<ul style="list-style-type: none"> - Correttezza e articolazione dei riferimenti culturali nell'esposizione e nel sostenere l'argomentazione <p>punti 20</p>	<p>L'elaborato evidenzia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - riferimenti culturali assenti o minimi oppure del tutto fuori luogo (8) - una scarsa presenza e articolazione di riferimenti culturali, con diffusi errori (10) - sufficiente controllo e articolazione dei riferimenti culturali, pur con qualche inesattezza (12) - buona padronanza e articolazione di riferimenti culturali, usati con correttezza e pertinenza (16) - un dominio sicuro e approfondito dei riferimenti culturali, usati con ampiezza, correttezza e pertinenza (20) 	
	<ul style="list-style-type: none"> - Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale <p>punti 20</p>		<p>L'elaborato evidenzia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'assenza di un'organizzazione del discorso e di una connessione tra le idee (8) - la presenza di alcuni errori nell'organizzazione del discorso e nella - connessione tra le idee (10) - una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee (12) - un'adeguata organizzazione del discorso e una buona connessione tra le idee (16) - una efficace e chiara organizzazione del discorso con una 	

			coerente e appropriata connessione tra le idee (20)	
		Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione punti 10	L'elaborato evidenzia: - uno sviluppo del tutto confuso e tortuoso dell'esposizione (4) - uno sviluppo disordinato e disorganico (5) - uno sviluppo sufficientemente lineare dell'esposizione, pur con qualche elemento in disordine (6) - uno sviluppo abbastanza ordinato e lineare (8) - uno sviluppo pienamente ordinato e lineare (10)	
LESSICO E STILE	Ricchezza e padronanza lessicale punti 10		L'elaborato evidenzia: - un lessico generico, povero e del tutto inappropriato (4) - un lessico generico, semplice e con diffuse improprietà (5) - un lessico semplice ma adeguato (6) - un lessico specifico e appropriato (8) - un lessico specifico, vario ed efficace (10)	
OSSERVAZIONI			Punteggio assegnato alla prova /20	Totale ⁶ /100

CENTESIMI	1-7	8-12	13-17	18-22	23-27	28-32	33-37	38-42	43-47	48-52	53-57	58-62	63-67	68-72	73-77	78-82	83-87	88-92	93-97	98-100
VENTESI	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

⁶ Il risultato finale (in centesimi) va riportato a 20 con opportuna proporzione: (divisione per 5 + eventuale arrotondamento). Es.1: 89:5= 17.8 >18
Es.2: 92:5= 18.4 >18.

SIMULAZIONE COLLOQUIO ORALE

<i>Tipologia</i>	<i>Data</i>
<i>COLLOQUIO ORALE</i>	
	Discipline coinvolte, materiali utilizzati
Analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione	
Esposizione da parte del candidato, mediante una breve relazione ovvero un elaborato multimediale, dell'esperienza di PCTO con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica	
Competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe	

ALLEGATO A GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

CANDIDATO/A _____

CLASSE _____

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso	0,50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato	1,50-2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3- 3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi	4- 4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi	5	
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	1,50-2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3- 3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4 - 4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3- 3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4 - 4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali , rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
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	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,50	
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	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50	
Punteggio totale della prova				

VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

L'ART. 3, COMMA 1 , punto IV dell'OM 67/2025 prevede che, nel caso di valutazione del comportamento pari a sei decimi, ai sensi dell'art. 13, co. 2, lettera d), secondo periodo del d. lgs. 62/2017 – introdotto dall'art.1, co. 1, lettera c), della l. 150/2024, il consiglio di classe assegna un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale da trattare in sede di colloquio dell'esame conclusivo del secondo ciclo. La definizione della tematica oggetto dell'elaborato viene effettuata dal consiglio di classe nel corso dello scrutinio finale; l'assegnazione dell'elaborato ed eventuali altre indicazioni ritenute utili, anche in relazione a tempi e modalità di consegna, vengono comunicate al candidato entro il giorno successivo a quello in cui ha avuto luogo lo scrutinio stesso, tramite comunicazione nell'area riservata del registro elettronico, cui accede il singolo studente con le proprie credenziali.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'ELABORATO CRITICO

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3- 3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4 – 4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali , rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
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	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50	
Punteggio totale della prova				

CRITERI DI ASSEGNAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

A partire dal terzo anno e negli anni successivi, in sede di valutazione finale e solo nei casi di ammissione alla classe successiva, all'alunno è attribuito un punteggio che sarà sommato per la formazione del voto finale all'esame di stato conclusivo del corso di studi quinquennale.

Il Consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, attribuisce il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nell'articolo 11 dell'OM 67 /25.

Tabella A Allegata al D. Lgs. 62/2017

MEDIA DEI VOTI		CREDITO DA ATTRIBUIRE (PUNTI)	
	I ANNO (3 CLASSE)	II ANNO (4 CLASSE)	III ANNO (5 CLASSE)
$6 < M$	-	-	7-8
$M=6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

CRITERI E PARAMETRI VALUTATIVI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO MASSIMO

Il Collegio dei docenti adotta i seguenti criteri per l'attribuzione del punteggio massimo attribuibile all'interno della fascia di credito definita dalla **media M** dei voti:

1. **MEDIA M DEI VOTI** (si conteggiano anche i decimali della media).
2. **ASSIDUITÀ DELLA FREQUENZA.** Sino a un massimo di punti 0,30 con la seguente specificazione:
 - a. Oltre 40 assenze (4 ritardi equivalgono a 1 assenza) → **punti 0;**
 - b. 26-40 assenze → **punti 0,10;**
 - c. 16-25 assenze → **punti 0,20;**
 - d. 0-15 assenze → **punti 0,30;**
3. **PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO.** Sino a un massimo di punti 0,30 (in funzione del giudizio di valutazione).
4. **ATTIVITÀ COMPLEMENTARI E INTEGRATIVE.** Sino a un massimo di punti 0,30 con la seguente specificazione:
 - a. Punti 0,10 per ogni attività della durata minima di 15 ore;
 - b. Punti 0,20 per ogni attività della durata minima di 30 ore;
 - c. Punti 0,30 per attività della durata di 50 o più ore.
5. **RELIGIONE O ATTIVITÀ SOSTITUTIVA.** Sino a un massimo di punti 0,30 (in funzione del giudizio di valutazione).
 - a. Punti 0,10 per giudizio di valutazione: sufficiente;
 - b. Punti 0,20 per giudizio di valutazione: buono;
 - c. Punti 0,30 per giudizio di valutazione: ottimo.

Determinata la somma di tali punteggi si procederà ad arrotondare per eccesso qualora tale somma risulti uguale o superiore a 0,50 e per difetto qualora tale somma risulti inferiore a 0,50.

Nel caso di ammissione alla classe successiva deliberata dal Consiglio di Classe, in presenza di insufficienze non gravi, comunicate alla famiglia le motivazioni delle decisioni assunte, si attribuisce di norma il punteggio minimo previsto dalla fascia di appartenenza.

APPENDICE 1: SCHEDE DELLE SINGOLE MATERIE

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2024/2025	
Docente: SICA BIAGIO		Disciplina: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 4
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 132
		complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE: Conoscenza delle principali correnti letterarie, della poetica di alcuni autori della letteratura italiana dell'Ottocento e del Novecento. Conoscenza del contesto storico e culturale relativo agli autori e alle opere analizzate. Conoscenza di alcune tecniche compositive per la produzione di testi di diverse tipologie.		
	COMPETENZE: Leggere testi di vario genere, riconoscendone le caratteristiche fondamentali. Fare l'analisi, anche semplificata, dei testi, riconoscendone la struttura e gli elementi caratterizzanti. Padronanza dei mezzi espressivi e di comunicazione orale e scritta		
	CAPACITÀ: Capacità di contestualizzare i testi, di analizzare testi letterari, di esprimere le proprie considerazioni sui contenuti trattati. Saper produrre oralmente e per iscritto varie tipologie testuali.		
Contenuti svolti	CURRICULARI: Il Romanticismo -La polemica classico-romantica in Italia -I generi letterari e il pubblico -La modernità, il progresso e la nuova arte. la nuova condizione degli intellettuali. -Il Positivismo -Il Realismo e il Naturalismo francese. -Scapigliatura e Verismo -G.Verga: Vita, pensiero e opere Vita dei campi: "Rosso Malpelo" I Malavoglia : L'inizio dei Malavoglia La roba Mastro -don Gesualdo -La situazione poetica in Italia		

Progettualità integrata	<p>Baudelaire: Vita e opere-I fiori del male: "L'albatro" - I poeti maledetti -G. Carducci: vita, opere e poetica "Pianto antico" -Il Decadentismo e il Simbolismo -G.Pascoli: vita, pensiero La poetica del fanciullino - Myrica: "Lavandare" e "X agosto"- I canti di Castelvecchio</p> <p>-La narrativa decadente: i romanzi dell'estetismo G. D'annunzio: la vita e le opere-La vita come un'opera d'arte -Il ciclo dei romanzi-Il piacere -Andrea Sperelli, l'eroe dell'estetismo Alcyone: "La pioggia nel pineto" e "La sera fiesolana" -La cultura nell'età delle avanguardie -Il futurismo -Il manifesto del futurismo di Marinetti -Il crepuscolarismo -Lo smarrimento dell'individuo e la nascita di un nuovo romanzo -L. Pirandello: la vita e la poetica dell'umorismo -I romanzi siciliani -Il fu Mattia Pascal-Uno, nessuno e centomila -I. Svevo: la vita e il pensiero -Svevo: un intellettuale moderno -La coscienza di Zeno: "Lo schiaffo del padre" I tre filoni della lirica italiana .L' Ermetismo -G. Ungaretti: vita e poetica-L'allegria: "San Martino del Carso", "Soldati", "Veglia", "Mattina" -E. Montale: vita, poetica -Ossi di seppia: "Merigiare pallido assorto" -"Spesso il male di vivere" U. Saba Primo Levi Se questo è un uomo.</p>
METODOLOGIE ADOTTATE	METODI: Lezione frontale, spiegazione di testi antologici presi in esame, letture guidate
	STRUMENTI: Libro di testo, fotocopie.
Risultati	<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: Tipologia delle Verifiche: interrogazione, temi di ordine generale, stesura del saggio breve, analisi del testo, parafrasi e commento</p> <p>NUMERO Scritte 4 orali 4</p>
Firma del Docente	Prof.re Biagio Sica

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2024/2025	
Docente: SICA BIAGIO		Disciplina: STORIA	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 2	
Numero di ore annuali previste	curricolari	N. 66	
	complementari ed integrative	N.	
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE: Conoscenza di avvenimenti, processi, cronologie dell'Ottocento e del Novecento.		
	COMPETENZE: Saper analizzare gli eventi in relazione ai rapporti di causa-effetto e di spazio-tempo. Saper riconoscere e ricostruire la complessità dei fenomeni storici.		
	CAPACITÀ: Capacità di rielaborare in modo personale i vari avvenimenti storici. Capacità di utilizzare in modo appropriato il lessico specifico della storia.		
Contenuti svolti	Curricolari: -Il Risorgimento e la nascita del Regno d' Italia -I problemi dell'Italia unita. -L'età dell'imperialismo. -L'Europa e il mondo nel primo Novecento. -L'Italia di Giolitti -La Prima guerra mondiale -Il comunismo in Unione Sovietica -Il fascismo in Italia -Il nazismo in Germania -La crisi delle democrazie e delle relazioni internazionali -La Seconda guerra mondiale -La Guerra fredda -Gli anni Sessanta e Settanta: l'epoca della «distensione» -L'Italia dalla Costituzione al «miracolo economico» -		
Progettualità integrata	extracurriculare: /		
Metodologie adottate	Metodi: Lezione frontale, discussioni, dialogo.		
	Strumenti: Libri di testo, fotocopie.		
Risultati	Tipologia delle Verifiche: interrogazione, discussioni.		

	Numero: Verifiche orali: quattro
Firma del Docente	PROF.RE SICA BIAGIO

Scheda per singola materia			Anno scolastico 2024/2025		
Docente: SERGIO COMPAGNONE			Disciplina: MATEMATICA		
Numero di ore settimanali di lezione				N. 3	
Numero di ore annuali previste			curricolari		N. 99
Numero di ore annuali svolte			curricolari		N.
Obiettivi raggiunti	<p>Conoscenze:</p> <p>Definizioni fondamentali dell'analisi e loro applicazione;</p> <p>Terminologia scientifica e lessico specifico;</p> <p>Applicazioni immediate del calcolo differenziale;</p> <p>Rappresentazione di fenomeni mediante grafici;</p> <p>Gli alunni conoscono il simbolismo matematico e le procedure di calcolo, analizzano il comportamento di una funzione, conoscono la procedura per il calcolo di aree.</p>				
	<p>Competenze:</p> <p>Gestire correttamente, soprattutto dal punto di vista concettuale, le proprie conoscenze matematiche;</p> <p>Riconoscere i concetti fondamentali e gli elementi base che unificano i diversi aspetti della matematica;</p> <p>Rielaborare informazioni e utilizzare, in modo consapevole ed adeguato alle situazioni, i diversi metodi di calcolo;</p> <p>Comprendere e usare il linguaggio proprio della matematica.</p>				

	<p>Capacità:</p> <p>Utilizzare metodi, strumenti e modelli matematici in situazioni diverse;</p> <p>Risolvere con lo strumento più adeguato una questione matematica;</p> <p>Comprendere i concetti trasversali della disciplina e saper cogliere analogie di strutture tra ambiti diversi;</p> <p>Sviluppare la capacità di trasferire e applicare quanto appreso a situazioni o problemi che nascono da altre discipline.</p>
Contenuti svolti	<p>Le equazioni di primo e secondo grado; le disequazioni di primo e secondo grado. I sistemi di equazioni e disequazioni;</p> <p>Concetto di funzione reale di variabile reale, classificazione delle funzioni, dominio e codominio;</p> <p>Concetto di intervallo, di intorno e loro rappresentazione;</p> <p>Segno di una funzione;</p> <p>Intersezioni con gli assi;</p> <p>Definizione (intuitiva) di limite finito per una funzione in un punto;</p> <p>Limite sinistro e destro per una funzione in un punto;</p> <p>Concetto di limite infinito per una funzione in un punto;</p> <p>Concetto di limite per una funzione all'infinito;</p> <p>Le forme indeterminate;</p> <p>La funzione continua, definizione di discontinuità di una funzione in un punto, punti di discontinuità per una funzione;</p> <p>Asintoti e loro ricerca (orizzontali, verticali e obliqui);</p> <p>Definizione di derivata, significato geometrico della derivata e sue applicazioni. Derivate fondamentali;</p> <p>Crescenza e decrescenza delle funzioni;</p> <p>Massimi e minimi: definizioni e loro ricerca con la derivata prima;</p> <p>Flessi: definizioni e loro ricerca con la derivata seconda;</p> <p>Studio di semplici funzioni razionali (interi e fratte).</p>

<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Metodi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - lezione frontale; - lezione partecipata (con feedback didattico attraverso il dibattito, il dialogo, la discussione e la riflessione in classe) è stata la principale modalità didattica che ha permesso agli studenti di intervenire nella costruzione dell'itinerario culturale, cioè di un percorso di apprendimento legato alle conoscenze già possedute dalla classe, in modo che le nuove nozioni si integrassero con le conoscenze precedenti, le consolidassero e da queste si sviluppassero. Lo spunto dei nuovi argomenti, via via introdotti, è stato tratto da problematiche concrete e/o applicative. Pertanto sono stati sistematicamente utilizzati i problemi, gli esercizi, i casi specifici come stimoli di inizio, di ampliamento o di precisazione della teoria. Gli errori sono stati utilizzati per ridefinire le variabili e i metodi attraverso la ricostruzione del percorso seguito, in un continuo dialogo interno che ha permesso ai ragazzi di costruire analogie, verifiche parziali e sintesi finali. - lezione costruttivista che si è avvalsa di una varietà di strumenti e risorse informative in attività di apprendimento guidato (brainstorming collettivo, guidato con domande stimolo) o risoluzione di situazioni problematiche in contesti reali (problem solving) o apprendimento attraverso l'esperienza laboratoriale (learning by doing) con l'intento di rendere gli studenti più responsabili e autonomi nell'affrontare i problemi, anche nella vita reale, apprendendo per scoperta e acquisendo competenze chiave tra cui “imparare ad imparare”; - flipped classroom (classe rovesciata); - esercitazioni alla lavagna e dal posto, individuali e collettive, correzione alla lavagna dei compiti assegnati, schemi e mappe concettuali, aiuto reciproco. <p>L'insegnamento/apprendimento ha prodotto risultati efficaci, mediante l'utilizzo di metodologie combinate la cui scelta è strettamente connessa alle competenze cognitive-operative da raggiungere. Le principali metodologie adottate sono state di tipo induttivo – deduttivo, basate sul metodo della ricerca e sul metodo metacognitivo.</p> <p>Strategie didattiche utilizzate:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Brainstorming (tempesta di cervelli); ➤ Cooperative learning con formazione di piccoli gruppi di lavoro; ➤ Peer tutoring per gli studenti con BES. <p>Sono state effettuate azioni di guida nell'utilizzo dei testi o di qualunque altro sussidio didattico; sono state effettuate puntuali correzioni delle prove scritte.</p> <p>Il lavoro di gruppo e il problem solving hanno avuto un ruolo primario per la comprensione dei contenuti e per l'acquisizione delle competenze prefissate.</p>
<p>I.I.S. "E. FERRARI" – BATTIPAGLIA – A.S. 2024/2025</p>	<p>Pag. 49</p>

	<p>Strumenti:</p> <p>Appunti, sussidi multimediali, libro di testo cartaceo e digitale, risorse digitali, testi didattici di supporto, schede didattiche di laboratorio, computer e smartphone con applicazioni specifiche.</p>
Risultati	<p>Tipologia delle Verifiche:</p> <p>Prove scritte (strutturate-semi strutturate-aperte) Brevi interrogazioni orali - Esercitazioni di gruppo; colloqui aperti all'interno del gruppo classe; osservazioni sistematiche durante le esercitazioni individuali e/o collettive.</p> <p>La lezione dialogata è stato lo strumento primario di valutazione costante del livello di apprendimento attraverso gli interventi personali e le richieste di chiarimento.</p> <p>A questa prima valutazione si sono affiancate le verifiche orali e scritte che non sono state solo test di conoscenza, ma verifiche e valutazioni delle competenze e capacità attraverso problemi o ricerche di metodi, di algoritmi, di strutture; i ragazzi sono stati impegnati in un discorso articolato e via via più complesso.</p> <p>Molti alunni hanno seguito con un certo interesse e disponibilità il percorso didattico intrapreso raggiungendo gli obiettivi disciplinari specifici, anche se i livelli di competenza e abilità raggiunti sono diversificati in rapporto alle capacità logico-matematiche e alle abilità operative di base di ciascuno.</p> <p>Alla luce delle verifiche effettuate durante l'anno, emergono, comunque, alcune personalità di buon livello.</p> <hr/> <p>Numero</p> <p>-Verifiche scritte: 5</p> <p>-Verifiche orali: 6</p>
Firma del Docente	SERGIO COMPAGNONE

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2024/2025	
Docente: VILMA ALIBERTI		Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 5
Numero di ore annuali previste	curricolari		N. 165
	complementari ed integrative		N.
Numero di ore annuali svolte	curricolari		N.
	complementari ed integrative		N.
Obiettivi raggiunti	<p>CONOSCENZE: Caratteristiche dei Principi Nutritivi, Biochimica e Metabolismo. Direttive e Linee Guida per una sana Alimentazione. Norme per una corretta prassi igienica. Le Diete nelle varie fasce d'età. Stili comportamentali alimentari. La dieta nelle varie patologie. Allergie ed intolleranze legate al cibo</p>		
	<p>COMPETENZE: Assumere comportamenti corretti sul modo di alimentarsi dimostrando di essere in grado di compiere scelte consapevoli sulla base delle conoscenze relative alle caratteristiche nutrizionali. Correlare le conoscenze generali agli sviluppi delle tecnologie nello specifico campo di riferimento.</p>		
	<p>CAPACITÀ: Utilizzare l'alimentazione come base per il benessere della persona. Riconoscere la qualità di un prodotto e distinguere i criteri di certificazione. Essere in grado di sviluppare e applicare modalità igienico-sanitari inerenti il sistema HACCP per la prevenzione delle tossinfezioni. Saper interpretare i dati ed i grafici relativi al sistema produttivo degli alimenti ed all'evoluzione del comportamento e dei consumi alimentari con riguardo al contesto culturale e del territorio.</p>		
Contenuti svolti	<p>CURRICULARI: Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità. Contaminazione fisico-chimica e microbiologica degli alimenti La dieta nelle diverse condizioni fisiologiche La dieta nelle malattie cardiovascolari, e metaboliche. Allergie ed intolleranze alimentari Tipologie di dieta Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti.</p>		
Progettualità integrata	<p>EXTRACURRICOLARE: I discenti hanno partecipato alle diverse attività programmate</p>		

METODOLOGIE ADOTTATE	METODI: Lezioni frontali con analisi critica del testo e collegamenti con materie equipollenti
	STRUMENTI: Libro di testo e ricerche computerizzate Titolo: “Scienza e cultura dell’alimentazione” Autore : A. Machado
Risultati	TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: SCRITTI ED ORALI Relazioni su tematiche svolte. Interrogazioni orali NUMERO Verifiche scritte:5 Verifiche orali: FREQUENTI
	Gli alunni hanno seguito con un certo interesse e disponibilita’ il percorso didattico. I livelli di competenza sono diversificati in rapporto alle capacita’ logico-espressive e alle abilita’ operative di base di ciascuno. Nel complesso, quasi tutti gli alunni hanno raggiunto un livello di preparazione adeguato.
Firma del Docente	Vilma Aliberti

Scheda per singola materia Anno scolastico 2024/2025		
Docente: MADDALENA GUARINIELLO	Disciplina: LINGUA E CULTURA INGLESE	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 2
Numero di ore annuali previste	curricolari	N. 66
	complementari ed integrative	N.
Numero di ore annuali svolte	curricolari	N.
	complementari ed integrative	N.

Obiettivi raggiunti	<p>CONOSCENZE LO STUDIO DELLA LINGUA INGLESE HA MIRATO A POTENZIARE LE COMPETENZE PROFESSIONALI E LINGUISTICHE INDISPENSABILI SIA PER PROSEGUIRE NEGLI STUDI SIA PER ENTRARE NEL MONDO DEL LAVORO. SONO IN GRADO DI COMPRENDERE SPECIFICHE INFORMAZIONI DI TESTI AUTENTICI IN MICRO-LINGUA. E' OPPORTUNO RILEVARE: -UNA PIÙ CHE SUFFICIENTE PREPARAZIONE CONSEGUITA DA UN ESIGUO GRUPPO DI ALUNNI CHE SI SONO DISTINTI PER CAPACITÀ DI RIELABORAZIONE E COSTANZA NELL'IMPEGNO E NELLO STUDIO DEGLI ARGOMENTI TRATTATI, -UNA CONOSCENZA APPENA SUFFICIENTE DI ALUNNI CHE HANNO PARTECIPATO CON INTERESSE ED IMPEGNO MODESTO IN TUTTE LE ATTIVITÀ PROPOSTE.</p> <p>COMPETENZE <input type="checkbox"/> CONOSCENZA DELLE QUATTRO ABILITÀ LINGUISTICHE DI BASE. <input type="checkbox"/> CAPACITÀ DI RIELABORAZIONE DEGLI ARGOMENTI TRATTATI <input type="checkbox"/> ABILITÀ DI COMPRENDERE ED ESPRIMERSI ADEGUATAMENTE IN SITUAZIONI GENERALI E SPECIALISTICHE CHE IMPLICHI LA PRESENZA DI ESPRESSIONI ANCHE ARTICOLATE E COMPLESSE.</p> <ul style="list-style-type: none"> • <p>Capacità Comunicare, comprendere ed interagire in situazioni professionali che prevedano l'uso della micro-lingua.</p>
Contenuti svolti	<p>CURRICULARI: LIBRO DI TESTO: "ABOUT A CATERING" DI DE CHIARA- M. COSTANZA TORCHIA – ED. TRINITYWHITEBRIDGE E "LIGHT THE FIRE" DI ASSIRELLI E – VETRI A- CAPPELLINI BARBARA – ED. RIZZOLI LANGUAGES: Argomenti svolti: - Food Today: - Fast food and Fast food Restaurants - The negative aspects of Fast Food - Slow Food - Do you live organic? - Diets: - The Mediterranean Diet – Food pyramid – Food Groups – Nutrients - Eatwell Guide and Myplate - The Mediterranean Diet – The Alternative Diets - Food Safety: - HACCP - Preliminary Tasks and Principles - Food Contamination -Food allergies and intollerances - Celiac Disease - Banqueting and Catering</p> <p>Grammar revision about the use of some tenses: past simple; future forms; modal verbs.</p>
Progettualità integrata	<p>extracurriculare:</p>

<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>METODI PER CONSEGUIRE GLI OBIETTIVI INDICATI SI È ORGANIZZATO IL PROCESSO DI APPRENDIMENTO MEDIANTE UNA PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE COERENTE CON IL LIVELLO DELLA CLASSE E NEL RISPETTO DEL CURRICOLO DELLA MATERIA INDIVIDUATO DAL PTOF E DAL DIPARTIMENTO DELLE LINGUE STRANIERE DI QUESTO ISTITUTO. ALLE STRATEGIE DIDATTICHE ADOTTATE NE SONO STATE AFFIANCATE ALTRE, IN LINEA CON L'APPROCCIO IN PRESENZA E A DISTANZA. PERTANTO, OLTRE AL REGISTRO ELETTRONICO, CHE RESTA IL PUNTO DI RIFERIMENTO COMUNE, SONO STATE UTILIZZATE PIATTAFORME E CANALI DI COMUNICAZIONE COME WHATSAPP, E-MAIL, E GOOGLE CLASSROOM. LO SCOPO PRINCIPALE È STATO RIMANERE IN CONTATTO CON GLI ALUNNI, NON SOLTANTO PER SOTTOPORRE LORO DELLE SEMPLICI ESERCITAZIONI E COMPITI DA FARE MA SOPRATTUTTO PER INSTAURARE UN DIALOGO CHE POTESSE ESSERE COSTRUTTIVO, DI CONFORTO E SUPPORTO.</p> <p>STRUMENTI I MODULI INDICATI NELLA PROGRAMMAZIONE SONO STATI ORGANIZZATI SECONDO UNO SVILUPPO NON SEMPRE CRONOLOGICO, IN RELAZIONE AL PROCESSO FORMATIVO IN ATTO NELLA CLASSE; SONO STATI UTILIZZATI OPPORTUNI SUSSIDI DIDATTICI COME LIBRI DI TESTO E FOTOCOPIE DI MATERIALI INTEGRATIVI. LE LEZIONI SONO STATE DI TIPO TRADIZIONALE FRONTALE, CON ATTIVITÀ DI GRUPPO, PER EDUCARE ALLA COMPLESSITÀ E ALL'AUTOSTIMA. NEL CORSO DELL'ANNO SI È PROVVEDUTO AD ATTUARE DIVERSI INTERVENTI, RALLENTARE E/O RAFFORZARE, A SECONDA DEI CASI E DEL LIVELLO RAGGIUNTO DALLA CLASSE.</p>
<p>Risultati</p>	<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE MISTE ED A RISPOSTA APERTA INTERROGAZIONI ORALI (ANCHE SUI LAVORI SVOLTI A CASA).</p> <p>Verifiche scritte: Verifiche scritte: 2 (durante il primo quadrimestre) e 2 (durante il secondo quadrimestre) Verifiche orali: 4 Nel complesso, quasi tutti hanno raggiunto un livello di preparazione parzialmente adeguata.</p> <hr/> <hr/>
<p>Firma del Docente</p>	<p>Maddalena Guariniello</p>

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2024/2025	
Docente: PAOLO RUBINO		Disciplina: LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 3	
Numero di ore annuali previste	curricolari	N. 99	
	complementari ed integrative	N.	
Numero di ore annuali svolte	curricolari	N.	
	complementari ed integrative	N.	
Obiettivi raggiunti	<p>CONOSCENZE Lo studio della lingua Francese ha mirato a potenziare le competenze professionali e linguistiche indispensabili sia per proseguire negli studi sia per entrare nel mondo del lavoro. Sono in grado di comprendere specifiche informazioni di testi autentici in micro-lingua. E' opportuno rilevare: -una più che sufficiente preparazione conseguita da un esiguo gruppo di alunni che si sono distinti per capacità di rielaborazione e costanza nell'impegno e nello studio degli argomenti trattati, -una conoscenza appena sufficiente di alunni che hanno partecipato con interesse ed impegno modesto in tutte le attività proposte.</p>		
	<p>COMPETENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza delle quattro abilità linguistiche di base. • Capacità di rielaborazione degli argomenti trattati • Abilità di comprendere ed esprimersi adeguatamente in situazioni generali e specialistiche che implicino la presenza di espressioni anche articolate e complesse. 		
	<p>Capacità: Comunicare, comprendere ed interagire in situazioni professionali che prevedano l'uso della micro-lingua.</p>		

CURRICULARI:

Libro di Testo: “Gourmet - Enogastronomie” di Christine Duvalier – ed. Eli
Argomenti svolti:

MODULO N.1: La Sécurité et l’Alimentation

Santé et Sécurité:

- L’HACCP
- Les sept principes de l’HACCP
- La maîtrise des points critiques
- Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires
- Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments (1)
- Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments (2)

Régimes et nutrition:

- Les aliments bons pour la santé
- Les aliments biologiques
- Les OGM
- Le régime méditerranéen
- Les allergies et les intolérances alimentaires
- Le régime alimentaire pour coeliaque
- Les troubles du comportement alimentaire
- L'alimentation du sportif
- L'alimentation de l'adolescent
- Les régimes alternatifs (1) : macrobiotique, végétarien et végétalien
- Recettes macrobiotique et végétarienne
- Les régimes alternatifs (2) : le crudovorisme, le régime frutarien et les régimes dissociés

MODULE N.2: Postuler à un Emploi

Trouver en travail:

- Le CV
- La lettre de motivation
- Les offres d’emploi
- L’entretien d’embauche


Le métiers de la restauration:

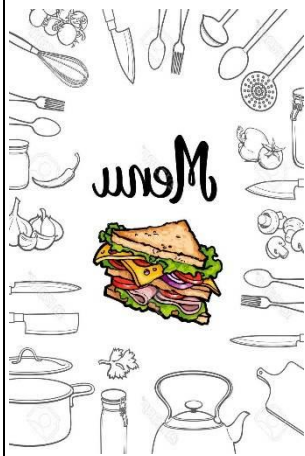
- Comment devenir chef de cuisine
- Comment devenir barman, serveur et sommelier
- Comment devenir directeur de la restauration
- Les nouveaux métiers de la restauration

Contenuti svolti

Progettualità integrata	– extracurriculare: i discenti hanno partecipato alle diverse attività programmate.
METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> • Metodi: Per conseguire gli obiettivi indicati si è organizzato il processo di apprendimento mediante una programmazione disciplinare coerente con il livello della classe e nel rispetto del curriculum della materia individuato dal PTOF e dal dipartimento delle Lingue Straniere di questo istituto. Alle strategie didattiche adottate ne sono state affiancate altre, in linea con l’approccio in presenza e a distanza. Pertanto, oltre al registro elettronico, che resta il punto di riferimento comune, sono state utilizzate piattaforme e canali di comunicazione come WhatsApp, e-mail, e Google Classroom. Lo scopo principale è stato rimanere in contatto con gli alunni, non soltanto per sottoporre loro delle semplici esercitazioni e compiti da fare ma soprattutto per instaurare un dialogo che potesse essere costruttivo, di conforto e supporto.
	<p>Strumenti: I moduli indicati nella programmazione sono stati organizzati secondo uno sviluppo non sempre cronologico, in relazione al processo formativo in atto nella classe; sono stati utilizzati opportuni sussidi didattici come libri di testo e fotocopie di materiali integrativi. Le lezioni sono state di tipo tradizionale frontale, con attività di gruppo, per educare alla complessità e all’autostima. Nel corso dell’anno si è provveduto ad attuare diversi interventi, rallentare e/o rafforzare, a seconda dei casi e del livello raggiunto dalla classe</p>
Risultati	Tipologia delle Verifiche: Miste ed a Risposta Aperta Interrogazioni orali (anche sui lavori svolti a casa).
	<p>Numero Verifiche scritte: 2 (durante il primo quadrimestre) e 2 (durante il secondo quadrimestre) Verifiche orali: 4</p> <hr/> <p>Nel complesso, quasi tutti hanno raggiunto un livello di preparazione parzialmente adeguata.</p> <p>–</p>
Firma del Docente	Paolo Rubino

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2024/2025	
Docente: ARIANNA CELORO		Disciplina: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA Settore CUCINA	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 6
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 198
		complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	<p>CONOSCENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza delle principali formule ristorative presenti nel mercato e delle tendenze del settore ristorazione nel nostro paese. • Conoscenza delle differenze organizzative tra ristorazione sociale, tradizionale, neo-ristorazione. • Conoscenza dell'evoluzione della gastronomia. • Il sistema HACCP e il piano di autocontrollo* (UDA) • La legislazione alimentare* (UDA) • Regole di sicurezza e salubrità del luogo di lavoro* (UDA) • Conoscere gli obblighi di Legge dell'imprenditore e del lavoratore. • Conoscere i principali pericoli/rischi nell'ambiente di lavoro. • Conoscere l'evoluzione della normativa sulla sicurezza sul lavoro. • Conoscere le principali norme di prevenzione antinfortunistica. • Conoscere le linee guida per una corretta progettazione dell'economato; • Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni. • Principali categorie di prodotti alimentari disponibili sul mercato. • Storia del menu classico della cucina francese. Escoffier, Ritz, Careme e poi Artusi • Criteri di elaborazione del menu (ristorazione commerciale e collettiva) • Tipologie di intolleranze alimentari • I prodotti ecologici e i nuovi alimenti • Software di settore. • Il beverage cost • TECNICHE DI CATERING E BANQUETING (UDA CATERING E BANQUETING: LA SIMULAZIONE DI UN EVENTO) • Le normative di riferimento che disciplinano le attività di Catering e Baqueting • La degustazione e l'analisi sensoriale: tecniche di abbinamento cibo – vino • Terminologia di cucina e la Scienza in Cucina: tecniche contemporanee altamente scenografiche e che garantiscono l'esaltazione del gusto delle pietanze. • CONOSCENZA DELLE TECNICHE DI DEGUSTAZIONE E L'ANALISI SENSORIALE: IL VINO NEI PIATTI E CON I PIATTI 		

	<p>COMPETENZE: COMPETENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Igiene del personale, degli ambienti, delle attrezzature e degli alimenti e procedure HACCP • Saper classificare i locali ristorativi nei comparti previsti dalla legge ed in base al tipo di organizzazione • Classificare i diversi tipi di contaminazione e applicare il giusto metodo di conservazione. • Comprendere l'importanza dell'autocontrollo sul processo. • Regole di base per la prevenzione degli infortuni sul lavoro • Avere cura della propria salute in ambito lavorativo. • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. • Prodotti agroalimentari di qualità e certificazioni a livello comunitario e nazionale • Food&Beverage Cost • Il menu e la carta delle vivande: dalle origini ai giorni nostri • Occasioni di servizio, classificazione del menu e regole di elaborazione delle diverse carte • Organizzazione del reparto cucina e caratteristiche essenziali dei servizi di catering e banqueting. • Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico – fisico, nutrizionale e gastronomico
---	---



COMPETENZE:

- Igiene del personale, degli ambienti, delle attrezzature e degli alimenti e procedure HACCP
- Saper classificare i locali ristorativi nei comparti previsti dalla legge ed in base al tipo di organizzazione
- Classificare i diversi tipi di contaminazione e applicare il giusto metodo di conservazione.
- Comprendere l'importanza dell'autocontrollo sul processo.
- Regole di base per la prevenzione degli infortuni sul lavoro
- Avere cura della propria salute in ambito lavorativo.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Prodotti agroalimentari di qualità e certificazioni a livello comunitario e nazionale
- Food&Beverage Cost
- Il menu e la carta delle vivande: dalle origini ai giorni nostri
- Occasioni di servizio, classificazione del menu e regole di elaborazione delle diverse carte
- Organizzazione del reparto cucina e caratteristiche essenziali dei servizi di catering e banqueting.
- Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico – fisico, nutrizionale e gastronomico

CAPACITÀ:

- Distinguere la ristorazione di necessità da quella di svago/piacere.
- Conoscenza delle tendenze attuali della cucina ed i suoi fattori caratterizzanti e distinzione delle diverse forme di cucina creativa.
- Saper applicare la corretta prassi igienica nel corso delle lavorazioni
- Simulare il piano di autocontrollo.
- Individuare possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori nel settore ristorativo.
- Applicare i principi e gli strumenti idonei a garantire la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro.
- Riconoscere i marchi di qualità.
- Utilizzare sistemi di tutela e certificazione.
- Distinguere le differenti gamme di alimenti.
- Food cost e beverage cost



<p>Contenut i svolti</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Progettare il menu per tipologie di eventi nella ristorazione tradizionale • Organizzare il servizio attraverso la programmazione ed il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. • Utilizzare le principali nuove tecniche in cucina: la scienza in cucina, in sala e al bar • Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti, compreso il vino, mediante l'ausilio di schede <p>Simulare eventi di catering e banqueting CURRICULARI: LIBRO DI TESTO:</p>
<p>Progettualità integrata</p>	<p>extracurriculare:</p>
<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>METODI: Lezione frontale, Lavoro di gruppo, Lezione dialogata, Cooperative learning, Problem solving, Debate, Flipped Classroom</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Attività svolte in Modalità asincrona (<i>trasmissione dei materiali, delle indicazioni di studio, delle esercitazioni da parte dell'insegnante in un dato momento e fruizione da parte degli studenti in un tempo a loro scelta, ma in un arco temporale indicato dall'insegnante</i>) <ul style="list-style-type: none"> ○ Registro elettronico Argo Scuola Next ○ Registro elettronico Argo Did Up ○ Videolezioni ○ Audiolezioni ○ Gruppo Whatsapp di classe ○ Piattaforma Google Classroom ○ Piattaforme collegate con i libri di testo; ○ Restituzione elaborati corretti <p>STRUMENTI: Libro di testo, riviste, strumentazione multimediale. LIM, Tablet, PC, mappe concettuali, fotocopie</p>
<p>Risultati</p>	<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: - Quesiti a risposta multipla e domande aperte (test semi strutturati) - Tema scritto (test strutturato sui principali nuclei tematici della seconda prova d'Esame di Stato) - Verifiche orali</p> <p>NUMERO</p> <ul style="list-style-type: none"> - VERIFICHE SCRITTE: - VERIFICHE ORALI: <hr/>

Firma del Docente	Arianna Celoro
-------------------	----------------

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2024/2025	
Docente: ANNA DE FEO		Disciplina: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 4	
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 132
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE: Caratteristiche e normativa del mercato turistico nazionale ed internazionale. Tecniche di marketing turistico e di web marketing. Strategia dell'impresa e scelte strategiche. La pianificazione e la programmazione aziendale. Il Budget e il Business Plan. Normativa relativa alla costituzione dell'impresa e alla sicurezza del luogo di lavoro, all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti. Contratti delle imprese ristorative: ristorazione, catering e banqueting. Abitudini alimentari ed economia del territorio. Normativa del settore. Le responsabilità dei ristoratori.		
	COMPETENZE: Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici. Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati utilizzando le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione, del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore. Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi. Applicare la normativa, nazionale e internazionale, in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela.		

	<p>CAPACITÀ:</p> <p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche. Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.</p> <p>Utilizzare le tecniche di marketing e distinguere le caratteristiche del mercato turistico. Individuare le fasi e le procedure per redigere un business Plan.</p> <p>Utilizzare un linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione, alle norme sulla sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie. Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari.</p> <p>Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto.</p> <p>Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing.</p>
Contenuti svolti	<p>CURRICULARI: CURRICULARI:</p> <p>Il mercato turistico nazionale ed internazionale.</p> <p>Gli organismi e le fonti normative interne e internazionali. Le nuove tendenze del turismo.</p> <p>Il marketing: aspetti generali.</p> <p>Il marketing strategico ed operativo. Il web marketing.</p> <p>Il marketing plan.</p> <p>La pianificazione e la programmazione. Il Budget: cenni.</p> <p>Il Business Plan.</p> <p>Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi lavoro.</p> <p>Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali.</p> <p>I contratti delle imprese ristorative: Contratto di Ristorazione, Catering e Banqueting.</p> <p>Il Codice del Consumo.</p> <p>Le frodi alimentari.</p> <p>Somministrazione di bevande alcoliche ai minori.</p> <p>Tutela della salute dei non fumatori.</p> <p>Tutela dei diritti d'autore.</p> <p>Imposta di soggiorno.</p> <p>Le abitudini alimentari e l'economia del territorio. I marchi di qualità alimentare.</p>
Progettualità integrata	<p>Extracurriculare:</p>

METODOLOGIE ADOTTATE	METODI: STRUMENTI: STRUMENTI: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Libro di testo: “GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE <i>up3</i>”- Classe Quinta di Rascioni e Ferriello – editore Tramontana. ✓ Lavagna -Internet -Lim ✓ Materiale in fotocopia ✓ Appunti delle lezioni ✓ Schemi e mappe ✓ Video e power point. SPAZI: Aula Auditorium
	STRUMENTI: Libro di testo: GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE <i>up3</i> ”- di Rascioni e Ferriello – editore Tramontana.
Risultati	TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: Interrogazioni lunghe, interrogazioni brevi, questionari, ricerche, esercitazioni, prove strutturate e semistrutturate, scelta multipla, Vero/Falso, collegamenti, completamenti
	NUMERO <ul style="list-style-type: none"> – Verifiche scritte:3 – Verifiche orali: 4/5
Firma del Docente	

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2024/2025	
Docente: ANNA DE FEO		Disciplina: EDUCAZIONE CIVICA	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 1
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 33

<p>Obiettivi raggiunti</p>	<p>CONOSCENZE: Educazione Civica La Costituzione Italiana: i Principi fondamentali della Costituzione italiana (i primi 12 articoli). Fonti normative interne. L’Unione europea. L’ONU. La sostenibilità. L’Agenda 2030: i 17 obiettivi per lo sviluppo sostenibile. L’economia circolare Cittadinanza digitale, diritti e doveri. La sicurezza alimentare. La tutela della privacy. Il mercato del lavoro I contratti collettivi di lavoro I contratti di lavoro subordinato e parasubordinato. Le norme igieniche nei locali di lavoro. La sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro. Elementi di Educazione Finanziaria in collaborazione con formatori Agos su Ricchezza, Consumo e Risparmio</p> <p>UDA Pluridisciplinari: MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO</p> <p>La normativa del settore turistico- ristorativo – Il mercato turistico – Il marketing – Pianificazione, Programmazione e controllo di gestione. La normativa del settore turistico - ristorativo UDA di riferimento: Autocontrollo, prevenzione, autoanalisi. Il sistema HACCP Modulo - Le abitudini alimentari e l’economia del territorio UDA di riferimento: Marchi di qualità e Made in Italy Modulo - Il mercato turistico – Il marketing – Le abitudini alimentari e l’economia del territorio- La normativa del settore turistico-ristorativo. UDA di riferimento: PCTO : : Ristorazione UE .</p>
----------------------------	--

	COMPETENZE:
	CAPACITÀ:
Contenuti svolti	CURRICULARI:
Progettualità integrata	Extracurriculare: Extracurriculare su educazione civica per la conoscenza e la tutela del patrimonio artistico culturale, art. 9 Cost.: Visita al Chiostro di Santa Chiara e centro storico di Napoli .Ogni alunno ha partecipato alle attività programmate
METODOLOGIE ADOTTATE	METODI: METODI: Lezione frontale, lezione partecipata, lavoro di gruppo, discussione, problem solving, esercitazione in classe, esemplificazioni e collegamenti tra argomenti svolti e realtà operativa.
	STRUMENTI: Libro di testo:
Risultati	TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:
	NUMERO – Verifiche scritte: – Verifiche orali:
Firma del Docente	Anna De Feo

Scheda per singola materia Anno scolastico 2024/2025	
CLASSE V sez. A FPP	
Docente: Dario Curcio	Disciplina: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
Numero di ore settimanali di lezione	N. 2

Numero di ore annuali previste	curricolari	N. 66
	complementari ed integrative	N. --
Numero di ore annuali svolte	curricolari	N.
	complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	<p>CONOSCENZE: Conoscenza di alcuni sport individuali e di squadra: la pallavolo, il basket, il calcio a cinque, il badminton, il tennis tavolo, il gioco della dama e degli scacchi. La nascita dello sport moderno; le Olimpiadi moderne. Le organizzazioni sportive</p>	
	<p>COMPETENZE: Saper effettuare movimenti motori complessi relativi alle discipline praticate; Saper utilizzare le regole sportive come strumento di convivenza; partecipare alle attività sportive anche in compiti di arbitraggio e di giuria; Avere comportamenti corretti nei confronti di compagni e avversari, incoraggiando azioni di fair play in ambito sportivo; Saper applicare gli aspetti regolamentari, tecnico pratici e tattici della pallavolo, del calcio a cinque, del tennis tavolo, del badminton e delle altre attività praticate; Conoscenza ed organizzazione degli organismi di promozione sportiva.</p>	
	<p>CAPACITÀ: Miglioramento delle capacità motorie e coordinative; Pratica degli sport individuali e di squadra; Consapevolezza delle proprie capacità motorie ed espressive.</p>	
Contenuti svolti	<p>CURRICULARI Esercitazione di pallavolo, tennis tavolo, calcio a 5, badminton, gioco della dama e degli scacchi: conoscenza degli aspetti regolamentari, tecnico pratici e tattici della pallavolo e del tennis tavolo; esercizi di ricerca dello schema corporeo e percezione del se': posizioni del corpo in equilibrio nello spazio singole e a coppie ; Yoga - Pilates ; esercizi di tonificazione e cardio con lo Step a tempo di musica ; balli di gruppo.</p> <p>Sana alimentazione e corretto stile di vita; i principi nutritivi energetici e non. Come innalzare il metabolismo in maniera veloce, percorso di mantenimento del fisico con esercizi specifici e integrazione adeguata; attività motoria in ambiente naturale; prevenzione, salute, sicurezza, primo soccorso; conoscere le norme di comportamento per la prevenzione di infortuni, del primo soccorso e i principi per l'adozione di corretti stili di vita.</p>	

	<p>Libro di testo: Del Nista, Tasselli Il corpo e i suoi linguaggi D'Anna</p>
Progettualità integrata	<p>EXTRACURRICULARE: La classe ha partecipato alle varie attività organizzate dall'Istituto.</p>
Metodologie adottate	<p>METODI: Le attività pratiche proposte sono state indirizzate all'acquisizione di abilità molteplici e complesse, e competenze trasversali che lo studente dovrà essere in grado di trasferire in altri contesti. La diversificazione delle attività (pallavolo, tennis tavolo, calcio a cinque, badminton, gioco della dama e degli scacchi, ed altre attività non codificate), ha permesso di accrescere le potenzialità di ciascuno ed orientare le attitudini personali</p>
	<p>STRUMENTI Attività individuali e in gruppo con grandi e piccoli attrezzi codificati e non; Attrezzi specifici per gli sport praticati; libro di testo e dispense. video, e test da svolgere.</p>
Risultati	<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: Le verifiche sono state effettuate costantemente in itinere, per quanto attiene la parte pratica; osservazione sistematica durante lo svolgimento delle attività; utilizzo di test e di prove cronometrate; analisi dei risultati conseguiti rispetto alla situazione di partenza. La valutazione ha tenuto conto della partecipazione, dell'impegno e dei miglioramenti conseguiti nello svolgimento delle varie attività.</p>
	<p>NUMERO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verifiche scritte: • Verifiche orali: <hr/>
Firma del Docente	Dario Curcio

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2024/2025	
Docente: ANTONIO LAMBERTI		Disciplina: RELIGIONE CATTOLICA	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 1	
Numero di ore annuali previste	curricolari	N. 33	
	complementari ed integrative	N. 0	
Numero di ore annuali svolte	curricolari	N.	
	complementari ed integrative	N. 0	
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE Conoscenza delle principali tematiche dell'etica, del lavoro e gli orientamenti della Chiesa		
	COMPETENZE Confronto tra proposta cristiana e vita		
	CAPACITÀ Riflettere criticamente sul rapporto tra coscienza, libertà e verità in riferimento all'agire		
Contenuti svolti	CURRICULARI Libro di testo: "Itinerari di IRC 2.0" - Vol. Unico/Schede Tematiche per la Scuola Superiore di M. Contadini – ELLE DI CI -La chiamata di Dio e le risposte dell'uomo lungo la Storia -La società umana: Famiglia, Stato, aggregazioni sociali ed economiche -La sfida ecologica, il senso del Creato e la Vita come dono -La Maturità scelta del domani: La formazione, il lavoro, e la professione		
Progettualità integrata	Usi, costumi, cibi, cultura della nostra terra, con uno sguardo anche alla realtà multi-etnica inserita sul nostro territorio in relazione alla propria esperienza o credo religioso.		
METODOLOGIE ADOTTATE	METODI: Lezioni frontali,interdisciplinari. Questionari, Test, Lavori di gruppo. Utilizzo piattaforma Argo, Classroom con invii multimediali e WhatsAP e Sussidi Audiovisivi.		
	STRUMENTI: Brainstorming e audiovisivi. Colloqui		
Risultati	TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: Verifiche orali e colloqui		

	NUMERO: Verifiche scritte: // Verifiche orali: 4 Nel complesso quasi tutti gli alunni hanno raggiunto risultati positivi
Firma del Docente	

APPENDICE 2 :

Unità di apprendimento interdisciplinare

UDA 1 LA CONOSCENZA È SICUREZZA.

Autocontrollo, Prevenzione, Autoanalisi...il Sistema HACCP e il Piano di Autocontrollo Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
25 ore totali di cui 3 in laboratorio

UDA 2

Valorizzare chi siamo attraverso i colori della terra : Powerpoint sui prodotti certificati del territorio Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

. numero 80 h

UDA 3

Realizzazione ricette e powerpoint-canva stesura di un menu' speciale per regimi dietetici alternativi
unità di apprendimento: Le esigenze della Clientela: stesura di un menu speciale per regimi dietetici particolari (totale ore 80)

UDA 4

banqueting e catering. Redazione di un menu Lezione pratica nel laboratorio I docenti del consiglio di classe: lab.sala, lab cucina, inglese, scienze degli alimenti, francese, DTA, Italiano
totale 30h

IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>Docente</i>	<i>Materia d'insegnamento</i>	<i>Firma</i>
Sica Biagio	ITALIANO STORIA	
Sergio Compagnone	MATEMATICA	
Vilma Aliberti	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
Anna De Feo	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
Maddalena Guariniello	INGLESE	
Paolo Rubino	FRANCESE	
Arianna Celoro	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	
Anna De Feo	EDUCAZIONE CIVICA	
Dario Curcio	SCIENZE MOTORIE	
Antonio Lamberti	RELIGIONE	
	Coordinatore	

Battipaglia, 15/05/2023

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
PROF.RE LUCA MATTIOCCO