



# 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. SARI02901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARI029507

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007  
Internet : [www.iisferraribattipaglia.it](http://www.iisferraribattipaglia.it) -post.cert. [SAIS029007@pec.istruzione.it](mailto:SAIS029007@pec.istruzione.it) – C.U.U. UFR6ED

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ENZO FERRARI"-BATTIPAGLIA  
Prot. 0007494 del 15/05/2025  
VII (Entrata)

## INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

### DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

**A.S. 2024/2025**

**CLASSE V SEZIONE B**

**PERCORSO BES**



## Il Consiglio della classe V B BES

- 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.... 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. Percorso BES nel corso dell'anno scolastico 2024/25 nella forma che, a seguire, si trascrive.

**DOCUMENTO DI CLASSE**  
**Classe 5 B - PERCORSO BES**  
**A.S. 2024/25**

---

**SOMMARIO**

<b>Composizione del Consiglio di Classe</b>	<b>4</b>
<b>Continuità didattica dei docenti</b>	<b>5</b>
<b>I Commissari interni</b>	<b>6</b>
<b>Profilo professionale/Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera</b>	<b>7</b>
<b>Presentazione della classe e partecipazione alle attività</b>	<b>9</b>
<b>Partecipazione ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento ASL</b>	<b>10</b>
<b>Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di Educazione Civica</b>	<b>15</b>
<b>Griglia con indicatori delle competenze chiave europee e di cittadinanza e costituzione per l'insegnamento dell'educazione civica</b>	<b>18</b>
<b>Le Competenze</b>	<b>21</b>
<b>Metodologia e Verifiche</b>	<b>25</b>
<b>Criteri e Griglia di Valutazione apprendimenti in itinere nella Didattica in presenza</b>	<b>26</b>
<b>Obiettivi conseguiti</b>	<b>29</b>
<b>Schede di valutazione della prima prova</b>	<b>30</b>
<b>Struttura della seconda prova</b>	<b>42</b>
<b>Griglia di valutazione della prova orale</b>	<b>48</b>
<b>Criteri di assegnazione del credito scolastico</b>	<b>51</b>
<b>Criteri e parametri valutativi per l'attribuzione del credito massimo</b>	<b>52</b>
<b>APPENDICE 1: schede per singole materie</b>	<b>53</b>
<b>APPENDICE 2: Unità di apprendimento interdisciplinare</b>	<b>81</b>

## COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>Docente</i>	<i>Materia d'insegnamento</i>	<i>Ore Settimanali</i>
ROBERTAZZI RITA	Lingua e Letteratura Italiana	4
	Storia	2
NOSCHESE ALFONSO	Matematica	3
BARONE MARIA coordinatrice	Scienza e Cultura dell'alimentazione	4
BUONO ROSALBA	Diritto e Tecniche Amministrative	4
DE FILIPPO LAURA	Lingua e Cultura Inglese	2
PINTO SONIA	Lingua e Cultura Francese	3
DI FLORA FRANCESCO	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore Sala	5
APICELLA ANTONIO	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore Cucina compresenza Scienze alimenti	2
FAIELLA ANTONIO	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	2
TRASVERSALE	Educazione Civica	1
COLAVOLPE ANTONIO	Scienze Motorie	2
MASI PASQUALINO	Sostegno	
LAMBERTI ANTONIO	Religione	1

## CONTINUITÀ DIDATTICA NEL TRIENNIO

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

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><b>DISCIPLINA</b></i>	<i><b>TERZA A.S. 2022/2023</b></i>	<i><b>QUARTA A.S. 2023/2024</b></i>	<i><b>QUINTA A.S. 2024/2025</b></i>
<i>ITALIANO E STORIA</i>	VISENTIN BARBARA	IANNONE MIRIANA	ROBERTAZZI RITA
<i>MATEMATICA</i>	NOSCHESE ALFONSO	NOSCHESE ALFONSO	NOSCHESE ALFONSO
<i>INGLESE</i>	DI FILIPPO LAURA	DI FILIPPO LAURA	DI FILIPPO LAURA
<i>FRANCESE</i>	PINTO SONIA	PINTO SONIA	PINTO SONIA
<i>LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA CUCINA</i>		D'ANNA GENNARO	FAIELLA ANTONIO
<i>LABORATORIO DI SALA E VENDITA</i>	DI FLORA FRANCESCO	DI FLORA FRANCESCO	DI FLORA FRANCESCO
<i>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</i>	BARONE MARIA	BARONE MARIA	BARONE MARIA
<i>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</i>	BUCCELLA MARIALUISA	BUONO ROSALBA	BUONO ROSALBA
<i>EDUCAZIONE CIVICA</i>	TRASVERSALE	TRASVERSALE	TRASVERSALE
<i>SCIENZE MOTORIE</i>	COLAVOLPE ANTONIO	COLAVOLPE ANTONIO	COLAVOLPE ANTONIO
<i>RELIGIONE</i>	GASPARRO COSIMO	LAMBERTI ANTONIO	LAMBERTI ANTONIO

## ESAME DI STATO - I COMMISSARI INTERNI

<i>COGNOME E NOME</i>	<i>MATERIA</i>
DI FLORA FRANCESCO	LABORATORIO SALA E VENDITA
FAIELLA ANTONIO	LABORATORIO CUCINA
BARONE MARIA	SCIENZA DEGLI ALIMENTI

### Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

## *Enogastronomia*

BES (ex Servizi di sala e divendita)

Rif. Codice ATECO

(I – Attività dei servizi di alloggio e ristorazione **56 Attività dei servizi di Ristorazione 56.3** Bar ed altri esercizi simili senza cucina)

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 è composta da 17 alunni; La sua composizione è caratterizzata da una certa omogeneità, con un grado sufficiente di coesione interna; ugualmente omogeneo appare il grado di acquisizione di competenze e abilità, che si attesta per la maggior parte su un livello intermedio. Dal punto di vista comportamentale la classe si presenta sostanzialmente incline al rispetto delle regole.

All'interno della classe sono presenti:

- n.2 alunni diversamente abili (L.104/92), per i quali non è stato possibile stilare alcun PEI in quanto assenti fin dall'inizio dell'anno scolastico
- n.1 alunno con DSA (certificazione L.170/2010) per il quale il C.d.C. ha predisposto un

PDP negli ultimi 3 anni (D.M. 27/12/2012)

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 e operativa può considerarsi il seguente:

- benché si siano rilevate forme di aggregazione per piccoli gruppi, talvolta contraddistinte da tensioni latenti, 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 e ha consentito loro di raggiungere risultati discreti in quasi tutte le 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 e 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 dalle seguenti UDA:

- *L'universo del vino. Geografia e cultura delle regioni vinicole in Italia e nel mondo (PCTO)*;
- *Banqueting day*;
- *La sicurezza alimentare*;
- *La strada dei prodotti tipici e dei sapori della Campania*.

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 e 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**.

### DIDATTICA LABORATORIALE:

#### ATTIVITÀ PCTO SVOLTE

- Attività di PCTO: Evento “abbasso le dipendenze-viva la vita”, centro sociale di Salerno.
- Attività di PCTO: partecipazione alla Festa del Cuoco.
- Attività di PCTO: Salone dello studente
- Un giorno in Agriturismo- Progettare per includere
- Partecipazione alla Master Class “Le spezie e i loro infusi”
- Uscita didattica professionalizzante- pastificio Afeltra di Gagnano
- PCTO viaggio in Portogallo dal 13/03/2025 al 25/03/2025
- PCTO Casa Sanremo dal 06/02/2025 al 15/02/2025

## **PROGETTI EXTRACURRICOLARI:**

- Evento chef stellati
- Evento Rotary: cena tra le stelle
- Open day scolastici (dicembre-gennaio)
- Pon Abbinamento cibo-vino; cocktail e mocktail
- Concorso Barman domani
- Trekking urbano
- Pon analisi sensoriali e degustazione vino

Inoltre una menzione speciale vanno ad alcuni alunni della classe che si sono particolarmente distinti nei concorsi in cui hanno partecipato. Federico Emilia, Amato Fierro, Patella Christian

- Concorso gastronomico nazionale Capitan Cooking, selezioni e finale a Reggio Calabria. 1° posto classificati
- Concorso enogastronomico Marzù, Castellammare di Stabia. 1° posto classificati

**Attività: Bar Didattico “IIS E. Ferrari – Battipaglia”** quotidianamente secondo turnazione e durante manifestazioni, convegni ed eventi programmati dall’Istituto.

## **VISIONE FILMS e rappresentazione teatrali:**

- La sposa bambina
- Partecipazione al musical: “Ulisse il viaggio di uomo”
- Partecipazione teatrale: “L’angelo di Varsavia”
- Rappresentazione teatrale: “Sei personaggi in cerca d’autore”

## **CONVEGNI FORMATIVI:**

- Partecipazione alla presentazione del libro: “Studiare per amore” di Nicola Gardini
- Partecipazione al convegno “Ferrari 4.0- la ristorazione tra innovazione e sostenibilità”
- Denaro e stereotipi. Pregiudizi e falsi miti;
- Free life: sensibilizzazione sulle varie tipologie di dipendenze
- Partecipazione al Salone dello studente, Salerno stazione Marittima
- Cineforum, educazione civica
- Convegno: la pizza come prodotto turistico: traguardi raggiunti e futuri orizzonti
- Incontro con la scrittrice Gabriela Genisi- Lo scammaro avvelenato e altre ricette”

- Partecipazione all'incontro:” Dieta Mediterranea- L'orgoglio della tradizione italiana parte dai giovani

## **ORIENTAMENTO SCOLASTICO-PROFESSIONALE**

Riguardo agli interventi **sull'orientamento scolastico e professionale** è stato svolto un lavoro di discussione e riflessione sul mondo del lavoro e sull'orientamento alle professioni; gli alunni hanno partecipato ad una serie di incontri in modalità telematica o in presenza dedicati:

Gli alunni hanno partecipato al modulo di orientamento formativo predisposto per la classi quinte, in applicazione del Decreto Min. 328/2022, riforma 1.4 “*Riforma del sistema di orientamento*”, nell'ambito della Missione 4 – Componente 1 – del Piano nazionale di ripresa e resilienza. In particolare, hanno seguito un percorso di orientamento con esperti, nell'ambito del progetto

ORIENTALIFE predisposto dalla regione Campania e realizzato con esperti dell'associazione ANPAL riguardante la transizione scuola-lavoro.

L'iniziativa rivolta agli alunni diplomandi ha avuto l'obiettivo di indirizzare ed educare i giovani a una “dimensione lavorativa”, attraverso un percorso dinamico di informazioni e di orientamento sulle opportunità di formazione e lavoro a livello locale, nazionale e comunitario /europeo.

### **ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO IN USCITA**

- Convegno: L'ITS incontra i diplomati e i diplomandi del FParterrari- lavoro e prospettive future “Un'opportunità concreta per i giovani e le imprese del territorio” - promosso da Banca Campania Centro, nel corso del sono state illustrate le opportunità che gli ITS (Istituti Tecnici Superiori) offrono ai Giovani Diplomati ed alle Aziende del territorio.
- Incontro informativo con ALMA, Scuola Internazionale di Cucina Italiana per la presentazione dei programmi professionalizzanti post diploma che ALMA ha costruito per gli studenti degli istituti alberghieri, secondo i seguenti indirizzi di studio: cucina italiana, pasticceria, panificazione, sala bar e sommellerie;
- Presentazione del progetto: “orizzonte lavoro
- Partecipazione all'incontro informativo “Info-Day Erasmus”, con la presentazione delle opportunità di mobilità transnazionale nell'ambito dei progetti Erasmus, per le alunne ed alunni delle classi quinte e per i neodiplomati;
- Partecipazione ad un'iniziativa di informazione, a cura della Fondazione Italiana Sommelier, avente ad oggetto “Corso per il conseguimento della Qualifica di Sommelier e di Sommelier

Internazionale”, rivolto agli alunni frequentanti il triennio del Percorso Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera;

- Partecipazione ad incontro informativo e formativo con “Incibum” Scuola Alta Formazione Gastronomica del Mezzogiorno d’Italia, con team di esperti e chef stellati che rappresentano un punto di riferimento per aspiranti chef, pizzaioli, pasticciere e gelatieri. L’iniziativa rivolta agli alunni diplomandi ha avuto l’obiettivo di indirizzare ed educare i giovani a una “dimensione lavorativa”, attraverso un percorso dinamico di informazioni e di orientamento sulle opportunità di formazione e lavoro a livello locale, nazionale e comunitario /europeo L’iniziativa rivolta agli alunni diplomandi ha avuto l’obiettivo di indirizzare ed educare i giovani a una “dimensione lavorativa”, attraverso un percorso dinamico di informazioni e di orientamento sulle opportunità di formazione e lavoro a livello locale, nazionale e comunitario /europeo.
- Partecipazione alla Master Class “La degustazione del vino” e compilazione scheda analitica descrittiva AIS.
- Partecipazione ad incontro informativo “Job-Day”, nel corso del quale è stata presentata un’opportunità lavorativa e di formazione da svolgere presso una nota azienda produttrice di gelati ed avente le sue sedi di lavoro in Germania;
- Partecipazione alle attività di Orientamento Formativo/PCTO – Progetto Orientalife “Promozione di stili di vita sani e sicuri”, articolato in quattro incontri laboratoriali, a valenza orientativa: Laboratorio: Un selfie sulle mie risorse; Laboratorio: Mind the gap; Laboratorio: Il cip e i suoi servizi; Laboratorio: la ricerca attiva del lavoro; a conclusione degli incontri Workshop interattivo.
- Partecipazione al Salone dello Studente, presso la Stazione Marittima di Salerno, quale attività di PCTO e di orientamento Formativo, organizzato da Campus Orienta, appuntamento dedicato al mondo dell’orientamento post-diploma, nato con l’obiettivo di supportare studenti, docenti e famiglie nelle scelte per il futuro.
- Incontro in video conferenza con l’università di Camerino UNICAM

## Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di Educazione Civica

Il curriculum d'istituto di Educazione Civica ha un taglio interdisciplinare coinvolgente 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 -	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare ad imparare</li> </ul>
La Costituzione italiana.	Le fonti normative interne. Lettura e commento dei primi 12 articoli della Costituzione. Riflessioni/discussioni.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comunicare (comprendere e rappresentare)</li> </ul>
L'Unione Europea.	La nascita dell'Unione Europea. Riflessioni/discussioni.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Collaborare e partecipare</li> </ul>
L'Agenda 2030. Lo sviluppo sostenibile.	I 17 obiettivi globali per lo sviluppo sostenibile. Riflessioni/discussioni.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agire in modo autonomo e responsabile</li> </ul>
Cittadinanza Digitale	Cittadinanza digitale, diritti e doveri.cineforum: Guglielmo Marconi viRiflessioni/discussioni.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Competenze di cittadinanza</li> </ul>
Giornata della Memoria	Cineforum Educazione Civica "E. Ferrari" Visioni Civiche 1.0 "Un sacchetto di biglie" regia di Jacques Doillon Riflessioni/discussioni. Partecipazione alla rappresentazione teatrale: "Gli ebrei di Schindler"	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Risolvere problemi</li> <li>• Individuare collegamenti e relazioni</li> </ul>
Giornata del Ricordo	Cineforum Educazione Civica "E. Ferrari" Visioni Civiche 1.0 "Rosso Istria" regia di Maximiliano H. Bruno Riflessioni/discussioni.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire e interpretare l'informazione</li> </ul>

Giornata internazionale contro la violenza sulle donne	Cineforum Educazione Civica "E. Ferrari" Visioni Civiche 1.0 "La Ciociara" regia di Vittorio De Sica Riflessioni/discussioni.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Progettare</li> </ul>
Letteratura Italiana. Memoria del XX secolo.	Cineforum Educazione Civica "E. Ferrari" Visioni Civiche 1.0 "Qui rido io" regia di Mario Martone Riflessioni/discussioni.	
Storia e Cultura.	Cineforum Educazione Civica "E. Ferrari" Visioni Civiche 1.0 "1917" regia di Sam Mendes Riflessioni/discussioni.	
La sicurezza alimentare.	Normativa. Riflessioni/discussioni.	
Diventare grandi. Giovani e famiglia.	Cineforum Educazione Civica "E. Ferrari" Visioni Civiche 1.0 Il ragazzo dai pantaloni rosa Il diritto di contare Riflessioni/discussioni.	
L'ONU	Le organizzazioni internazionali. 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. La sicurezza stradale	Normativa. Riflessioni/discussioni. Partecipazione all'incontro:" Sii saggio, Guida sicuro.	

Razzismo e Discriminazione	Riflessioni/discussioni.	
----------------------------	--------------------------	--

**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
		ORGANIZZAZIONE DEL MATERIALE PER	Organizza il materiale in modo razionale e originale	5
			Organizza il materiale in modo corretto e razionale	4
			Organizza il materiale in modo appropriato	3

		REALIZZARE UN PRODOTTO	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
<b>Competenze chiave europee</b>	<b>Competenze di cittadinanza</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Indicatori</b>	<b>Livelli</b>
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
<b>Costruzione di sé</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Imparare ad imparare</li> <li>- Progettare</li> </ul>	<p>Sono capaci di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizzare, gestire il proprio apprendimento</li> <li>- Utilizzare il proprio metodo di studio e di lavoro</li> <li>- Elaborare e realizzare attività seguendo la logica della progettazione</li> </ul>
<b>Relazione con gli altri</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comunicare</li> <li>- Collaborare/partecipare</li> <li>- Agire in modo autonomo e responsabile</li> </ul>	<p>Sono capaci di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere e rappresentare testi diversi e formularli con l'uso di linguaggi specifici</li> <li>- Lavorare e interagire con gli altri</li> <li>- Comportarsi in modo adeguato ai diversi contesti sociali</li> <li>- Fare scelte in rapporto alle iniziative ed alle regole della comunità sociale.</li> </ul>
<b>Rapporto con la realtà naturale e sociale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Risolvere problemi</li> <li>- Individuare collegamenti e relazioni</li> <li>- Acquisire/interpretare l'informazione ricevuta</li> </ul>	<p>Sono capaci di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere, interpretare gli eventi della realtà circostante</li> <li>- Costruire conoscenze significative</li> <li>- Rielaborare criticamente fatti ed avvenimenti</li> </ul>

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

	<i>Conoscenze</i>	<i>Competenze</i>	<i>Capacità</i>
<i>Disciplinari</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Contenuti, principi, teorie, nuclei concettuali, regole, procedure;</li> <li>▪ Linguaggi specifici coordinate storicoculturali.</li> <li>▪ Linee essenziali delle lingue: inglese e francese</li> <li>▪ Elementi teorici e pratici</li> <li>▪ in ambito professionale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Esporre i contenuti essenziali delle diverse discipline. Utilizzare la terminologia specifica delle varie discipline.</li> <li>▪ Applicare procedure e formule.</li> <li>▪ Produrre testi scritti di tipologia diversa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Comprendere un testo letterario, giuridico, economico ed individuarne gli elementi costitutivi. Interpretare e sintetizzare un testo letterario, giuridico, economico.</li> <li>▪ Rielaborare gli argomenti oggetto di studio.</li> <li>▪ Fare collegamenti interdisciplinari. Comprendere gli elementi logicomatematici.</li> <li>▪ Progettare e operare nell'ambito della Ristorazione.</li> </ul>

## **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 due quadrimestri

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

N sono state effettuate 4-5 prove, sia orali che scritte, a seconda delle discipline.

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 IN PRESENZA

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 PRESENZA in DECIMI**

<b>Competenze</b>	<b>Capacità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Voto in decimi</b>
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 a situazioni nuove	Complete, con approfondimenti autonomi	<b>9-10</b>
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	<b>8</b>
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	<b>7</b>
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	<b>6</b>
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	<b>5</b>
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	<b>4</b>
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	<b>3</b>

## **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.

# SCHEDE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_ Classe \_\_\_\_\_

## TIPOLOGIA A – Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano Griglia di correzione e di valutazione

AMBITI DEGLI INDICATORI	INDICATORI GENERALI (punti 60)	INDICATORI SPECIFICI (punti 40)	DESCRITTORI	PUNTI
<b>ADEGUATEZZA</b>		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) <b>punti 10</b>	Riguardo ai vincoli della consegna l'elaborato: - non ne rispetta alcuno (4) - li rispetta in minima parte (5) - <b>li rispetta sufficientemente (6)</b> - li rispetta quasi tutti (8) - li rispetta completamente (10)	
<b>CARATTERISTICHE DEL CONTENUTO</b>	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali <b>punti 20</b>		L'elaborato evidenzia: - minime conoscenze (8) - scarse conoscenze (10) - <b>sufficienti conoscenze (12)</b> - buone conoscenze (16) - approfondite conoscenze (20)	
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali <b>punti 10</b>		L'elaborato evidenzia: - assenza di giudizi critici personali (4) - limitata capacità di rielaborazione (5) - <b>semplice rielaborazione (6)</b> - alcuni spunti personali (8) - espressione di argomentate valutazioni personali (10)	
		- 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 <b>punti 30</b>	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) - <b>una sufficiente comprensione, pur con la presenza di qualche inesattezza o superficialità di analisi e interpretazione (18)</b> - una comprensione adeguata e una analisi e interpretazione completa e precisa (24) - una piena comprensione e una analisi e interpretazione ricca e approfondita (30)	
<b>ORGANIZZAZIONE DEL TESTO</b>	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo  Coesione e coerenza testuale <b>punti 10</b>		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) - <b>una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee (6)</b> - 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)	
<b>LESSICO ESTILE</b>	Ricchezza e padronanza lessicale <b>punti 10</b>		L'elaborato evidenzia: - un lessico generico, povero e del tutto inappropriato (4) - un lessico generico, semplice e con diffuse - improprietà (5) - <b>un lessico semplice ma adeguato (6)</b> - un lessico specifico e appropriato (8) - un lessico specifico, vario ed efficace (10)	
<b>CORRETTEZZA ORTOGRAFICA E MORFOSINTATTICA</b>	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura <b>punti 10</b>		L'elaborato evidenzia: - diffusi e gravi errori grammaticali e di punteggiatura (4) - alcuni errori grammaticali e di punteggiatura (5) - <b>un sufficiente controllo della grammatica e della punteggiatura (6)</b> - 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	<b>Punteggio assegnato alla prova</b> ...../20	Totale <sup>1</sup> ...../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
VENTESIM I	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

---

<sup>1</sup> 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
<b>ADEGUATEZZA</b>		- Individuazione corretta della tesi e delle argomentazioni del testo proposto - rispetto della struttura argomentativa nel testo elaborato <b>punti 10</b>	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: - 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) - <b>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)</b> - 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)	
<b>CARATTERISTICHE DEL CONTENUTO</b>	- 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 <b>Punti 20</b>		L'elaborato evidenzia: - 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) - <b>comprende il testo nel suo complesso, sufficienti conoscenze e semplice rielaborazione (12)</b> - 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)	
<b>ORGANIZZAZIONE DEL TESTO</b>		Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione <b>punti 20</b>	L'elaborato evidenzia: - riferimenti culturali assenti o del tutto fuori luogo (8) - una scarsa presenza di riferimenti culturali, spesso non corretti (10) - <b>un sufficiente controllo dei riferimenti culturali, pur con qualche inesattezza o incongruenza (12)</b> - 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)	
	- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale <b>punti 20</b>		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) - <b>una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee (12)</b> - 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 <b>punti 10</b>	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) - <b>un ragionamento sufficientemente coerente, costruito con connettivi semplici e abbastanza pertinenti (6)</b> - 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)	
<b>LESSICO ESTILE</b>	Ricchezza e padronanza lessicale <b>punti 10</b>		L'elaborato evidenzia: - un lessico generico, povero e del tutto inappropriato (4) - un lessico generico, semplice e con diffuse improprietà (5) - <b>un lessico semplice ma adeguato (6)</b> - un lessico specifico e appropriato (8) - un lessico specifico, vario ed efficace (10)	
<b>CORRETTEZZA ORTOGRAFICA E MORFOSINTATTICA</b>	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura <b>punti 10</b>		L'elaborato evidenzia: - diffusi e gravi errori grammaticali e di punteggiatura (4) - alcuni errori grammaticali e di punteggiatura (5) - <b>un sufficiente controllo della grammatica e della punteggiatura (6)</b> - una buona padronanza grammaticale e un uso corretto della punteggiatura (8) - una completa padronanza grammaticale e un uso appropriato ed efficace della punteggiatura (10)	
			<b>Punteggio assegnato alla prova</b>	Totale <sup>2</sup>

<sup>2</sup> 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.

OSSERVAZIONI	...../20	...../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
VENTESIM I	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

**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
<b>ADEGUATEZZA</b>		Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi <b>Punti 10</b>	Riguardo alle richieste della traccia e in particolare alla coerenza della formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi, l'elaborato: <ul style="list-style-type: none"> <li>- non rispetta la traccia e il titolo è assente o del tutto inappropriato (4)</li> <li>- rispetta in minima parte la traccia; il titolo è assente o poco appropriato; anche l'eventuale parafrasi è poco coerente (5)</li> <li>- <b>rispetta sufficientemente la traccia e contiene un titolo e un'eventuale parafrasi semplici ma abbastanza coerenti (6)</b></li> <li>- rispetta adeguatamente la traccia e contiene un titolo e un'eventuale parafrasi corretti e coerenti (8)</li> <li>- rispetta completamente la traccia e contiene un'eventuale parafrasi molto appropriati ed efficaci (10)</li> </ul>	
<b>CARATTERISTICHE DEL CONTENUTO</b>	- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali <b>Punti 20</b>		L'elaborato evidenzia: <ul style="list-style-type: none"> <li>- minime conoscenze e assenza di giudizi critici personali (8)</li> <li>- scarse conoscenze e limitata capacità di rielaborazione (10)</li> <li>- <b>sufficienti conoscenze e semplice rielaborazione (12)</b></li> <li>- buone conoscenze e alcuni spunti personali (16)</li> <li>- approfondite conoscenze ed espressione di argomentate valutazioni personali (20)</li> </ul>	
<b>ORGANIZZAZIONE DEL TESTO</b>		- Correttezza e articolazione dei riferimenti culturali nell'esposizione e nel sostenere l'argomentazione <b>punti 20</b>	L'elaborato evidenzia: <ul style="list-style-type: none"> <li>- riferimenti culturali assenti o minimi oppure del tutto fuori luogo (8)</li> <li>- una scarsa presenza e articolazione di riferimenti culturali, con diffusi errori (10)</li> <li>- <b>sufficiente controllo e articolazione dei riferimenti culturali, pur con qualche inesattezza (12)</b></li> <li>- buona padronanza e articolazione dei riferimenti culturali, usati con correttezza e pertinenza (16)</li> <li>- un dominio sicuro e approfondito dei riferimenti culturali, usati con ampiezza, correttezza e pertinenza (20)</li> </ul>	
	- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale <b>punti 20</b>		L'elaborato evidenzia: <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'assenza di un'organizzazione del discorso e di una connessione tra le idee (8)</li> <li>- la presenza di alcuni errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee (10)</li> <li>- <b>una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee (12)</b></li> <li>- un'adeguata organizzazione del discorso e una buona connessione tra le idee (16)</li> <li>- una efficace e chiara organizzazione del discorso con una coerente e appropriata connessione tra le idee (20)</li> </ul>	
		Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione <b>punti 10</b>	L'elaborato evidenzia: <ul style="list-style-type: none"> <li>- uno sviluppo del tutto confuso e tortuoso dell'esposizione (4)</li> <li>- uno sviluppo disordinato e disorganico (5)</li> <li>- <b>uno sviluppo sufficientemente lineare dell'esposizione, pur con qualche elemento in disordine (6)</b></li> <li>- uno sviluppo abbastanza ordinato e lineare (8)</li> <li>- uno sviluppo pienamente ordinato e lineare (10)</li> </ul>	
<b>LESSICO E STILE</b>	Ricchezza e padronanza lessicale <b>punti 10</b>		L'elaborato evidenzia: <ul style="list-style-type: none"> <li>- un lessico generico, povero e del tutto inappropriato (4)</li> <li>- un lessico generico, semplice e con diffuse improprietà (5)</li> <li>- <b>un lessico semplice ma adeguato (6)</b></li> <li>- un lessico specifico e appropriato (8)</li> <li>- un lessico specifico, vario ed efficace (10)</li> </ul>	
<b>CORRETTEZZA ORTOGRAFICA E MORFOSINTATTICA</b>	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura <b>punti 10</b>		L'elaborato evidenzia: <ul style="list-style-type: none"> <li>- diffusi e gravi errori grammaticali e di punteggiatura (4)</li> <li>- alcuni errori grammaticali e di punteggiatura (5)</li> <li>- <b>un sufficiente controllo della grammatica e della punteggiatura (6)</b></li> <li>- una buona padronanza grammaticale e un uso corretto della punteggiatura (8)</li> <li>- una completa padronanza grammaticale e un uso appropriato ed efficace della punteggiatura (10)</li> </ul>	

OSSERVAZIONI	<b>Punteggio assegnato alla prova</b> ...../20	Totale <sup>3</sup> ...../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
VENTESIM I	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

<sup>3</sup> 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
<b>ADEGUATEZZA</b>		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) <b>punti 10</b>	Riguardo ai vincoli della consegna l'elaborato: - non ne rispetta alcuno (4) - li rispetta in minima parte (5) - <b>li rispetta sufficientemente(6)</b> - li rispetta quasi tutti (8) - li rispetta completamente (10)	
<b>CARATTERISTICHE DEL CONTENUTO</b>	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali <b>punti 20</b>		L'elaborato evidenzia: - minime conoscenze (8) - scarse conoscenze (10) - <b>sufficienti conoscenze (12)</b> - buone conoscenze (16) - approfondite conoscenze (20)	
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali <b>punti 20</b>		L'elaborato evidenzia: - assenza di giudizi critici personali (8) - limitata capacità di rielaborazione (10) - <b>semplice rielaborazione (12)</b> - 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 <b>punti 30</b>	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) - <b>una sufficiente comprensione, pur con la presenza di qualche inesattezza o superficialità di analisi e interpretazione (18)</b> - una comprensione adeguata e una analisi e interpretazione completa e precisa (24) - una piena comprensione e una analisi e interpretazione ricca e approfondita (30)	
<b>ORGANIZZAZIONE DEL TESTO</b>	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo  Coesione e coerenza testuale <b>punti 10</b>		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) - <b>una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee (6)</b> - 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)	
<b>LESSICO ESTILE</b>	Ricchezza e padronanza lessicale <b>punti 10</b>		L'elaborato evidenzia: - un lessico generico, povero e del tutto inappropriato (4) - un lessico generico, semplice e con diffuse - improprietà (5) - <b>un lessico semplice ma adeguato (6)</b> - un lessico specifico e appropriato (8) - un lessico specifico, vario ed efficace (10)	
OSSERVAZIONI			<b>Punteggio assegnato alla prova</b> ...../20	Totale <sup>4</sup> ...../100

<sup>4</sup> 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.

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
VENTESIM I	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

**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
<b>ADEGUATEZZA</b>		- Individuazione corretta della tesi e delle argomentazioni del testo proposto - rispetto della struttura argomentativa nel testo elaborato <b>punti 20</b>	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: - 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) - <b>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)</b> - 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)	
<b>CARATTERISTICHE DEL CONTENUTO</b>	- 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 <b>Punti 20</b>		L'elaborato evidenzia: - 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) - <b>comprende il testo nel suo complesso, sufficienti conoscenze e semplice rielaborazione (12)</b> - 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)	
<b>ORGANIZZAZIONE DEL TESTO</b>		Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione <b>punti 20</b>	L'elaborato evidenzia: - riferimenti culturali assenti o del tutto fuori luogo (8) - una scarsa presenza di riferimenti culturali, spesso non corretti (10) - <b>un sufficiente controllo dei riferimenti culturali, pur con qualche inesattezza o incongruenza (12)</b> - 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)	
	- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale <b>punti 20</b>		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) - <b>una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee (12)</b> - 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 argomentativo adottando connettivi pertinenti <b>punti 10</b>	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) - <b>un ragionamento sufficientemente coerente, costruito con connettivi semplici e abbastanza pertinenti (6)</b> - 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)	
<b>LESSICO ESTILE</b>	Ricchezza e padronanza lessicale <b>punti 10</b>		L'elaborato evidenzia: - un lessico generico, povero e del tutto inappropriato (4) - un lessico generico, semplice e con diffuse improprietà (5) - <b>un lessico semplice ma adeguato (6)</b> - un lessico specifico e appropriato (8) - un lessico specifico, vario ed efficace (10)	
OSSERVAZIONI			<b>Punteggio assegnato alla prova</b> ...../20	Totale <sup>5</sup> ...../100

<sup>5</sup> 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.

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
VENTESIM I	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

**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
<b>ADEGUATEZZA</b>		Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi <b>Punti 20</b>	Riguardo alle richieste della traccia e in particolare alla coerenza della formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi, l'elaborato: - 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) <b>- rispetta sufficientemente la traccia e contiene un titolo e un'eventuale parafrasi semplici ma abbastanza coerenti (12)</b> - 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)	
<b>CARATTERISTICHE DEL CONTENUTO</b>	- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali <b>Punti 20</b>		L'elaborato evidenzia: - minime conoscenze e assenza di giudizi critici personali (8) - scarse conoscenze e limitata capacità di rielaborazione (10) <b>- sufficienti conoscenze e semplice rielaborazione (12)</b> - buone conoscenze e alcuni spunti personali (16) - approfondite conoscenze ed espressione di argomentate valutazioni personali (20)	
<b>ORGANIZZAZIONE DEL TESTO</b>		- Correttezza e articolazione dei riferimenti culturali nell'esposizione e nel sostenere l'argomentazione <b>punti 20</b>	L'elaborato evidenzia: - riferimenti culturali assenti o minimi oppure del tutto fuori luogo (8) - una scarsa presenza e articolazione di riferimenti culturali, con diffusi errori (10) <b>- sufficiente controllo e articolazione dei riferimenti culturali, pur con qualche inesattezza (12)</b> - 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)	
	- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale <b>punti 20</b>		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) <b>- una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee (12)</b> - 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 <b>punti 10</b>	L'elaborato evidenzia: - uno sviluppo del tutto confuso e tortuoso dell'esposizione (4) - uno sviluppo disordinato e disorganico (5) <b>- uno sviluppo sufficientemente lineare dell'esposizione, pur con qualche elemento in disordine (6)</b> - uno sviluppo abbastanza ordinato e lineare (8) - uno sviluppo pienamente ordinato e lineare (10)	
<b>LESSICO E STILE</b>	Ricchezza e padronanza lessicale <b>punti 10</b>		L'elaborato evidenzia: - un lessico generico, povero e del tutto inappropriato (4) - un lessico generico, semplice e con diffuse improprietà (5) <b>- un lessico semplice ma adeguato (6)</b> - un lessico specifico e appropriato (8) - un lessico specifico, vario ed efficace (10)	
OSSERVAZIONI			<b>Punteggio assegnato alla prova</b> ...../20	Totale <sup>6</sup> ...../100

<sup>6</sup> 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.

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
VENTESIM I	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

## 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.

### **Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze per Enogastronomia e ospitalità alberghiera**

#### **1. CENTRALITA' DEL CLIENTE (COMPETENZA 4, 6, 9)**

Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.

#### **2. PIANIFICAZIONE E GESTIONE DI PRODOTTI E SERVIZI (COMPETENZA 2, 9, 10)**

Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

#### **3. INTERVENTI DI MESSA IN SICUREZZA (COMPETENZA 3,8)**

Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.

#### **4. CULTURA DELLA QUALITÀ TOTALE DEI PRODOTTI E SERVIZI (COMPETENZA 2, 4, 8, 9 e 10)**

Cultura della “Qualità totale” dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.

#### **5. VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY (COMPETENZA 1, 5, 7, 11 )**

Valorizzazione del “made in Italy”, come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.

#### **6. SVILUPPO DELLE ATTIVITA' E DELLE FIGURE PROFESSIONALI TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE (COMPETENZA 1, 2, 5, 8, 10, 11)**

Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

#### **7. LETTURA E PROMOZIONE DEL TERRITORIO (COMPETENZA 4, 5, 7,8,11)**

Letture e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

#### **8. CUSTOMER CARE (COMPETENZA 1, 4, 6, 9)**

Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del “customer care”; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

### **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 fino a un massimo di 12 ore, se sia prevista una prova scritta con integrazione laboratoriale.

## Griglia di valutazione della seconda prova - Enogastronomia e ospitalità alberghiera

(La Commissione assegna fino ad un massimo di 20 punti)

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Ha compreso in modo frammentario e lacunoso quanto richiesto	0.50
	II	Ha compreso in modo parziale quanto richiesto	1 - 1.50
	III	Ha compreso in modo essenziale quanto richiesto	2
	IV	Ha compreso in modo completo quanto richiesto	2.50
	V	Ha compreso in modo dettagliato quanto richiesto	3
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non utilizza le conoscenze o lo fa in modo inadeguato	1
	II	Utilizza conoscenze in modo stentato e/o con difficoltà	2
	III	Utilizza correttamente le conoscenze con argomentazioni coerenti	3
	IV	Utilizza accuratamente le conoscenze, argomentando chiaramente	4 - 5
	V	Utilizza con padronanza le conoscenze, argomentando con precisione	6
Padronanza delle competenze tecnico-	I	Non utilizza le competenze o lo fa in	1 - 2

professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi		modo del tutto inadeguato	
	II	Utilizza in modo parziale le competenze con difficoltà	3 - 4
	III	Utilizza in modo adeguato le competenze	5
	IV	Utilizza le competenze collegandole in una trattazione articolata	6 - 7
	V	Utilizza competenze in una trattazione ampia e approfondita	8
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo inesatto e con lessico inadeguato	0.50
	II	Si esprime in modo non sempre corretto e con lessico parzialmente adeguato	1 - 1.50
	III	Si esprime correttamente con lessico adeguato	2
	IV	Si esprime in modo preciso con lessico vario e articolato	2.50
	V	Si esprime con ricchezza e padronanza lessicale	3
		Punteggio totale della prova	

<i>Tipologia</i>	<i>Data</i>
<i>Colloquio Orale</i>	
	<b>Discipline coinvolte, materiali utilizzati</b>
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 personal	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 45 /23.  
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:
  - . Oltre 40 assenze (4 ritardi equivalgono a 1 assenza) → **punti 0;**
  - . 26-40 assenze → **punti 0,10;**
  - . 16-25 assenze → **punti 0,20;**
  - . 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:
  - . Punti 0,10 per ogni attività della durata minima di 15 ore;
  - . Punti 0,20 per ogni attività della durata minima di 30 ore;
  - . 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).
  - . Punti 0,10 per giudizio di valutazione: sufficiente;
  - . Punti 0,20 per giudizio di valutazione: buono;
  - . 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: <b>Robertazzi Rita</b>		Disciplina: <b>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</b>	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 4	
Numero di ore annuali previste	curricolari		N. 132
	complementari e integrative		N.
Obiettivi raggiunti	<p><b>CONOSCENZE:</b>            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.</p>		
	<p><b>COMPETENZE:</b>            Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di <i>team working</i> più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.            Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.            Analizzare e interpretare testi scritti di vario tipo.            Produrre testi di vario tipo.            Riconoscere le linee fondamentali della storia letteraria e artistica nazionale anche con riferimento all'evoluzione sociale, scientifica e tecnologica.</p>		
	<p><b>CAPACITÀ:</b>            Saper contestualizzare i testi letterari in ambito storico e culturale.            Saper confrontare i testi di uno stesso autore o di autori diversi.            Collocare i testi nel contesto storico letterario di riferimento.            Sapersi orientare nel processo di sviluppo della civiltà artistico-letteraria italiana in relazione alle condizioni sociali e culturali.            Saper realizzare testi di varia tipologia, rispettando le fondamentali caratteristiche del genere.</p>		

<p>Contenuti svolti</p>	<p><b>CURRICULARI:</b></p> <p><b>Dal secondo Ottocento al primo Novecento.</b></p> <p><b>- La letteratura del secondo Ottocento in Europa.</b> L'età del Positivismo: dal Realismo al Naturalismo. Il Decadentismo: il superamento del Positivismo. Il Simbolismo (i poeti maledetti). L'Estetismo.</p> <p><b>- La letteratura del secondo Ottocento in Italia.</b> La Scapigliatura. Il ritorno al classicismo. Il Verismo. <b>- Giosuè Carducci</b>, da <i>Rime nuove</i>, Pianto antico, Davanti San Guido, San Martino; dalle <i>Odi barbare</i>, Alla stazione in una mattina d'autunno. <b>- Giovanni Verga</b>, da <i>I Malavoglia</i>, Prefazione, cap. 1, 15; da <i>Mastro don Gesualdo</i>, parte IV cap. 5; dalle <i>Novelle rusticane</i>, La roba. <b>- Giovanni Pascoli</b>, da <i>Myricae</i>, X Agosto, L'assiuolo, Temporale, Novembre, Il lampo, Mare; <i>Il fanciullino</i>; dai <i>Canti di Castelvecchio</i>, Il gelsomino notturno; da <i>Primi poemetti</i>, Italy. <b>- Gabriele D'Annunzio</b>, da <i>Il piacere</i>, libro I cap. II, libro II cap. I; dalle <i>Laudi</i> Alcyone, La sera fiesolana, La pioggia nel pineto.</p> <p><b>- La letteratura del primo Novecento in Europa.</b> Il romanzo della crisi e l'influenza della filosofia (H. Bergson, F. Nietzsche, S. Freud e A. Einstein).</p> <p><b>- La letteratura del primo Novecento in Italia.</b> <b>- Italo Svevo</b>, da <i>Senilità</i>, cap. 3; da <i>La coscienza di Zeno</i>, capitoli 1-2, 3, 4, 8. <b>- Luigi Pirandello</b>, da <i>Il fu Mattia Pascal</i>, cap. I, VII, XV; <i>L'Umorismo</i>; da <i>Così è (se vi pare)</i>, atto III, scene V, VII, VIII, IX; da <i>Sei personaggi in cerca d'autore</i>, La condizione di 'personaggi'; da <i>Novelle per un anno</i>, La patente, Il treno ha fischiato..., La carriola; da <i>Uno, nessuno e centomila</i>, lib. I, cap. VII. <b>- Giuseppe Ungaretti</b>, da <i>L'Allegria</i>, Veglia, Fratelli, Sono una creatura, I fiumi, San Martino del Carso, Mattina, Allegria di naufragi, Soldati; da <i>Sentimento del tempo</i>, La madre.</p> <p><b>Dagli anni Venti agli inizi degli anni Cinquanta.</b> Fenomenologia ed Esistenzialismo. <b>- Eugenio Montale</b>, da <i>Ossi di seppia</i>, I limoni, Non chiederci la parola, Merigiare pallido e assorto, Spesso il male di vivere ho incontrato; da <i>Le occasioni</i>, Non recidere, forbice, quel volto, La casa dei doganieri; da <i>Satura</i>, Ho sceso, dandoti il braccio.</p> <p><b>- La letteratura dal primo al secondo dopoguerra in Italia</b> L'Ermetismo L'anti-ermetismo La poesia civile <b>- S. Quasimodo</b>, da <i>Acque e terre</i>, Ed è subito sera; da <i>Giorno dopo giorno</i>, Alle fronde dei salici. <b>- U. Saba</b>, da <i>Il Canzoniere</i>, A mia moglie, Trieste, Città vecchia, Ulisse. <b>- P. Levi</b>, da <i>Se questo è un uomo</i>, Considerate se questo è un uomo. <b>- I. Calvino</b>, da <i>Le città invisibili</i>, Ottavia, Ersilia.</p>
-----------------------------	--

Progettualità integrata	<b>EXTRACURRICOLARE:</b> gli alunni della classe hanno svolto tutte le attività programmate.
Metodologie adottate	<b>METODI:</b> Lezione frontale e dialogata, lavori di gruppo/ <i>tutoring</i> , <i>problem solving</i> , approccio iconico, approccio analogico, approccio dialogato, conversazione guidata, <i>debate</i> , <i>flipped classroom</i> . Didattica laboratoriale, costruzione di mappe concettuali e <i>power point</i> .
	<b>STRUMENTI:</b> Libro di testo: M. SAMBUGAR - G. SALÀ, <i>Letteratura viva. Dal positivismo alla letteratura contemporanea</i> , 3 vol. La Nuova Italia, Milano 2016; testi didattici di supporto, stampa specialistica, schede predisposte dall'insegnante, PC e/o tablet, uscite sul territorio, film, documentari, sussidi audiovisivi, filmati didattici, fotocopie e materiale didattico fornito dalla docente.
Risultati	<b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:</b> Interrogazione, interventi, dialogo, discussione, ascolto, temi argomentativi-descrittivi, analisi del testo, stesura del saggio breve e dell'articolo di giornale, prove semi-strutturate (vero/falso, scelta multipla, completamenti, collegamenti, risposte aperte), esercitazioni scritte svolte a casa.
	<b>NUMERO</b> VERIFICHE SCRITTE: QUATTRO VERIFICHE ORALI: CINQUE (per l'attribuzione del voto orale sono state utilizzate anche prove scritte di carattere strutturato o semi-strutturato)
	Alcuni alunni hanno seguito con interesse le lezioni, partecipando attivamente al dialogo educativo e hanno raggiunto, sebbene con livelli diversi, gli obiettivi e le competenze disciplinari. Lo studio, nella maggior parte degli studenti, è stato di tipo mnemonico e l'impegno non sempre costante. Solo pochi hanno raggiunto un profitto discreto, molti alunni hanno raggiunto un livello di preparazione sufficiente, altri dimostrano invece di avere ancora una preparazione lacunosa e incerta.
Firma del Docente	<i>Rita Robertazzi</i>

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2024/2025	
Docente: <b>Robertazzi Rita</b>		Disciplina: <b>STORIA</b>	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 2	
Numero di ore annuali previste	curricolari	N. 66	
	complementari e integrative	N.	
Obiettivi raggiunti	<b>CONOSCENZE:</b> Conoscenza di avvenimenti, processi, cronologie della fine dell'Ottocento e del Novecento.		
	<b>COMPETENZE:</b> Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche, negli specifici campi professionali di riferimento. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.		
	<b>CAPACITÀ:</b> Saper collocare fatti ed eventi storici nello spazio e nel tempo. Saper analizzare e utilizzare fonti storiche di vario tipo. Saper utilizzare in modo appropriato il lessico specifico della storia. Saper operare confronti e comparazioni tra fatti ed eventi.		

Contenuti svolti	<p><b>CURRICULARI:</b></p> <p><b>I nucleo tematico: <i>Le promesse del XX secolo.</i></b> L'età giolittiana. L'Europa verso la guerra.</p> <p><b>II nucleo tematico: <i>Guerra e Dopoguerra.</i></b> La Grande Guerra. Gli errori di Versailles. La Rivoluzione d'ottobre.</p> <p><b>III nucleo tematico: <i>Il tempo della crisi.</i></b> La scalata di Mussolini al potere. La difficile prova del 1929.</p> <p><b>IV nucleo tematico: <i>Nel buio dei totalitarismi.</i></b> Lo sforzo totalitario del fascismo. Lo stalinismo in Unione Sovietica. Il nazismo in Germania. Democrazie e fascismi verso la guerra.</p> <p><b>V nucleo tematico: <i>Il mondo in un nuovo abisso.</i></b> La seconda guerra mondiale. L'Italia sconfitta e la Resistenza. Due tragedie: Auschwitz e Hiroshima. Il mondo diviso: la 'guerra fredda'.</p> <p><b>VI nucleo tematico: <i>Le radici del presente.</i></b> L'Italia repubblicana. USA, URSS ed Europa negli anni Sessanta.</p>
Progettualità integrata	<p><b>EXTRACURRICULARE:</b> gli alunni della classe hanno svolto tutte le attività programmate.</p>
Metodologie adottate	<p><b>METODI:</b> Lezione frontale e dialogata, lavori di gruppo/<i>tutoring, problem solving</i>, approccio iconico, approccio analogico, approccio dialogato, conversazione guidata, <i>debate, flipped classroom</i>. Didattica laboratoriale, costruzione di mappe concettuali e <i>power point</i>.</p> <p><b>STRUMENTI:</b> Libro di testo: P. DI SACCO, <i>È Storia. Dal Novecento al mondo attuale</i>, vol. SEI, Torino 2018; testi didattici di supporto, stampa specialistica, schede predisposte dall'insegnante, PC e/o tablet, uscite sul territorio, film, documentari, sussidi audiovisivi, filmati didattici, fotocopie e materiale didattico fornito dalla docente.</p>
Risultati	<p><b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:</b> Interrogazione, interventi, dialogo, discussione, ascolto, temi argomentativi-descrittivi, analisi del testo, stesura del saggio breve e dell'articolo di giornale, prove semi-strutturate (vero/falso, scelta multipla, completamenti, collegamenti, risposte aperte), esercitazioni scritte svolte a casa.</p>

	<p><b>NUMERO:</b>  <b>VERIFICHE ORALI: CINQUE</b>  (per l'attribuzione del voto orale sono state utilizzate anche prove scritte di carattere strutturato o semi-strutturato).</p> <p>Alcuni alunni hanno seguito con interesse le lezioni, partecipando attivamente al dialogo educativo e hanno raggiunto, sebbene con livelli diversi, gli obiettivi e le competenze disciplinari. Lo studio, nella maggior parte degli studenti, è stato di tipo mnemonico e l'impegno non sempre costante. Solo pochi hanno raggiunto un profitto discreto, molti alunni hanno raggiunto un livello di preparazione sufficiente, altri dimostrano invece di avere ancora una preparazione lacunosa e incerta.</p>
Firma del Docente	<i>Rita Robertazzi</i>

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2024/2025	
Docente: <b>BUONO ROSALBA</b>		Disciplina: <b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE EDUCAZIONE CIVICA</b>	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 4	
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 132
Obiettivi raggiunti	<p><b>CONOSCENZE:</b>            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. Abitudinali-mentari ed economia del territorio.            Normativa del settore.            Le responsabilità dei ristoratori.</p>		
	<p><b>COMPETENZE:</b>            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>		
	<p><b>CAPACITÀ:</b>            Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche. Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.            Utilizzare le tecniche di marketing e distinguere le caratteristiche del mercato turistico.            Individuare le fasi e le procedure per redigere un business Plan.            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.            Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari. Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto.            Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing.</p>		

<p>Contenuti svolti</p>	<p><b>CURRICULARI:</b>  Il mercato turistico nazionale ed internazionale.  Gli organismi e le fonti normative interne e internazionali. Le nuove tendenze del turismo.  Il marketing: aspetti generali.  Il marketing strategico ed operativo. Il web marketing.  Il marketing plan.  La pianificazione e la programmazione. Il Budget: cenni.  Il Business Plan.  Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi lavoro.  Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali.  I contratti delle imprese ristorative: Contratto di Ristorazione, Catering e Banqueting.  Il Codice del Consumo.  Le frodi alimentari.  Somministrazione di bevande alcoliche ai minori.  Tutela della salute dei non fumatori.  Tutela dei diritti d'autore.  Imposta di soggiorno.  Le abitudini alimentari e l'economia del territorio. I marchi di qualità alimentare.</p> <p style="text-align: center;"><b>Educazione Civica</b></p> <p>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: I concetti di Ricchezza, Consumo e Risparmio</p> <p><b>UDA Pluridisciplinari:</b>  Autoanalisi..il sistema HACCP e l'elaborazione del piano di autocontrollo  Valorizzare chi siamo attraverso i colori della nostra terra. Marchi di qualità e Made in Italy  Le esigenze della clientela: stesura e elaborazione di un menù speciale con lavoro multimediale  La sicurezza alimentare  Le nuove forme di Ristorazione: Catering e Banqueting. La simulazione di un evento Banqueting (PTCO)</p>
-------------------------	--

Progettualità integrata	Extracurriculare: gli alunni hanno partecipato a tutte le attività programmate
METODOLOGIE ADOTTATE	<b>METODI:</b> Lezione frontale, lezione partecipata, lavoro di gruppo, discussione, problem solving, esercitazione in classe, esemplificazioni e collegamenti tra argomenti svolti e realtà operativa.
	<b>STRUMENTI: STRUMENTI:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Libro di testo: “GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE up3”- Classe Quinta di Rascioni e Ferriello – editore Tramontana.</li> <li>✓ Lavagna -Internet -Lim</li> <li>✓ Materiale in fotocopia</li> <li>✓ Appunti delle lezioni</li> <li>✓ Schemi e mappe</li> <li>✓ Video e power point.</li> </ul> <b>SPAZI:</b> Aula Auditorium <b>Libro di testo:</b> “GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE up3”- di Rascioni e Ferriello – editore Tramontana.
Risultati	<b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:</b> Interrogazioni lunghe, interrogazioni brevi, questionari, ricerche, esercitazioni, prove strutturate e semistrutturate, scelta multipla, Vero/Falso, collegamenti, completamenti
	<b>NUMERO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Verifiche scritte:4</li> <li>– Verifiche orali: 4/5</li> </ul>
Firma del Docente	<i>Rosalba Buono    Battipaglia, lì 23 aprile 2025</i>

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2024/2025	
Docente: <b>Maria Barone</b>		Disciplina: <b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 4
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 99
<b>Obiettivi raggiunti</b>	<b>CONOSCENZE:</b> Caratteristiche dei Principi Nutritivi, Biochimica e Metabolismo. Linee Guida per una sana Alimentazione e prassi Igienica. Le Diete nelle varie fasce d'età.		
	<b>COMPETENZE:</b> Stili comportamentali alimentari. La dieta nelle varie patologie. Allergie ed intolleranze legate al cibo		
	<b>CAPACITÀ:</b> Utilizzare l'alimentazione come base per il benessere della persona. Riconoscere la qualità di un prodotto e distinguere i criteri di certificazione. Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti per la prevenzione delle tossinfezioni. HACCP		
<b>Contenuti svolti</b>	<b>CURRICULARI:</b> Cibo e religioni Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti. La dieta in condizioni fisiologiche Tipologie di dieta L'alimentazione nella ristorazione collettiva La dieta nelle malattie cardiovascolari, metaboliche, dell'apparato digerente Allergie ed intolleranze alimentari Contaminazione fisico-chimica e microbiologica degli alimenti. Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità. Promozione del Made in Ital		
<b>Progettualità integrata</b>	<b>EXTRACURRICOLARE:</b> I discenti hanno partecipato alle diverse attività programmate		
<b>METODOLOGIE ADOTTATE</b>	<b>METODI:</b> Lezioni frontali, discussioni. Videolezioni su piattaforma e-learnig Gsuite, con l'ausilio di dispense fornite dal docente.		
	<b>STRUMENTI:</b> Libro di testo: <b>"Scienza e cultura dell'alimentazione"</b> di A. Machado - editore Poseidonia Appunti e ricerche computerizzate		
<b>Risultati</b>	<b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: SCRITTI ED ORALI</b> Relazioni sui contenuti proposti anche attraverso la visione di video Simulazioni esami di stato Interrogazioni orali (anche sui lavori svolti a casa)		
	<b>NUMERO</b> Verifiche scritte: 5 Nel complesso tutti gli alunni hanno raggiunto un buon livello di preparazione.		
Firma del Docente	Maria Barone		

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2024/25	
Docente: <b>Di Filippo Laura</b>		Disciplina: <b>LINGUA E CULTURA INGLESE</b>	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 2	
Numero di ore annuali previste	curricolari	N. 66	
	complementari e integrative	N.	
Numero di ore annuali svolte	curricolari	N.	
	complementari e integrative	N.	
Obiettivi raggiunti	<b>CONOSCENZE:</b> 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. Gli studenti sono in grado di comprendere specifiche informazioni di testi autentici in microlingua.		
	<b>COMPETENZE:</b> 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 implicano la presenza di espressioni anche articolate e complesse.		
	<b>CAPACITÀ:</b> Comunicare, comprendere e interagire in situazioni professionali che prevedano l'uso della micro lingua.		

Contenuti svolti	<p><b>CURRICULARI:</b>  Food Today  Fast food and Restaurants  The negative aspects of fast food.  Healthy eating  The food Pyramid  Slow Food  The double pyramid  0 km. food  The Mediterranean diet  The macrobiotic diet and others diets  Food Safety  HACCP  Food contaminations  Food Preservation  Catering and banqueting  Wine Tasting  Food and wine pairing</p>
Progettualità integrata	<p><b>EXTRACURRICOLARE:</b> La classe ha partecipato alle varie attività organizzate dall'Istituto.</p>
Metodologie adottate	<p><b>METODI:</b>  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 di Lingua.</p>
	<p><b>STRUMENTI:</b>  Libro di Testo: <i>About a Catering</i> di A. De Chiara - M. Costanza Torchia – Trinity White-bridge.  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, fotocopie di materiali integrativi.  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	<p><b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:</b>  Prove strutturate e semi strutturate  Verifiche orali (anche sui lavori svolti a casa).</p>
	<p><b>NUMERO:</b>  Verifiche scritte: 4  Verifiche orali: 4</p> <hr/> <p>È opportuno rilevare che solo un esiguo numero di studenti si è distinto per impegno e capacità di rielaborazione personale dei contenuti svolti raggiungendo risultati soddisfacenti, nel complesso quasi tutti hanno raggiunto un livello di preparazione sufficiente.</p>

Firma del Do- cente	<i>Laura Di Filippo</i>
------------------------	-------------------------

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2024/2025
Docente: <b>PINTO SONIA</b>		Disciplina: <b>LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE</b>
Numero di ore settimanali di lezione		N. 3
Numero di ore annuali previste	curricolari	N. 99
<b>Obiettivi raggiunti</b>	<b>CONOSCENZE</b> 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 microlingua.	
	<b>COMPETENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza delle quattro abilità linguistiche di base.</li> <li>• Capacità di rielaborazione degli argomenti trattati</li> <li>• Abilità di comprendere ed esprimersi adeguatamente in situazioni generali e specialistiche che implicino la presenza di espressioni anche articolate e complesse.</li> </ul>	
	<b>Capacità</b> Comunicare, comprendere ed interagire in situazioni professionali che prevedano l'uso della microlingua.	
<b>Contenuti svolti</b>	<b>CURRICULARI:</b> Les eaux-de vie Les groupes alimentaires La Pyramide alimentaire / L'alimentation correcte Les régimes alimentaires Le personnel de la restauration Les différents types de restauration Catering et banqueting Slow food / Fast food Brasserie et Bistrot La restauration commerciale et collective. La cuisine centrale La liaison chaude, réfrigérée, surgelée	



Scheda per singola materia		Anno scolastico 2024/2025	Classe 5° B BES
Docente: <b>Di Flora Francesco</b>		Disciplina: <b>LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA</b> Settore <b>SALA e VENDITA</b>	
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. 165
		complementari ed integrative	N. /
Obiettivi raggiunti	<b>CONOSCENZE</b> -La classe nel complesso sa com'è strutturata un'azienda ristorativa, riconosce le varie tipologie di ristorazione. In particolare gli allievi conoscono l'organizzazione del servizio di catering e banqueting e le figure coinvolte. -Riconoscono le varie tipologie di ristorazione - Conoscono i costi di gestione di un Albergo -Conoscenza delle principali offerte ristorative -Conoscenza sulla differenza fra un prodotto sicuro e salubre.		
	<b>COMPETENZE</b> -Avere specifiche competenze nel campo dell'allestimento di buffet e di banchetti (organizzati in occasioni conviviali sia all'interno che all'esterno dell'azienda), dell'organizzazione del lavoro. -Predisporre Menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche -Adeguare e organizzare la vendita in relazione alla domanda dei mercati, in funzione dei vari costi di gestione.		
	<b>CAPACITÀ</b> -Capacità di interpretare eventi e proporre menu adeguati. -Riconoscere i vari ambienti lavorativi con le relative caratteristiche tecnico-organizzative. -Lavorare in uno staff cooperando in modo positivo nel gruppo. -Svolgere un servizio adeguato al menu proposto. -Essere consapevole del proprio ruolo professionale ed affidabile nello svolgimento dello stesso, in grado di impegnarsi a fondo per realizzare un obiettivo.		

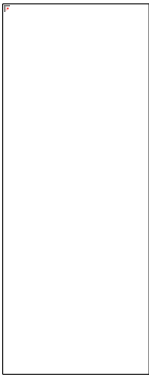
Contenuti svolti	<p><b>CURRICULARI</b></p>
	<p><b>Libro di testo: “Accademia di sala e vendita 3”- Articolazione Enogastronomia – Editore SIMONE PER LA SCUOLA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Criterio di abbinamento cibo-vino. Tipologie di abbinamento, l'analisi organolettica del cibo</li> <li>• La conservazione dei vini. La cantina è la cave di jour. L'approvvigionamento e l'acquisto dei vini</li> <li>• La ristorazione</li> <li>• La caffetteria classica</li> <li>• Mixology: le famiglie dei cocktails</li> <li>• La produzione vinicola Italiana. L'enografia regionale e internazionale ( territorio, clima, vitigni coltivati, vitigni autoctoni, numero di DOCG e DOC presenti, prodotti e piatti tipici)</li> <li>• L'arte della cucina di sala.</li> <li>• La ristorazione: il mercato ristorativo, classificazione e tipologie. (Ristorante tradizionale, Ristorante gourmet, Ristorante a tema, Trattoria, Osteria)</li> <li>• Il Banqueting, le figure coinvolte (event manager, Banqueting manager, F&amp;BM e la Wedding planner) la modulistica (la check list e l'ordine di servizio), i costi e il business plan (cos'è e quali sono le analisi descritte).</li> <li>• Simulazione di un evento di banqueting dall'incontro con il cliente sino al ripristino e trasporto dei materiali in azienda. Le figure coinvolte: wedding planner, banqueting manager, event manager</li> <li>• La simulazione di un evento di banqueting: la check-list e l'ordine di servizio</li> <li>• I marchi di qualità. Genuinità e salubrità dei prodotti alimentari.</li> <li>• Il menu e la lista delle vivande cenni sulla storia e differenza. La sequenza delle portate e le norme per una corretta compilazione di un menu.</li> <li>• Classificazione delle principali liste; regole basilare per creare un menu, (aspetto grafico, ortografico, strutturale e sequenziale) menu speciali per celiaci.</li> <li>• Tipologie di menu: menu del giorno, menu ciclico, menu per eventi speciali, menù da degustazione, menu turistici, menu ciclici, menu alla carta e alla gran carte.</li> <li>• Le Etichette dei vini: come leggere un etichetta e quale differenza c'è fra un etichetta di un vino e un vino spumante</li> <li>• L'enografia nazionale ( tutte le regioni), territorio, clima, vitigni coltivati, vitigni autoctoni, numero di DOCG e DOC presenti;</li> <li>• Spiegazione sull'enografia internazionale: la Francia – Spagna -Portogallo;</li> <li>• I vini Islamici e il concetto " kosher"</li> <li>• La qualità e la sicurezza alimentare, la rintracciabilità e la tracciabilità, differenza fra salubrità e genuinità.</li> <li>• La gestione degli acquisti e il controllo dei costi. Cos'è l'approvvigionamento e chi è l'economista. Le politiche di approvvigionamento. Come si stabiliscono quantità e momento di acquisto. Come si selezionano i fornitori.</li> <li>• Che cos'è e come va organizzato il magazzino. Quali sono i documenti di magazzino. Come avviene la gestione delle scorte.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cos'è il food cost. Cos'è il beverage cost.</li> </ul>
METODOLOGIE ADOTTATE	<b>METODI</b> -Lezione frontale con partecipazione degli allievi al dialogo educativo, richiami in itinere su argomenti precedentemente trattati. -Presentazione in PPT
	<b>STRUMENTI:</b> Libro di testo, riviste e strumentazione multimediale
Risultati	<b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE</b> Quesiti a scelta multipla e a risposta aperta, vero o falso. Interrogazioni orali (anche sui lavori svolti a casa)
	<b>NUMERO</b> -Verifiche scritte: 1 -Verifiche orali: 3
	<hr/> Quasi tutti gli alunni hanno raggiunto discreti risultati
Firma del Docente	<b>Di Flora Francesco</b>

Scheda per singola materia

Anno scolastico **2024/2025** Classe **V B – BES INDIRIZZO**

**SALA&VENDITA-IPSEOA**

Docente: FAIELLA ANTONIO	Disciplina: <b>LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA</b> <b>Settore CUCINA</b>
<b>Libro di testo</b>	<b>LIBRO DI TESTO: CUCINA PER SALA E VENDITA – QUARTO E QUINTO ANNO</b> EDIZIONI PLAN – ALMA LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA
<b>Contenuti svolti</b> 	<b>CONOSCENZE:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Conoscenza delle principali formule ristorative presenti nel mercato e delle tendenze del settore ristorazione nel nostro paese.</li><li>• Conoscenza delle differenze organizzative tra ristorazione sociale, tradizionale, neo-ristorazione.</li><li>• Conoscenza dell'evoluzione della gastronomia.</li><li>• <b>Il sistema HACCP e il piano di autocontrollo* (UDA)</b></li><li>• <b>La legislazione alimentare* (UDA)</b></li><li>• <b>Regole di sicurezza e salubrità del luogo di lavoro* (UDA)</b></li><li>• Conoscere gli obblighi di Legge dell'imprenditore e del lavoratore.</li><li>• Conoscere i principali pericoli/rischi nell'ambiente di lavoro.</li><li>• Conoscere l'evoluzione della normativa sulla sicurezza sul lavoro.</li><li>• Conoscere le principali norme di prevenzione antinfortunistica.</li><li>• Conoscere le linee guida per una corretta progettazione dell'economato;</li><li>• Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.</li><li>• Principali categorie di prodotti alimentari disponibili sul mercato.</li><li>• Storia del menu classico della cucina francese. Escoffier, Ritz, Careme e poi Artusi</li><li>• Criteri di elaborazione del menu (ristorazione commerciale e collettiva)</li><li>• Tipologie di intolleranze alimentari</li><li>• I prodotti ecologici e i nuovi alimenti</li><li>• Software di settore.</li><li>• Il beverage cost</li><li>• <b>TECNICHE DI CATERING E BANQUETING (UDA CATERING E BANQUETING: LA SIMULAZIONE DI UN EVENTO)</b></li><li>• Le normative di riferimento che disciplinano le attività di Catering e Banqueting</li><li>• La degustazione e l'analisi sensoriale: tecniche di abbinamento cibo – vino</li><li>• Terminologia di cucina e la Scienza in Cucina: tecniche contemporanee altamente scenografiche e che garantiscono l'esaltazione del gusto delle pietanze.</li><li>• <b>CONOSCENZA DELLE TECNICHE DI DEGUSTAZIONE E L'ANALISI SENSORIALE: IL VINO NEI PIATTI E CON I PIATTI</b></li></ul>

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2024/2025	
CLASSE V sez. B BES			
Docente: <b>LAMBERTI ANTONIO</b>		Disciplina: <b>RELIGIONE CATTOLICA</b>	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 1
Numero di ore annuali previste	curricolari		N. 33
	complementari e integrative		N. 0
Numero di ore annuali svolte	curricolari		N.
	complementari e integrative		N. 0
Obiettivi raggiunti	<p><b>CONOSCENZE:</b></p> <p>Lo studente conosce:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• gli elementi principali di storia del Cristianesimo dalla nascita della Chiesa fino all'epoca contemporanea e loro effetti per la nascita e lo sviluppo della cultura europea</li> <li>• i caratteri delle principali confessioni cristiane</li> <li>• Le varie dimensioni di cui ogni esperienza umana è composta con particolare attenzione all'esperienza del nutrirsi</li> <li>• I vari significati simbolici – culturali del cibo</li> <li>• La valenza simbolica del cibo e del nutrirsi all'interno delle religioni ed in particolar modo nel Cattolicesimo a partire dal testo biblico e dalla vita e dal messaggio di Gesù</li> <li>• Riti, norme alimentari e piatti tipici delle varie tradizioni religiose</li> <li>• Lo studente individua alcuni dei valori che il cibo e il nutrirsi richiama</li> <li>• Il ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione</li> <li>• Il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica</li> <li>• Il ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo</li> <li>• La concezione cristiano – cattolica del matrimonio e della famiglia; scelte di vita, vocazione, professione</li> <li>• Il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica</li> </ul>		

**COMPETENZE:**

LO STUDENTE SA:

- riconoscere la presenza e l'incidenza del Cristianesimo nel corso della storia, nella valutazione della realtà e nella comunicazione contemporanea
- riconoscere l'universalità dell'esperienza religiosa come componente importante nella storia e nella cultura e quale possibile risposta alle questioni sull'esistenza ed individuare gli elementi fondamentali della religione cristiana sulla base del messaggio di Gesù Cristo, che la comunità cristiana è chiamata a testimoniare
- identificare tipologie e peculiarità del linguaggio delle religioni e descrivere eventi storici ed espressioni artistiche frutto della presenza della comunità cristiana nella storia locale e universale
- sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale
- cogliere la presenza e l'incidenza del Cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura umanistica, scientifica e tecnologica
- utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del Cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto ai contributi della cultura scientifico – tecnologica
- sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale
- utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del Cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto ai contributi della cultura scientifico - tecnologica

**CAPACITÀ:**

- Ricostruire dal punto di vista storico e sociale l'incontro del messaggio cristiano universale con le culture particolari.
- Saper giudicare la storia della Chiesa secondo un'esigenza di rinnovamento.
- Confrontarsi con la testimonianza cristiana offerta da alcune figure significative.
  
- Rilevare nell'esperienza umana del nutrirsi il darsi delle varie dimensioni della persona e la necessità del loro sviluppo unitario ed equilibrato
- Riconoscere i vari significati simbolici – culturali del cibo
- Riconoscere la valenza simbolica del cibo e del nutrirsi all'interno delle religioni ed in particolar modo nel Cattolicesimo a partire dal testo biblico e dalla vita e dal messaggio di Gesù
- Attribuire alle rispettive tradizioni religiose i vari riti e le norme che riguardano il cibo e il nutrirsi
- Individuare come i valori legati al cibo oggi sono promossi e perseguiti nella realtà che lo circonda e nel mondo globalizzato
  
- Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico
- Usare e interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano cattolica
  
- Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo
- Individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero
- Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico
- Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il Cristianesimo
- Usare e interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano - cattolica

<p>Contenuti svolti</p>	<p><b>CURRICULARI:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La nascita della Chiesa e le caratteristiche delle prime comunità cristiane</li> <li>• Pietro il pescatore e Paolo di Tarso</li> <li>• Il Cristianesimo a Roma, le persecuzioni, le catacombe di Roma e i simboli cristiani</li> <li>• Dalla svolta costantiniana e la dichiarazione di Religio licita alla proclamazione a Religione di Stato</li> <li>• I luoghi di culto dei cristiani dopo l’editto di Costantino: la Basilica, la Cattedrale</li> <li>• Ambrogio di Milano, Agostino d’Ippona</li> <li>• Le eresie antiche e i primi Concili</li> <li>• L’evangelizzazione dell’Europa</li> <li>• Carlo Magno e la riforma carolingia</li> <li>• Il monachesimo: San Benedetto, ora et labora</li> <li>• La lotta per le investiture e la riforma di Gregorio VII</li> <li>• La questione iconoclasta</li> <li>• I pellegrinaggi e le crociate, le cattedrali e le università</li> <li>• Nuovi ordini religiosi, mendicanti e militari</li> <li>• Lo scisma d’oriente e la nascita della Chiesa ortodossa</li> <li>• San Francesco d’Assisi, la crisi del papato</li> <li>• L’inquisizione e i movimenti ereticali</li> <li>• La Chiesa e la rivoluzione protestante: Lutero, Calvino, Enrico VIII</li> <li>• La riforma cattolica e il Concilio di Trento</li> <li>• Il Cristianesimo missionario nelle Americhe, in Asia e in Africa</li> <li>• Il Cristianesimo protestante in America: i Padri pellegrini e la Mayflower, il Thanksgiving Day (Ringraziamento), episodi di integralismo e fondamentalismo cristiano</li> <li>• La Chiesa dinanzi ad Illuminismo, Rivoluzione francese e laicismo napoleonico</li> <li>• La Chiesa tra Settecento e Ottocento: le opere sociali della Chiesa per poveri e giovani (Don Bosco, Cottolengo)</li> <li>• Il Concilio Vaticano I</li> <li>• La rivoluzione industriale e l’emergere della questione sociale. La risposta della Chiesa con Leone XIII e la Dottrina Sociale della Chiesa</li> <li>• La Chiesa e le ideologie ottocentesche</li> <li>• La Chiesa di fronte ai totalitarismi del Novecento</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pio XII in tempi difficili</li> <li>• Il pregiudizio razziale nella storia: antisemitismo</li> <li>• La questione giudaica nella teologia cattolica e protestante</li> <li>• Giovanni XXIII e la pace, il Concilio Vaticano II</li> <li>• Papa Giovanni Paolo II</li> <li>• L’annuncio del Vangelo. La finalità della Chiesa. i pilastri della comunità cristiana.</li> <li>• La Chiesa di Papa Francesco</li> <li>• La Chiesa e l’ecumenismo. La Chiesa e l’Europa. La Chiesa e il mondo. La missione di Daniele Comboni</li> </ul> <p>U.D.A. di riferimento: U.D.A. N. 1 – La Chiesa in cammino</p>
-------------------------	---

- L'Avvento: storia e significato teologico. La corona dell'Avvento. L'Annunciazione. Il dogma dell'Immacolata Concezione. I dogmi mariani. Lettura dei brani dei Vangeli di Luca e Matteo: l'Annunciazione, Giuseppe assume la paternità legale di Gesù, la visitazione, il Magnificat.

La storia del Natale. La nascita di Gesù: lettura e commento dei brani dai Vangeli di Luca e Matteo. Le tradizioni natalizie: il presepe, l'albero di Natale.

- Cibo ed emozioni
- Cibo e relazioni
- Il cibo come cultura
- Alcuni significati simbolici che la tradizione giudaico – cristiana attribuisce al cibo e al nutrirsi attraverso la valorizzazione del testo biblico
- Il significato del pane e del vino nell'Eucarestia. I significati simbolici di altri cibi presenti nella ritualità di altre tradizioni religiose
- La cucina ebraica: l'osservanza delle regole (il Kashrut). Il sabato, giorno sacro degli ebrei (lo Shabbat), la cena del venerdì. La Pasqua ebraica (Pesah), i cibi di Pesah, la cena pasquale. Il capodanno (Ro'sh ha-shanah), il pranzo di capodanno. La festa delle sorti (Purim) I piatti tradizionali ebraici.
- La cucina cristiana: la diffusione del Cristianesimo e il problema delle regole alimentari; i periodi di digiuno; il peccato di gola; la virtù della temperanza; le regole monastiche; monasteri e tradizione gastronomica; le festività nel mondo cristiano cattolico; il pane, il vino e l'olio. I piatti tradizionali della cucina cristiana nelle principali festività dell'anno
- La cucina islamica: il cibo, un bene prezioso; accogliere e condividere; il principio della moderazione; cibi leciti (halal) e cibi proibiti (haram); la macellazione rituale. Cucina e religione: il Ramadan; il cibo durante il Ramadan; la festa della rottura del digiuno (Id al-fitr); la festa del sacrificio (Id al-adha); carne e caffè  
I piatti tradizionali della cucina islamica
- La cucina orientale: l'Induismo e il sistema delle caste, la purezza del cibo: un obbligo per i bramini, l'applicazione della non violenza alle scelte alimentari, il regime alimentare delle altre caste, la vacca sacra, le festività induiste. La cucina indiana: spezie e sapori in equilibrio; l'alimentazione ayurvedica; tre gruppi di cibi per le ricette di piatti indiani; la cucina indiana vegetariana; la cucina indiana: 5.000 anni di storia. I piatti tradizionali della cucina induista.
- La cucina buddista: i principi del Buddismo e della cucina Shojin-Ryori, la regola del 5; le Buddha Bowls; le Buddha's delight; i 5 precetti del Buddismo; la dieta tibetana o buddista: alimenti consentiti e vietati; gli insegnamenti della monaca coreana Jeong Kwan.  
Alimentazione e cucina macrobiotica. I piatti tradizionali della cucina buddista.

U.D.A. di riferimento: U.D.A. N. 2 – Il cibo, tra natura, cultura e religione

- La santa Pasqua: il significato del termine, differenza tra Pasqua ebraica e Pasqua cristiana, il calcolo della data, gli eventi principali della vita, passione, morte e resurrezione di Gesù Cristo, le ultime sette parole di Gesù sulla croce, il mistero della Sindone, le apparizioni di Gesù risorto; la Settimana Santa, la Domenica delle Palme, il Triduo Pasquale: il giovedì santo, il venerdì santo, il sabato santo; i riti della notte di Pasqua: rito del fuoco, rito della luce, rito dell'acqua.
- Ecologia e responsabilità dell'uomo
- Modelli di ecologia laica: il protocollo di Kyoto, il caso "Greta"

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salvaguardia del Creato secondo i cristiani: il libro della Genesi</li> <li>• Il dovere dell'ecosostenibilità</li> <li>• Filosofia, religioni e problema di senso</li> <li>• Il pensiero cristiano: la complementarietà fra sapere scientifico e sapere della fede</li> <li>• Il caso "Galileo Galilei"</li> <li>• Creazionismo ed Evoluzionismo</li> <li>• Il movimento ecumenico</li> <li>• Un'etica della convivenza multiculturale: uguaglianza, non violenza, accoglienza, razzismo</li> <li>• Migrazione e globalizzazione</li> <li>• Fede, fondamentalismo e integralismo</li> </ul> <p>U.D.A. di riferimento: U.D.A. N. 3 – Il Cristianesimo dinanzi alle sfide contemporanee</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cos'è la Bioetica</li> <li>• Le questioni del relativismo, del soggettivismo e dell'utilitarismo morale</li> <li>• Origine della vita: la discussione sullo statuto ontologico dell'embrione umano: principali modelli interpretativi</li> <li>• La clonazione e le manipolazioni genetiche, la fecondazione assistita</li> <li>• L'aborto</li> <li>• Etica dei trapianti e della donazione</li> <li>• Fine vita: eutanasia, suicidio, eugenetica, cure palliative ed accanimento terapeutico. Il problema dell'alimentazione e dell'idratazione. La questione del living – will</li> <li>• Dio e il problema della sofferenza umana</li> <li>• La sessualità nella Bibbia</li> <li>• La violenza contro donne e bambini</li> <li>• La contraccezione</li> <li>• Prima del matrimonio</li> <li>• Vita come progetto e compito</li> </ul> <p>U.D.A. di riferimento: U.D.A. N. 4 – Le sfide della vita</p> <p><b>LIBRO DI TESTO:</b> RELICODEX – ed. rossa – con nulla osta CEI – vol. unico + percorso IRC per Ist. Prof. ind. Enogastronomia e Osp. Alberghiera – Religione – Luca Paolini e Barbara Pandolfi – ed. SEI IRC.</p>
Progettualità integrata	<b>EXTRACURRICOLARE:</b> Usi, costumi, cibi, cultura della nostra terra, con uno sguardo anche alla realtà multietnica inserita sul nostro territorio in relazione alla propria esperienza o credo religioso.
Metodologie adottate	<p><b>METODI:</b> Discussione collettiva per stimolare la partecipazione attiva degli studenti. Lezioni frontali, interdisciplinari, questionari, test e lavori di gruppo.</p> <p><b>STRUMENTI:</b> LIM e sussidi audiovisivi.</p>
Risultati	<b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:</b> Verifiche orali e colloqui.

	<b>NUMERO:</b> Verifiche orali: 4 <hr/> Nel complesso tutti gli alunni hanno raggiunto risultati positivi.
Firma del Docente	Antonio Lamberti

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2024/202	
Docente: <b>Colavolpe Antonio</b>		Disciplina: <b>SCIENZE MOTORIE</b>	
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	<b>CONOSCENZE:</b> Definizioni fondamentali dell'analisi e loro applicazione; terminologia scientifica e lessico specifico; applicazioni immediate del calcolo differenziale; rappresentazione di fenomeni mediante grafici. 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.		
	<b>COMPETENZE:</b> Gestire correttamente, soprattutto dal punto di vista concettuale, le proprie conoscenze matematiche. Riconoscere i concetti fondamentali e gli elementi di base che unificano i diversi aspetti della matematica. Rielaborare informazioni e utilizzare, in modo consapevole e adeguato alle situazioni, i diversi metodi di calcolo. Comprendere e usare il linguaggio proprio della matematica.		
	<b>CAPACITÀ:</b> Utilizzare metodi, strumenti e modelli matematici in situazioni diverse. Risolvere con lo strumento più adeguato una questione matematica. Comprendere i concetti trasversali della disciplina e saper cogliere analogie di strutture tra ambiti diversi. Sviluppare la capacità di trasferire e applicare quanto appreso a situazioni o problemi che nascono da altre discipline.		
Contenuti svolti	Le equazioni di primo e secondo grado; le disequazioni di primo e secondo grado. I sistemi di equazioni e disequazioni. Concetto di funzione reale di variabile reale, classificazione delle funzioni, dominio e codominio. Concetto di intervallo, di intorno e loro rappresentazione. Segno di una funzione. Intersezione con gli assi. Definizione (intuitiva) di limite finito per una funzione in un punto. Limite sinistro e destro per una funzione in un punto. Concetto di limite infinito per una funzione in un punto. Concetto di limite per una funzione all'infinito. La funzione continua, definizione di discontinuità di una funzione in un punto, punti di discontinuità per una funzione. Asintoti e loro ricerca (orizzontali, verticali e obliqui).		
Metodologie adottate	<b>METODI:</b> Lezioni frontali, insegnamento individualizzato, problem solving, ricerca-azione, esercitazioni alla lavagna e dal posto individuali e/o collettive, correzione alla lavagna dei compiti assegnati, schemi e mappe concettuali, aiuto reciproco. La principale modalità didattica è stata individuata nella lezione dialogata, 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 sviluppavano. 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 definire 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.		

	<b>STRUMENTI:</b> Appunti, sussidi multimediali, libri.
Risultati	<b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:</b> 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. La lezione dialogata è stata lo strumento primario di valutazione costante del livello di apprendimento attraverso gli interventi personali e le richieste di chiarimento. A questa prima valutazione si sono affiancate le verifiche orali e scritte, che non sono state solo test di conoscenza, ma anche 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. L'abitudine di molti ad una scarsa rielaborazione, la necessità di riprendere contenuti degli anni precedenti e di ritornare più volte sui concetti per consentirne l'acquisizione e la connessione hanno rallentato i tempi dello svolgimento del programma e non hanno permesso di svolgere l'intero programma preventivato né di approfondire nel modo necessario alcuni degli argomenti trattati. 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. Permane, nella maggior parte dei casi, un metodo di studio mnemonico e un'applicazione meccanica e poco consapevole di quanto acquisito. Un gruppo non è riuscito a raggiungere gli obiettivi disciplinari specifici. Alla luce delle verifiche effettuate durante l'anno, emergono comunque alcune personalità di buon livello.
	<b>NUMERO</b> – VERIFICHE SCRITTE: 5 – VERIFICHE ORALI: 4

Firma del Docente	<i>Antonio Colavolpe</i>
-------------------	--------------------------

## APPENDICE 2: UDA INTERDISCIPLINARI

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO</b>	
<b>Denominazione</b>	
<b>Compito - prodotto</b>	Lavoro multimediale sulla sicurezza alimentare Glossario tecnico in lingua inglese e francese (terminologia base)Relazione individuale
<b>Competenza Focus di area di indirizzo</b>	N. 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
<b>Competenze di area generale</b>	n.2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici,tecnologici e professionali n. 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 n. 10 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione,allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. n.11 Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

***Competenze europee***

- a. Competenza alfabetico funzionale
- b. Competenza multilinguistica
- c. competenza matematica in scienze, tecnologie e ingegneria
- d. Competenza digitale
- e. competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare
- f. Competenza in materia di cittadinanza
- g. Competenza imprenditoriale
- Competenze in materia di consapevolezza ed espressione culturale

<b>ASSE DEI LINGUAGGI</b> <b>Competenza generale n.2-5</b>	
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<b>ITALIANO</b> Lavoratori e lavoro nella letteratura del Novecento	<b>ITALIANO</b> Saper confrontare le problematiche relative alla sicurezza nei luoghi di lavoro attraverso la lettura di testi letterari e non.
<b>LINGUA INGLESE</b> Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali  Lessico incluso quello specifico della microlingua relativo alla sicurezza e all'igiene personale e dell'ambiente sala e bar	<b>LINGUA INGLESE</b> Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza  Produrre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell'ambito professionale di appartenenza
<b>LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO</b> Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali  Lessico incluso quello specifico della microlingua relativo alla sicurezza e all'igiene personale e dell'ambiente sala e bar	<b>LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO</b> Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza  Produrre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell'ambito professionale di appartenenza
<b>SCIENZE MOTORIE</b> Conoscere le situazioni in cui si usaprevalentemente ciascuna delle capacità motorie. Conoscere i metodi per allenare e sviluppare le proprie abilità motorie in sicurezza.	<b>SCIENZE MOTORIE</b> Applicare le capacità coordinative e condizionali realizzando schemi motori complessi. Eseguire test di valutazione delle capacità motorie.
<b>ASSE STORICO SOCIALE</b> <b>Competenza generale n.3-10-11</b>	
<b>STORIA</b> L'alimentazione durante la guerra.	<b>STORIA</b> Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche.
<b>DTA</b> Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP	<b>DTA</b> Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente
<b>RELIGIONE</b> L'irrompere della questione operaia nel magistero della chiesa.	<b>RELIGIONE</b> Ricostruire e individuare i fattori etici nel rapporto di lavoro e analizzare i diritti e doveri dei soggetti interni al rapporto di lavoro.

<b>ASSE MATEMATICO</b> <b>Competenza generale n.10</b>	
<b>MATEMATICA</b> Le funzioni	<b>MATEMATICA</b> Caratteristiche di una funzione analitica e di una funzione empirica. Riconoscere le proprietà di una funzione analizzando il suo grafico.
<b>ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE</b> <b>Competenza generale n.2-5-10-11</b>	
<b>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</b> Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari	<b>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</b> Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.
<b>LABORATORIO CUCINA</b> Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.	<b>LABORATORIO CUCINA</b> Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in materia di HACCP.
<b>LABORATORIO SALA E VENDITA</b> Normativa igienicosanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.	<b>LABORATORIO SALA E VENDITA</b> Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente.
<b>DTA</b> Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP	<b>DTA</b> Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente

<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO</b>	
<b>Utenti destinatari</b>	Classe quinta enogastronomia settore Sala e Bar
<b>Prerequisiti</b>	COMPETENZA DI INDIRIZZO INTERMEDIA:  Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.
<b>Tempi</b>	Novembre-dicembre
<b>Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale</li> <li>• Attività laboratoriali</li> <li>• Lavoro di gruppo ed individuale</li> <li>• Lezione capovolta</li> <li>• Lezione segmentata</li> </ul>
<b>Risorse umane</b>	Tutti i docenti della classe
<b>Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laboratorio informatico,</li> <li>• libri di testo,</li> <li>• LIM,</li> <li>• strumentazione di settore, appunti, materiale autentico (testi e video dal web),</li> <li>• materiale di cancelleria e di facile consumo.</li> </ul>
<b>Valutazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazione sistematica del lavoro in itinere e a conclusione dell'esperienza.</li> <li>• prove nelle singole discipline</li> <li>• relazione scritta sull'esperienza laboratoriale</li> <li>• prova conclusiva</li> </ul> <p>La valutazione avverrà al termine dell'UDA e terrà conto anche del grado di autonomia e responsabilità dimostrato da ogni studente nell'esecuzione del compito.</p>

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: **“La sicurezza alimentare”**

Coordinatore UDA: docente coordinatore di classe

*Collaboratori:*

- ☐ Inglese
- ☐ Scienze degli alimenti
- ☐ Italiano-storia
- ☐ Lab. Sala e bar
- ☐ Lab Cucina
- ☐ Francese
- ☐ Scienze motorie
- ☐ Religione
- ☐ Matematica
- ☐ DTA

PER GLI ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI  
(con progettazione curricolare)

Conoscenze minime	Abilità minime
<b>ITALIANO</b> Lavoratori e lavoro nella letteratura del Novecento.	<b>ITALIANO</b> Conoscere le problematiche relative alla sicurezza nei luoghi di lavoro attraverso la lettura di testi letterari e non.
<b>STORIA</b> L'alimentazione durante la guerra.	<b>STORIA</b> Conoscere i fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche.
<b>MATEMATICA</b> Le funzioni	<b>MATEMATICA</b> Saper riconoscere le caratteristiche di semplici funzioni e associarne il grafico
<b>LINGUA INGLESE</b> Lessico specifico della microlingua relativo alla sicurezza e all'igiene personale e dell'ambiente di sala e bar	<b>LINGUA INGLESE</b> Comprendere in maniera globale testi scritti, relativi ad argomenti attinenti all'igiene e all'HACCP
<b>LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO</b> Lessico specifico della microlingua relativo alla sicurezza e all'igiene personale e dell'ambiente cucina e sala	<b>LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO</b> Comprendere in maniera globale testi scritti, relativi ad argomenti attinenti all'igiene e all'HACCP
<b>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</b> Applicazione del sistema di autocontrollo per contenere le contaminazioni	<b>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</b> Saper applicare il sistema di autocontrollo per la tutela della salute
<b>DTA</b> Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.	<b>DTA</b> Saper le normative gestione dei dati di controllo
<b>LABORATORIO CUCINA</b> processi di tutela della salute: HACCP	<b>LABORATORIO CUCINA</b> sapere le procedure dell'HACCP
<b>LABORATORIO SALA E VENDITA</b> L'HACCP: la normativa per la tutela del cliente cliente	<b>LABORATORIO SALA E VENDITA</b> Garantire la tutela e la sicurezza del cliente.

<b>SCIENZE MOTORIE</b> Conoscere i metodi per allenare e sviluppare le proprie abilità motorie in sicurezza.	<b>SCIENZE MOTORIE</b> Eseguire test di valutazione delle capacità motorie
<b>RELIGIONE</b> Diritti e doveri del datore lavoro e del prestatore di lavoro	<b>RELIGIONE</b> Saper riconoscere i propri diritti nel rapporto di lavoro

**PIANO DI LAVORO UDA  
SPECIFICAZIONE DELLE FASI**

<b>Fasi</b>	<b>Attività</b>	<b>Strumenti</b>	<b>Esiti</b>	<b>Tempi</b>	<b>Valutazione</b>
<b>1</b>	<b>Presentazione dell'UDA agli alunnie consegna dossier agli alunni</b>	Scheda “consegna aglistudenti”	Motivare il gruppo classe	1 h CoordinatoreUDA	/
<b>2</b>	<b>Il sistema HACCP: una sigla per la sicurezza alimentare e la normativa di riferimento</b>	Aula, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente	Implementare le conoscenze attraverso le normative di riferimento del sistema HACCP	3 h Docente diDTA	Valutazioneintermedia
<b>3</b>	<b>Gli effetti della temperatura sui microrganismi, la contaminazione degli alimenti (diretta, indiretta e crociata)</b>	Aula, libro di testo, fotocopie di materiale informativo	Consolidamento della conoscenza riguardo gli aspetti igienico-sanitari di conservazione, pulizia e manipolazione degli alimenti	3 h Docente di Scienze degli alimenti	Valutazioneintermedia
<b>4</b>	<b>I sette principi fondamentali del sistema HACCP e l'applicazione pratica del piano di autocontrollo</b>	Aula informatica, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente	Implementare la conoscenza del processo della “marcia in avanti” all'interno della cucina in base all'applicazione dei sette principi fondamentali (monitoraggio, azioni correttive. CPe CCP) Esamina di un reale piano di autocontrollo	2 h Docente diCucina	ValutazioneIntermedia

<b>5</b>	<b>La progettazione della sala ristorante secondo i criteri e le modalità del sistema HACCP</b>	Aula informatica, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente	Implementare la conoscenza del comparto ristorativo per la realizzazione di una moderna sala ristorante in settori secondo le normative di igiene e sicurezza in ambito HACCP	4 h Docente disala- bar	Valutazione intermedia
<b>6</b>	<b>Realizzazione di un dizionario tecnico in</b>	Aula, dizionario bilingue, libro di	Definizione di un glossario tecnico	3 h	Valutazione intermedia

	<b>lingua inglese e francese del sistema HACCP</b>	testo, internet, testi presenti nella biblioteca scolastica	specifico inerente al sistema HACCP e alle sette fasi fondamentali	Docente di lingua Inglese + 3 h docente di francese	
<b>7</b>	<b>Il diagramma di flusso attraverso l'esame del ciclo di manipolazione degli alimenti</b>	Aula informatica, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente	Realizzazione grafica di un diagramma di flusso nel rispetto delle norme d'igiene e sicurezza	2 h docente di matematica	
<b>8</b>	<b>Illustrazione del Piano di Autocontrollo con applicazione pratica del sistema HACCP durante l'attività di laboratorio con annessa le 5 procedure di pulizia</b>	Laboratorio di Sala e Cucina	Esecuzione pratica del menu nel pieno rispetto del sistema HACCP con applicazione delle 5 fasi di pulizia	4 h Docente di sala con supporto del docente di Cucina	Valutazione intermedia sulla qualità del prodotto finito durante il processo Layoute annessa degustazione
<b>9</b>	<b>Realizzazione del lavoro multimediale (si possono realizzare anche dei lavori dividendo la classe in due gruppi)</b>	Aula, aula informatica, LIM, Materiali vari raccolti	Organizzare il lavoro con autonomia, individuando gli elementi salienti e ordinandoli in sequenza	4 h Docente di Italiano	Valutazione intermedia
<b>10</b>	<b>Relazione individuale</b>	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	1 h Docente di Italiano	Composizione scritta su traccia

**PIANO DI LAVORO UDA  
DIAGRAMMA DI GANTT**

Tempi						
Fasi	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio
1			1 h			
2			3 h			
3			3 h			
4			2 h			
5				2 h		
6				3 h + 3 h		
7				2 h		
8				3 h		
9				3 h		
10				1 h		

OBBIETTIVI MINIMI PER ALLIEVI BES/DSA
<p>Avere rispetto di se e degli altri.</p> <p>Rispettare le regole più elementari della buona educazione. Saper ascoltare l'altro. Collaborare con i compagni.</p> <p>Imparare a intervenire nel momento opportuno.</p>
<p>Acquisire termini e convenzioni proprie della materia.</p> <p>Prendere sicurezza di se nell'ambito della disciplina e della futura professione. Saper coordinare il proprio lavoro sequenzialmente e in maniera ordinata.</p> <p>Collaborare con il gruppo.</p>
<p>Portare sempre il materiale necessario (divisa completa, libro - ricettario, eccetera)</p> <p>Utilizzare in modo appropriato gli strumenti di lavoro. Mantenere in ordine e pulita la propria postazione di lavoro.</p> <p>Portare avanti e a termine individualmente e/o in gruppo un lavoro programmato.</p> <p>Coordinare il lavoro pratico con il proprio gruppo.</p> <p>Organizzare e tenere in ordine costantemente il proprio ricettario.</p>

## DIDATTICA PERSONALIZZATA DELL'ALUNNO DSA

ALLIEVA F.E. CLASSE V B BES

<b>Metodologie e strategie</b>	
Lavoro di gruppo	
Azioni di tutoraggio	
Cooperative learning	
Attività di tipo laboratoriale	
Mappe concettuali	
Semplificazione del testo mediante schemi	
Lezioni frontali con uso contemporaneo di più linguaggi comunicativi (codice linguistico, iconico, LIM)	
Rispettare i tempi dell'allievo e le sue fasi di organizzazione del lavoro e dei compiti	
<b>Misure dispensative</b>	
Lettura ad alta voce	
Scrittura sotto dettatura	
Prendere appunti	
Copiatura dalla lavagna	
Uso del vocabolario cartaceo	
Studio mnemonico di formule, tabelle, definizioni	
Carico gravoso di compiti	
Uso della lingua straniera in forma scritta	
Interrogazioni a sorpresa	
Altro (specificare): .....	
<b>Strumenti compensativi</b>	
Sostituzione della scrittura con linguaggio verbale e/o iconografico	
Riduzione degli esercizi di compito	
Supporto di un tutor (indicare quale)	
Riduzione degli esercizi nella verifica o in alternativa tempi più lunghi	
Testi in forma ridotta	
Calcolatrice	
Computer con programma di videoscrittura, correttore ortografico	
Risorse audio (sintesi vocale, audiolibri, libri digitali) concordate con la famiglia	
Registratore	
Software didattici specifici	
Vocabolario multimediale	
Tabelle grammaticali e formulari	
Cartine geografiche e storiche	
Mappe concettuali (se prodotte dallo studente, da portare in visione all'insegnante 2 gg prima della verifica)	
Fotocopie ingrandite per le verifiche (verdana)	
Verifiche in formato digitale	
Lettura da parte dell'insegnante del testo di verifica	
Verifica della comprensione delle verifiche orali e scritte	
Altro (specificare): .....	
<b>Verifiche e valutazioni</b>	
Interrogazioni programmate	
Scarsa rilevanza attribuita a errori di ortografia e punteggiatura, anche per le lingue	
Scarsa rilevanza attribuita a errori di calcolo	
Maggiore rilevanza al contenuto che alla forma	

Valutazioni più attente delle conoscenze e delle competenze di analisi, sintesi e collegamento piuttosto che della correttezza formale	
Valutare anche le capacità dell'allievo di auto correggere l'errore	
Per la lingua straniera attribuzione di un peso maggiore all'orale che allo scritto	
Introduzione di prove informatizzate	
Tempi più lunghi o contenuti ridotti	
Uso degli strumenti usati abitualmente dall'allievo (indicare quali).....	
Altro (specificare): .....	
<b>Strategie utilizzate dall'alunno nello studio</b>	
Sottolineatura e identificazione di parole chiave	
Costruzione di schemi, tabelle o diagrammi	
Modalità per affrontare il testo scritto (computer, schemi, correttore ortografico)	
Riscrittura di testi con modalità grafica diversa	
Utilizzo di strategie per ricordare (uso immagini, colori, riquadrature)	
Altro (specificare): .....	
<b>Strumenti utilizzati dall'alunno nello studio</b>	
Strumenti informatici (libro digitale, programmi per realizzare grafici)	
Fotocopie adattate	
Utilizzo del pc per scrivere	
Software didattici	
Supporto di un tutor a casa ( indicare quale)	
Altro (specificare): .....	

L'Unità di Apprendimento costituisce uno degli strumenti della didattica per competenze.

Per definizione è interdisciplinare.

Chiede agli studenti di agire in autonomia e responsabilità.

Possiamo avere UdA ad ampiezza massima (tutti i docenti del c.d.c.), media (alcuni) o minima (asse culturale).

Essa prevede sempre compiti reali (o simulati) e relativi prodotti che i destinatari sono chiamati a realizzare ed indica le risorse (capacità, conoscenze, abilità) che gli è chiesto di mobilitare per diventare competente.

Ogni UdA deve sempre mirare almeno una competenza tra quelle presenti nel repertorio di riferimento.

<b>Metodologie e strategie</b>	
Azioni di tutoraggio	
Cooperative learning	
Attività di tipo laboratoriale	
Mappe concettuali	
Semplificazione del testo mediante schemi	
Lezioni frontali con uso contemporaneo di più linguaggi comunicativi (codice linguistico, iconico, LIM)	
Rispettare i tempi dell'allievo e le sue fasi di organizzazione del lavoro e dei compiti	
<b>Misure dispensative</b>	
Lettura ad alta voce	
Scrittura sotto dettatura	
Prendere appunti	
Copiatura dalla lavagna	
Uso del vocabolario cartaceo	
Studio mnemonico di formule, tabelle, definizioni	
Carico gravoso di compiti	
Uso della lingua straniera in forma scritta	
Interrogazioni a sorpresa	
Altro (specificare): .....	
<b>Strumenti compensativi</b>	
Sostituzione della scrittura con linguaggio verbale e/o iconografico	
Riduzione degli esercizi di compito	
Supporto di un tutor (indicare quale)	
Riduzione degli esercizi nella verifica o in alternativa tempi più lunghi	
Testi in forma ridotta	
Calcolatrice	
Computer con programma di videoscrittura, correttore ortografico	
Risorse audio (sintesi vocale, audiolibri, libri digitali) concordate con la famiglia	
Registratore	
Software didattici specifici	
Vocabolario multimediale	
Tabelle grammaticali e formulari	
Cartine geografiche e storiche	
Mappe concettuali (se prodotte dallo studente, da portare in visione all'insegnante 2 gg prima della verifica)	
Fotocopie ingrandite per le verifiche (verdana)	
Verifiche in formato digitale	
Lettura da parte dell'insegnante del testo di verifica	
Verifica della comprensione delle verifiche orali e scritte	
Altro (specificare): ...	
.....	
<b>Verifiche e valutazioni</b>	
Interrogazioni programmate	
Scarsa rilevanza attribuita a errori di ortografia e punteggiatura, anche per le lingue	
Scarsa rilevanza attribuita a errori di calcolo	
Maggiore rilevanza al contenuto che alla forma	

Verifiche orali come compensazioni di quelle scritte	
Valutazioni più attente delle conoscenze e delle competenze di analisi, sintesi e collegamento piuttosto che della correttezza formale	
Valutare anche le capacità dell'allievo di auto correggere l'errore	

Per la lingua straniera attribuzione di un peso maggiore all'orale che allo scritto	
Introduzione di prove informatizzate	
Tempi più lunghi o contenuti ridotti	
Uso degli strumenti usati abitualmente dall'allievo (indicare quali).....	
Altro (specificare): .....	
<b>Strategie utilizzate dall'alunno nello studio</b>	
Sottolineatura e identificazione di parole chiave	
Costruzione di schemi, tabelle o diagrammi	
Modalità per affrontare il testo scritto (computer, schemi, correttore ortografico)	
Riscrittura di testi con modalità grafica diversa	
Utilizzo di strategie per ricordare (uso immagini, colori, riquadrature)	
Altro (specificare): .....	
<b>Strumenti utilizzati dall'alunno nello studio</b>	
Strumenti informatici (libro digitale, programmi per realizzare grafici)	
Fotocopie adattate	
Utilizzo del pc per scrivere	
Software didattici	
Supporto di un tutor a casa ( indicare quale)	
Altro (specificare): .....	

L'Unità di Apprendimento costituisce uno degli strumenti della didattica per competenze. Per

definizione è interdisciplinare.

Chiede agli studenti di agire in autonomia e responsabilità.

Possiamo avere UdA ad ampiezza massima (tutti i docenti del c.d.c.), media (alcuni) o minima (assecutorale).

Essa prevede sempre compiti reali (o simulati) e relativi prodotti che i destinatari sono chiamati a realizzare ed indica le risorse (capacità, conoscenze, abilità) che gli è chiesto di mobilitare per diventare competente.

Ogni UdA deve sempre mirare almeno una competenza tra quelle presenti nel repertorio di riferimento.

## **IL COMPITO/PRODOTTO DELL'UDA**

Un esempio di compito/prodotto è :

- a) la predisposizione di un dossier
- b) il glossario
- c) la relazione personale

a) **Il dossier** è una raccolta di documenti e informazioni relative al compito assegnato.

Le informazioni possono essere molteplici e pertanto nella consegna che viene data allo studente devono essere esplicitate le voci da inserire nel dossier e che saranno pertanto oggetto di valutazione da parte dei docenti delle discipline coinvolte.

b) **Il glossario** è una raccolta di voci di specifici settori scientifici e tecnici corredate di informazioni in parte linguistiche ma soprattutto concettuali.

Le voci evidenziano ciò che lo studente ha imparato (perché non conosceva o non aveva pienamente compreso) attraverso l'attività pratica ma che soprattutto ha interiorizzato e pertanto sa utilizzare. Per questo motivo tali voci devono apparire nella relazione personale.

c) **La relazione personale** è un testo di carattere prevalentemente tecnico ( con eventuali allegati di varia natura), in genere strutturato secondo un formato comune, spesso codificato, in modo da facilitarne la lettura e la comprensione, nonché la trasmissione del suo contenuto informativo.

## CONSEGNA AGLI STUDENTI

### Titolo UdA

Autocontrollo, Prevenzione, Autoanalisi...il Sistema HACCP

### Cosa si chiede di fare

Conoscere il sistema HACCP e saper applicare le fasi di controllo dei possibili CCP durante tutte le fasi di lavorazione del prodotto nel rispetto del processo della marcia in avanti.

Si chiede inoltre di realizzare un lavoro multimediale che illustri il significato dell'acronimo HACCP con le normative di riferimento, le BPI, GHP e i sette principi fondamentali

Si chiede infine di realizzare un glossario tecnico in lingua inglese e francese In che

### modo (singoli, gruppi..)

Attraverso:

Lezione frontale

Lezione multimediale

Lezione dialogata Lavoro di gruppo

Esercitazione simulata in classe

Esercitazione pratica in laboratorio

### Quali prodotti

Mappe concettuali, appunti, disegni, creazioni personali, slide power point, dizionari...daremo spazio alla vostra creatività

### Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)

Questa UDA è una opportunità per imparare a lavorare in gruppo confrontandosi nei momenti di criticità, comprendere le difficoltà nel saper adottare i sani principi di monitoraggio e azioni correttive durante la fase di un servizio di cucina allo scopo di prevenire ogni tipo di contaminazione. Inoltre vi consentirà di conoscere in maniera semplice cos'è un piano di autocontrollo aziendale

Questa UDA forma il professionista e la persona, educandovi al concetto di salubrità e genuinità alimentare

### Tempi

L'UDA ci impegnerà, nel periodo compreso tra Novembre e Dicembre per un totale di 25 ore. L'applicazione pratica del sistema HACCP la si effettua per tutto il pentamestre durante le esercitazioni pratiche di laboratorio

**Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)**

**Aula Informatica e Multimediale (videoproiettore)Aula  
Laboratorio di cucina**

Libro di testo

Tablet

Dizionari bilingue

Fotocopie di materiale informativo di Internet

Fotocamera digitale

Docenti delle discipline coinvolte

#### Criteri di valutazione

Il lavoro sarà valutato in base a quello che saprai e a quello che saprai fare. Sarà inoltre valutato l'impegno inteso come rispetto delle consegne, disponibilità e atteggiamento propositivo,

collaborazione produttiva all'interno del gruppo.

Saranno valutati anche l'ordine, la cura della propria persona e l'etica professionale verso i

compagni e i docenti, verso gli ambienti e le attrezzature. Sarà valutata anche l'applicazione pratica durante tutto il pentamestre delle buone pratiche di lavorazione e manipolazione degli alimenti nel rispetto dei sette principi fondamentali del sistema HACCP

## SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE

**Descrivi in sintesi l'attività**

**Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu**

**Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte**

**Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento**

**Quale rapporto c'è tra ciò che hai appreso e le discipline di studio**

**Cosa devi ancora imparare**

**Come valuti il lavoro da te svolto (vedi rubrica di autovalutazione)**

**Allegati:**

- ) Scheda di autovalutazione da parte dello studente
- ) Scheda di autovalutazione da parte del gruppo
- ) Menu applicazione pratica del sistema HACCP con annessa griglia di valutazione della prova pratica
- ) Griglia di valutazione competenze specifiche di indirizzo
- ) Griglia di valutazione certificazione competenze

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UDA

### Relazionale, affettiva e motivazionale

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
<b>Relazionale, affettiva e motivazionale</b>	Comunicazione e socializzazione e di esperienze e conoscenze	91-100	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendo-riorganizzando le proprie idee in modo dinamico	
		76-90	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire-riorganizzare le proprie idee	
		61-75	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto	
		< 60	L'allievo ha difficoltà a comunicare e ad ascoltare i pari, è disponibile saltuariamente a socializzare le esperienze	
	Relazione con i formatori e le altre figure adulte	91-100	L'allievo entra in relazione con gli adulti con uno stile aperto e costruttivo	
		76-90	L'allievo si relaziona con gli adulti adottando un comportamento pienamente corretto	
		61-75	Nelle relazioni con gli adulti l'allievo manifesta un'incorrettezza essenziale	
		< 60	L'allievo presenta lacune nella cura delle relazioni con gli adulti	
	Curiosità	91-100	Ha una forte motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito. Si lancia alla ricerca di informazioni / alla ricerca di dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande	
		76-90	Ha una buona motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito. Ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	
		61-75	Ha una motivazione minima all'esplorazione del compito. Solo se sollecitato ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	
		< 60	Sembra non avere motivazione all'esplorazione del compito	
Superamento delle crisi	91-100	L'allievo si trova a suo agio di fronte alle crisi ed è in grado di scegliere tra più strategie quella più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti		
	76-90	L'allievo è in grado di affrontare le crisi con una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo		
	61-75	Nei confronti delle crisi l'allievo mette in atto alcune strategie minime per tentare di superare le difficoltà		
	< 60	Nei confronti delle crisi l'allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri delegando a loro la risposta		

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO	
<b>Sociale</b>	Rispetto dei tempi	91-100	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità.		
		76-90	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione, avvalendosi di una pianificazione.		
		61-75	Ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace – se pur lento - il tempo a disposizione		
		< 60	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha disperso il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione.		
	Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine	91-100	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità		
		76-90	Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi, e li porta a termine con un certo senso di responsabilità		
		61-75	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità		
		< 60	Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato		
<b>Pratica</b>	Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	91-100	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione		
		76-90	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione		
		61-75	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità		
		< 60	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato		
	Funzionalità	91-100	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità		
		76-90	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena		
		61-75	Il prodotto presenta una funzionalità minima		
		< 60	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità cognitiva		

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE	PUNTEGGIO	
<b>Cognitiva</b>	Uso del linguaggio settoriale- tecnico- professionale	91-100	Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali - tecnici – professionali in modo pertinente	
		76-90	La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali- tecnico-professionale da parte dell'allievo è soddisfacente	
		61-75	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale- tecnico-professionale	
		< 60	Presenta lacune nel linguaggio settoriale-tecnico-professionale	
	Completezza, pertinenza, organizzazione	91-100	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	
		76-90	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	
		61-75	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	
		< 60	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
	Capacità di trasferire le conoscenze acquisite	91-100	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		76-90	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		61-75	Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza	
		< 60	Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti	
	Ricerca e gestione delle informazioni	91-100	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.	
		76-90	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all' interpretazione secondo una chiave di lettura	
		61-75	L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	

		< 60	L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo della metacompetenza e del problem-solving	
--	--	------	--	--

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
<b>Della metacompetenza</b>	Consapevolezza riflessiva e critica	91-100	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico	
		76-90	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	
		61-75	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	
		< 60	Presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)	
	Autovalutazione	91-100	L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuativo	
		76-90	L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni	
		61-75	L'allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione	
		< 60	La valutazione del lavoro avviene in modo lacunoso	
	Capacità di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici sottostanti al lavoro svolto	91-100	È dotato di una capacità eccellente di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		76-90	È in grado di cogliere in modo soddisfacente i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		61-75	Coglie i processi culturali, scientifici e tecnologici essenziali che sottostanno al lavoro svolto	
		< 60	Individua in modo lacunoso i processi sottostanti il lavoro svolto	
<b>Del problemsolving</b>	Creatività	91-100	Elabora nuove connessioni tra pensieri e oggetti, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali	
		76-90	Trova qualche nuova connessione tra pensieri e oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali	
		61-75	L'allievo propone connessioni consuete tra pensieri e oggetti, dà scarsi contributi personali e originali al processo di lavoro e nel prodotto	
		< 60	L'allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività	

	Autonomia	91-100	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove e problematiche. È di supporto agli altri in tutte le situazioni	
		76-90	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri	
		61-75	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni ed abbisogna spesso di spiegazioni integrative e di guida	
		< 60	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato	

## VALUTAZIONE DEL PROCESSO

LEGENDA DEI LIVELLI DI COMPETENZA: **D**= iniziale **C**= base **B**= intermedio **A**= avanzato

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO	
COMPETENZE PERSONALI e SOCIALI	
COMPETENZE IN MATERIA DI CITTADINANZA	
CRITERI / EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA
<b>Interesse e partecipazione</b>	<b>D</b> Mostra saltuaria attenzione.
	<b>C</b> Ha una certa attenzione e interviene con qualche domanda.
	<b>B</b> Dimostra attenzione e pone domande pertinenti.
	<b>A</b> Dimostra grande attenzione ed interviene costruttivamente con domande ed osservazioni pertinenti.
<b>Svolgimento del ruolo nel <i>Cooperative Learning</i></b>	<b>D</b> Svolge limitatamente il ruolo. Porta parzialmente a termine il lavoro assegnato sulla base di indicazioni.
	<b>C</b> Svolge il ruolo. Porta a termine il lavoro assegnato sulla base di indicazioni e per compiti semplici.
	<b>B</b> Svolge il ruolo. Porta a termine la parte di lavoro assegnata e contribuisce con proposte al lavoro comune.
	<b>A</b> Svolge il ruolo con efficacia. Porta a termine la parte di lavoro assegnata e contribuisce con proposte originali al lavoro comune. Dà aiuto.
<b>Utilizzare comportamenti coerenti con l'ambiente in cui agisce</b>	<b>D</b> Individua le regole base della sicurezza dell'ambiente e le misure preventive e protettive connesse all'uso di dispositivi tecnologici, ma non sempre le rispetta.
	<b>C</b> Individua e rispetta le regole base della sicurezza dell'ambiente e le misure preventive e protettive connesse all'uso di dispositivi tecnologici, sotto supervisione dell'insegnante.
	<b>B</b> Conosce e rispetta in autonomia le regole fondamentali di sicurezza personale e ambientale all'interno del laboratorio.

	<b>A</b>	Conosce e applica in autonomia le regole di sicurezza personale e ambientale e contribuisce al controllo e alla riduzione dei rischi negli ambienti di lavoro.
<b>Utilizzare le apparecchiature in modo idoneo.</b>	<b>D</b>	Utilizza gli strumenti con la necessaria cautela per evitare guasti o rotture.
	<b>C</b>	Riesce ad operare con gli strumenti in modo essenziale.
	<b>B</b>	Riesce ad ottenere dalle attrezzature in uso il massimo rendimento.
	<b>A</b>	Riesce ad ottenere dalle attrezzature in uso il massimo rendimento consapevole dei limiti di precisione.

<b>COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO</b>		
<b>CAPACITÀ di IMPARARE AD IMPARARE</b>		
<b>CRITERI / EVIDENZE</b>	<b>FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA</b>	
<b>Ricerca, acquisizione e gestione delle informazioni</b>	<b>D</b>	Ricerca e acquisisce le informazioni minime.
	<b>C</b>	Ricerca e acquisisce le informazioni basilari, raccogliendole ed organizzandole in forma semplice.
	<b>B</b>	Ricerca con curiosità e seleziona le attività pertinenti al tema scelto. Acquisisce e organizza le informazioni. Sa ritrovarle e riutilizzarle.
	<b>A</b>	Ricerca con curiosità e seleziona le attività pertinenti al tema scelto. Acquisisce e organizza le informazioni. Le sa ritrovare e riutilizzare con efficacia.
<b>Selezione e stesura delle informazioni</b>	<b>D</b>	Annota informazioni guidato dall'insegnante.
	<b>C</b>	Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave.
	<b>B</b>	Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave, fissando i concetti principali e tracciando i <i>link</i> di riferimento, secondo le indicazioni date dall'insegnante.

	<b>A</b>	Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave, fissando i concetti principali e tracciando i <i>link</i> di riferimento, in autonomia.
--	----------	--

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO	
COMPETENZA DIGITALE	
CRITERI / EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA
Capacità di produrre un testo in forma multimediale, in forma di video o di presentazione <i>Power Point</i>	<b>D</b> Utilizza lentamente gli strumenti informatici su indicazione dell'insegnante.
	<b>C</b> Si orienta nell'utilizzare diverse tecniche informatiche.
	<b>B</b> Utilizza diverse tecniche informatiche e strumenti con una certa autonomia.
	<b>A</b> Utilizza diverse tecniche informatiche e strumenti con autonomia ed efficacia.

### VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

LEGENDA DEI LIVELLI DI COMPETENZA: **D**= iniziale **C**= base **B**= intermedio **A**= avanzato

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO	
COMPETENZA DIGITALE	
COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE	
CRITERI / EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA
Pertinenza e correttezza della tipologia testuale. Scelta delle categorie. Scelta dei contenuti.	<b>D</b> Il testo è realizzato in forma elementare e dietro istruzioni del docente.
	<b>C</b> Il testo è realizzato in forma pertinente e corretta su guida del docente per gli aspetti più complessi.
	<b>B</b> Il testo è realizzato in forma pertinente e corretta, con una certa autonomia.
	<b>A</b> Il testo è realizzato in forma pertinente, corretta, originale ed efficace. Sono state inserite correttamente le immagini/riprese scelte personalmente.
Chiarezza del testo e accuratezza della composizione/scrittura. Completezza significatività e pertinenza	<b>D</b> Il testo contiene informazioni parziali.
	<b>C</b> Il testo contiene informazioni minime, ma chiare.
	<b>B</b> Il testo è una descrizione abbastanza precisa e completa dell'attività/esperienza.

<b>dei dati e delle informazioni.Organicità.</b>	<b>A</b>	Il testo è chiaro e completo, contiene informazioni pertinenti, significative e organizzate tra loro.  La composizione/scrittura è accurata.
--	----------	--

## VALUTAZIONE DELLO STUDENTE NELL'ATTIVITÀ DI GRUPPO

ALUNNO/A \_\_\_\_\_ presenze \_\_\_\_\_

DESCRITTORI DI LIVELLO	INIZIALE	BASE	INTERMEDIO	AVANZATO	TOT
<b>INDICATORI</b>					
<b>Partecipazione</b>	L'alunno non partecipa spontaneamente alle attività. La partecipazione deve essere continuamente sollecitata	L'alunno partecipa spontaneamente alle attività proposte, ma necessita di frequenti richiami per seguire le indicazioni e i modelli operativi forniti	L'alunno partecipa spontaneamente e con interesse alle attività proposte. Segue le indicazioni e i modelli forniti	L'alunno partecipa spontaneamente e con alto interesse. Segue le indicazioni e i modelli operativi forniti ed è in grado di rielaborare in modo personale e creativo	
<b>Capacità di lavorare in piccolo gruppo</b>	L'alunno rifiuta il lavoro in piccolo gruppo, non contribuisce, non si assume responsabilità, disturba e intralcia il lavoro dei compagni.	L'alunno coopera e contribuisce solo se richiamato a farlo. Si assume poche responsabilità e svolge il lavoro assegnato solo se sollecitato. È, a volte, elemento di disturbo e intralcio	L'alunno collabora con i compagni, li ascolta, ma a volte prevarica nella comunicazione e non accetta altri punti di vista. Contribuisce al lavoro, si assume le responsabilità richieste e svolge i compiti assegnati	L'alunno coopera e contribuisce in modo attivo e con competenza. Si assume le responsabilità richieste e svolge anche un ruolo di guida e aiuto per i compagni.	

<b>Uso del tempo e delle informazioni ricevute (per l'elaborazione del compito)</b>	L'alunno è incapace di terminare il lavoro assegnato nel tempo previsto perché non utilizza le informazioni ricevute	L'alunno necessita di tempo supplementare e di una guida per completare il lavoro assegnato	L'alunno è in grado di terminare in modo autonomo il lavoro nel tempo assegnato	L'alunno usa in modo eccellente il tempo assegnato e le informazioni ricevute	
<b>Qualità del prodotto realizzato</b>	L'alunno non svolge il compito assegnato o la realizzazione è totalmente inappropriata	La qualità del prodotto realizzato necessita di miglioramenti	La qualità del prodotto è buona, ma non tutte le parti del compito sono completate esaurientemente	Il compito è realizzato in modo accurato, con originalità e contributi personali.	
<b>Correttezza dei contenuti negli elaborati prodotti</b>	Gli elaborati prodotti non sono corretti e/o sono totalmente incongruenti – incomprensibili	Negli elaborati prodotti sono presenti diversi errori e/o inesattezze nelle informazioni riportate. Le idee individuabili non sono adeguatamente sviluppate	Negli elaborati si rilevano alcuni errori non fondamentali nelle informazioni riportate. Le idee contenute sono generalmente chiare.	Negli elaborati prodotti tutti i fatti/contenuti sono precisi ed espliciti. Le idee contenute sono chiare, ben messe a fuoco ed espresse in modo originale.	
<b>TOTALE</b>					

**AUTOVALUTAZIONE PERSONALE dell'UdA**

**Studente:**

**classe:**

<b>D</b>	<b>C</b>	<b>B</b>	<b>A</b>
Ho lavorato sempre da solo	Ho lavorato raramente con gli altri	Ho lavorato spesso con gli altri	Ho lavorato sempre con gli altri
Ho considerato solo il mio punto di vista	Ho considerato non solo il mio punto di vista, ma anche quello dei miei amici	Ho considerato tutti i punti di vista	Ho apprezzato punti di vista diversi dal mio perché mi permettevano di chiarirmi meglio le idee
Ho preferito non dare il mio parere	Ho dato il mio parere solo a volte	Ho dato spesso il mio parere	Ho dato sempre il mio parere
Ho preferito che gli altri facessero la maggior parte del lavoro	Ho avuto bisogno di essere sollecitato per partecipare al lavoro	Ho eseguito il lavoro e raramente ho avuto bisogno di sollecitazioni	Ho eseguito Sempre il lavoro senza bisogno di sollecitazioni
Non ho selezionato i materiali, ma solo copiato	Non sono stato capace di valutare quali materiali selezionare	La maggior parte delle volte sono stato in grado di selezionare con gli altri i materiali migliori	Ho sicuramente scelto i materiali migliori confrontandomi con gli altri
Il lavoro è risultato complessivamente poco chiaro e poco corretto	Il lavoro è risultato sufficientemente chiaro e corretto	Il lavoro è risultato chiaro e corretto	Il lavoro è risultato chiaro, corretto e accattivante
Non ho curato tutti gli aspetti del prodotto finale	Ho curato diversi aspetti del prodotto finale	Ho curato abbastanza tutti gli aspetti del prodotto finale	Ho curato molto tutti gli aspetti del prodotto finale

Il Consiglio di Classe

Sede \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

**UNITA' DI APPRENDIMENTO**

<i>Denominazione</i>	<b>La strada dei prodotti tipici e dei sapori della Campania</b>	
<i>Compito - prodotto</i>	<p>Creare un lavoro multimediale con testo, immagini e didascalie della Regione Campania con tutti i suoi prodotti tipici divisi per province</p> <p>Relazione individuale</p>	
<i>Competenza Focus di area di indirizzo</i>	<p><b>n° 7:</b> Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomiche culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p>	
<i>Competenze di area generale</i>	<p>n.2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali</p> <p>n. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio ed lavoro.</p> <p>n.10 comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</p>	
<i>Competenze europee</i>	<p>a. Competenza alfabetico funzionale</p> <p>b. Competenza multilinguistica</p> <p>c. competenza matematica in scienze, tecnologie e ingegneria</p> <p>d. Competenza digitale</p> <p>e. competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</p> <p>f. Competenza in materia di cittadinanza</p> <p>g. Competenza imprenditoriale</p> <p>h. Competenze in materia di consapevolezza ed espressione culturale</p>	
<b>ASSE DEI LINGUAGGI</b>		
<b>Competenza generale n. 2-5</b>		
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	
<b>ITALIANO</b> Potenziamento morfosintattico e lessicale: illinguaggio pubblicitario.	<b>ITALIANO</b> Scrivere in maniera corretta. Saper dare coerenza e coesione ad un testo.	

<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO</b>	
<p><b>LINGUA INGLESE</b>            Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali (etichette, menù, dialoghi)</p> <p>Lessico, incluso quello specifico della microlingua relativo alla realizzazione di un menu con prodotti tipici.</p>	<p><b>LINGUA INGLESE</b>            Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>Produrre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell'ambito professionale di appartenenza</p>
<p><b>LINGUA FRANCESE</b>            Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali (etichette, menù, dialoghi)</p> <p>Lessico, incluso quello specifico della microlingua relativo alla realizzazione di un menu con prodotti tipici.</p>	<p><b>LINGUA FRANCESE</b>            Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>Produrre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell'ambito professionale di appartenenza</p>
<p><b>SCIENZE MOTORIE</b>            Conoscere le situazioni in cui si usa prevalentemente ciascuna delle capacità motorie. Conoscere i metodi per allenare e sviluppare le proprie abilità motorie in sicurezza.</p>	<p><b>SCIENZE MOTORIE</b>            Applicare le capacità coordinative e condizionali realizzando schemi motori complessi. Eseguire test di valutazione delle capacità motorie</p>
<b>ASSE STORICO SOCIALE</b> <b>Competenza generale n.10</b>	
<p><b>STORIA</b>            Nazionalismo e protezionismo</p>	<p><b>STORIA</b>            Comprendere i nessi causali.            Saper collegare fra loro i fatti storici. Sapersi orientare nello spazio e nel tempo</p>
<p><b>RELIGIONE</b>            Prodotti tipici regionali correlati alle tradizioni religiose</p>	<p><b>RELIGIONE</b>            Saper individuare gli elementi di base dei prodotti tipici regionali che nascono dalla tradizione religiosa</p>
<b>ASSE MATEMATICO</b> <b>Competenza generale n.10</b>	
<p><b>MATEMATICA</b>            Elementi di statistica descrittiva</p>	<p><b>MATEMATICA</b>            Utilizzare il foglio elettronico excel per rappresentare dati statistici</p>
<b>ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE</b> <b>Competenza generale n. 2-5-10</b>	
<p><b>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</b>            Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. LARN e linee guida per una sana alimentazione</p>	<p><b>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</b>            Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale</p>

<b>DTA</b> Il web-marketing	<b>DTA</b> Saper utilizzare il web – marketing per ottimizzare le opportunità che esso consente in termini di visibilità, di comunicazione e di valorizzazione e promozione.
--------------------------------	---

## UNITA' DI APPRENDIMENTO

### LABORATORIO CUCINA

Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.

Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione.

### LABORATORIO CUCINA

Individuare le componenti culturali dell'agronomia.

Elaborare menu in relazione al territorio e ai metodi socio-culturali.

Classificare gli alimenti in base alle relative certificazioni di qualità

### LABORATORIO SALA E VENDITA

Conoscere i prodotti tipici e i piatti in cui vengono utilizzati.

Conoscere tutta la produzione vitivinicola della regione Campania.

### LABORATORIO SALA E VENDITA

Saper promuovere i prodotti tipici del territorio

Classificare gli alimenti e i vini in base alle relative certificazioni di qualità

## UNITA' DI APPRENDIMENTO

### Prerequisiti

**COMPETENZA DI INDIRIZZO INTERMEDIA:**

Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e promozione della regione Campania

### Tempi

Secondo quadrimestre

### Metodologia

Lezione frontale  
Attività laboratoriali  
Lavoro di gruppo ed individuale  
Lezione capovolta  
Lezione segmentata

### Risorse umane

Tutti i docenti della classe

### Strumenti

- Laboratorio informatico,
- libri di testo,
- LIM,
- strumentazione di settore, appunti, materiale autentico (testi e video dalweb), materiale di cancelleria e di facile consumo.

### Valutazione

- osservazione sistematica del lavoro in itinere e a conclusione dell'esperienza.
  - prove nelle singole discipline
  - relazione scritta sull'esperienza laboratoriale
  - prova conclusiva
- La valutazione avverrà al termine dell'UDA e terrà conto anche del grado di autonomia e responsabilità dimostrato da ogni studente nell'esecuzione del compito.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO:

**“La strada dei prodotti tipici e dei sapori della Campania”**

Coordinatore UDA: docente coordinatore di classe

*Collaboratori:*

- Inglese
- Scienze degli alimenti
- Italiano-storia

- Lab. Sala e bar
- Lab Cucina
- Francese
- Scienze motorie
- Religione
- Matematica
- Sc. Economiche

PER GLI ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI  
(con progettazione curricolare)

Conoscenze minime	Abilità minime
<b>ITALIANO</b> Potenziamento lessicale: il linguaggio pubblicitario	<b>ITALIANO</b> Scrivere in maniera essenzialmente corretta. Saper dare coerenza ad un testo.
<b>STORIA</b> Nazionalismo e protezionismo	<b>STORIA</b> Comprendere i nessi causali. Saper collegare fra loro i principali fatti storici. Sapersi orientare nello spazio e nel tempo
<b>MATEMATICA</b> Elementi di statistica descrittiva	<b>MATEMATICA</b> Utilizzare il foglio elettronico excel per rappresentare semplici tabelle statistiche
<b>LINGUA INGLESE</b> Lessico specifico della microlingua relativo all'allestimento di una tavola e all'organizzazione di eventi	<b>LINGUA INGLESE</b> Comprendere brevi testi e interloquire in semplici dialoghi con il cliente
<b>LINGUA FRANCESE</b> Lessico specifico della microlingua relativo all'allestimento di una tavola e all'organizzazione di eventi	<b>LINGUA FRANCESE</b> Comprendere brevi testi e interloquire in semplici dialoghi con il cliente
<b>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</b> Valore culturale del cibo in relazione al territorio. LARN e linee guida per una sana alimentazione	<b>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</b> Elementi fondamentali di un'offerta enogastronomica atta a promuovere uno stile di vita equilibrato.
<b>DTA</b> Il web-marketing	<b>DTA</b> Saper utilizzare le opportunità del web – marketing in termini di visibilità, di comunicazione e di valorizzazione e promozione.
<b>LABORATORIO CUCINA</b> Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione	<b>LABORATORIO CUCINA</b> Classificare gli alimenti in base alle relative certificazioni di qualità
<b>LABORATORIO SALA E VENDITA</b> Conoscere i prodotti tipici e i piatti in cui vengono utilizzati. Conoscere tutta la produzione vitivinicola della regione Campania.	<b>LABORATORIO SALA E VENDITA</b> Saper promuovere i prodotti tipici del territorio Classificare gli alimenti e i vini in base alle relative certificazioni di qualità
<b>SCIENZE MOTORIE</b> Sapere termini adeguati nell'ambito dello sport	<b>SCIENZE MOTORIE</b> Saper comunicare con linguaggio tecnico
<b>RELIGIONE</b> Prodotti tipici regionali correlati alle tradizioni religiose	<b>RELIGIONE</b> Saper distinguere i prodotti tipici che nascono dalle tradizioni religiose

UNITÀ DI APPRENDIMENTO:

## La strada dei prodotti tipici e dei sapori della Campania

35 ore totali di cui 4 in laboratorio

Coordinatore UDA: docente coordinatore di classe

Collaboratori:

- Inglese
- Scienze degli alimenti
- Italiano-storia
- Lab. Sala e bar
- Lab Cucina
- Francese
- Scienze motorie
- Religione
- Matematica
- DTA

### PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	<b>Presentazione dell'UDA agli alunnie consegna dossier agli alunni</b>	Scheda "consegna agli studenti"	Motivare il gruppo classe	1 h CoordinatoreUDA	/
2	<b>Il significato del marketing e la sua influenza nell'organizzazione aziendale</b>	Aula, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente	Il concetto di filiera agroalimentare e le sue principali caratteristiche, significato di prodotto a Km zero,	4 h Docente diDiritto	Valutazioneintermedia
3	<b>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, individuando le nuove tendenze di filiera</b>	Aula, libro di testo, fotocopie di materiale informativo	La dieta mediterranea.	3 h Docente di Scienze degli alimenti	Valutazioneintermedia

4	<b>La cucina regionale</b>	Aula informatica, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente	Conoscere la storia dei prodotti tipici, la migliore trasformazione e i metodi di cottura e/odi conservazione dei prodotti stessi Classificare gli alimenti in base alle relative certificazioni di qualità	4 h Docente di Cucina	Valutazione Intermedia
---	----------------------------	---	---	-----------------------	------------------------

5	<b>Enogastronomia regionale</b>	Aula informatica, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente	Conoscenza dei piatti e dei vini tipici della regione Campania. Conoscenza dell'attività vitivinicola della regione Campania.	4 h Docente disala- bar	Valutazione in-termedia
6	<b>Realizzazione di un dizionario tecnico in lingua inglese e francese sui prodotti locali</b>	Aula, dizionario bilingue, libro di testo, internet, testi presenti nella biblioteca scolastica	Definizione di un glossario tecnico specifico inerente alla valorizzazione dei prodotti tipici locali	3 h Docente di lingua Inglese + 3 h docente di francese	Valutazione in-termedia
7	<b>Strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi</b>	Aula informatica, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente	Creazione di un grafico sulle principali funzioni e ne descrive le caratteristiche riportandole a situazioni reali	2 h docente di matematica	
8	<b>L'alimentazione nell'attività sportiva</b>	Palestra, laboratori di cucina e sala, libro di testo, slides	Riconoscere l'utilizzo di alimenti adatti alle attività sportive, prediligendo quelli a km 0	2 ore docente discipline motorie	
9	<b>Valorizzare e promuovere i prodotti regionali legati alla cultura e alle tradizioni locali</b>	Aula informatica, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente	Stilare dei menù artistici in base ai prodotti locali o del territorio Abbinamento di vini regionali in base al menu proposto	2 h Docente disala con 2 h docente di Cucina	Valutazione intermedia sulla qualità del prodotto finito durante il processo Layoute annessa degustazione
10	<b>Prodotti tipici regionali correlati alle tradizioni religiose</b>	Attività in aula Lavori di gruppo Aula informatica Tablet Slide	Saper riconoscere i prodotti tipici che nascono dalle tradizioni religiose	2 ore Docente Religione	
11	<b>Realizzazione del lavoro multimediale (si possono realizzare anche due lavori dividendo la classe in due gruppi)</b>	Aula, aula informatica, LIM, Materiali vari raccolti	Organizzare il lavoro con autonomia, individuando gli elementi salienti e ordinandoli in sequenza	4 h Docente di Italiano	Valutazione in-termedia
12	<b>Relazione individuale</b>	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	1 h Docente di Italiano	Composizione scritta su traccia

**PIANO DI LAVORO UDA  
DIAGRAMMA DI GANTT**

	<b>Tempi</b>					
<b>Fasi</b>	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo		
<b>1</b>		1 h				
<b>2</b>		4 h				
<b>3</b>		3 h				
<b>4</b>		4 h				
<b>5</b>			4 h			
<b>6</b>			3 h + 3 h			
<b>7</b>			2 h			
<b>8</b>			2 h			
<b>9</b>				2 h + 2 h		
<b>10</b>				2 h		
<b>11</b>				4 h		
<b>12</b>				1 h		

**OBBIETTIVI MINIMI PER  
ALLIEVI BES/DSA**

Avere rispetto di se e degli altri.

Rispettare le regole più elementari della buona educazione. Saper

ascoltare l'altro. Collaborare con i compagni.

Imparare a intervenire nel momento opportuno.

Acquisire termini e convenzioni proprie della materia.

Prendere sicurezza di se nell'ambito della disciplina e della futura professione. Saper coordi-

nare il proprio lavoro sequenzialmente e in maniera ordinata.

Collaborare con il gruppo.

Portare sempre il materiale necessario (divisa completa, libro - ricettario, eccetera)

Utilizzare in modo appropriato gli strumenti di lavoro. Mantenere in

ordine e pulita la propria postazione di lavoro.

Portare avanti e a termine individualmente e/o in gruppo un lavoro programmato.

Coordinare il lavoro pratico con il proprio gruppo.

Organizzare e tenere in ordine costantemente il proprio ricettario.

## DIDATTICA PERSONALIZZATA DELL'ALUNNO DSA

**ALLIEVA F. E. CLASSE VB BES**

<b>Metodologie e strategie</b>	
Lavoro di gruppo	
Azioni di tutoraggio	
Cooperative learning	
Attività di tipo laboratoriale	
Mappe concettuali	
Semplificazione del testo mediante schemi	
Lezioni frontali con uso contemporaneo di più linguaggi comunicativi (codice linguistico, iconico, LIM)	
Rispettare i tempi dell'allievo e le sue fasi di organizzazione del lavoro e dei compiti	
<b>Misure dispensative</b>	
Lettura ad alta voce	
Scrittura sotto dettatura	
Prendere appunti	
Copiatura dalla lavagna	
Uso del vocabolario cartaceo	
Studio mnemonico di formule, tabelle, definizioni	
Carico gravoso di compiti	
Uso della lingua straniera in forma scritta	
Interrogazioni a sorpresa	
Altro (specificare): .....	
<b>Strumenti compensativi</b>	
Sostituzione della scrittura con linguaggio verbale e/o iconografico	
Riduzione degli esercizi di compito	
Supporto di un tutor (indicare quale)	
Riduzione degli esercizi nella verifica o in alternativa tempi più lunghi	
Testi in forma ridotta	
Calcolatrice	
Computer con programma di videoscrittura, correttore ortografico	
Risorse audio (sintesi vocale, audiolibri, libri digitali) concordate con la famiglia	
Registratore	
Software didattici specifici	
Vocabolario multimediale	
Tabelle grammaticali e formulari	
Cartine geografiche e storiche	
Mappe concettuali (se prodotte dallo studente, da portare in visione all'insegnante 2 gg prima della verifica)	
Fotocopie ingrandite per le verifiche (verdana)	
Verifiche in formato digitale	
Lettura da parte dell'insegnante del testo di verifica	
Verifica della comprensione delle verifiche orali e scritte	
Altro (specificare): .....	

<b>Verifiche e valutazioni</b>	
Interrogazioni programmate	
Scarsa rilevanza attribuita a errori di ortografia e punteggiatura, anche per le lingue	
Scarsa rilevanza attribuita a errori di calcolo	
Maggiore rilevanza al contenuto che alla forma	
Verifiche orali come compensazioni di quelle scritte	

Valutazioni più attente delle conoscenze e delle competenze di analisi, sintesi e collegamento piuttosto che della correttezza formale	
Valutare anche le capacità dell'allievo di auto correggere l'errore	
Per la lingua straniera attribuzione di un peso maggiore all'orale che allo scritto	
Introduzione di prove informatizzate	
Tempi più lunghi o contenuti ridotti	
Uso degli strumenti usati abitualmente dall'allievo (indicare quali).....	
Altro (specificare): .....	
<b>Strategie utilizzate dall'alunno nello studio</b>	
Sottolineatura e identificazione di parole chiave	
Costruzione di schemi, tabelle o diagrammi	
Modalità per affrontare il testo scritto (computer, schemi, correttore ortografico)	
Riscrittura di testi con modalità grafica diversa	
Utilizzo di strategie per ricordare (uso immagini, colori, riquadrature)	
Altro (specificare): .....	
<b>Strumenti utilizzati dall'alunno nello studio</b>	
Strumenti informatici (libro digitale, programmi per realizzare grafici)	
Fotocopie adattate	
Utilizzo del pc per scrivere	
Software didattici	
Supporto di un tutor a casa (indicare quale)	
Altro (specificare): .....	

L'Unità di Apprendimento costituisce uno degli strumenti della didattica per competenze. Per definizione è interdisciplinare.

Chiede agli studenti di agire in autonomia e responsabilità.

Possiamo avere UdA ad ampiezza massima (tutti i docenti del c.d.c.), media (alcuni) o minima (assecuturale).

Essa prevede sempre compiti reali (o simulati) e relativi prodotti che i destinatari sono chiamati a realizzare ed indica le risorse (capacità, conoscenze, abilità) che gli è chiesto di mobilitare per diventare competente.

Ogni UdA deve sempre mirare almeno una competenza tra quelle presenti nel repertorio di riferimento.

### **IL COMPITO/PRODOTTO DELL'UDA**

Un esempio di compito/prodotto è:

- a) la predisposizione di un dossier
- b) il glossario
- c) la relazione personale

- a) **Il dossier** è una raccolta di documenti e informazioni relative al compito assegnato.  
Le informazioni possono essere molteplici e pertanto nella consegna che viene data allo studente devono essere esplicitate le voci da inserire nel dossier e che saranno pertanto oggetto di valutazione da parte dei docenti delle discipline coinvolte.
- b) **Il glossario** è una raccolta di voci di specifici termini scientifici e tecnici corredate di informazioni in parte linguistiche ma soprattutto concettuali.
- c) **La relazione personale** è un testo di carattere prevalentemente tecnico (con eventuali allegati di varia natura), in genere strutturato secondo un formato comune, spesso codificato, in modo da facilitarne la lettura e la comprensione, nonché la trasmissione del suo contenuto informativo.

Le voci evidenziano ciò che lo studente ha imparato (perché non conosceva o non aveva pienamente compreso) attraverso l'attività pratica ma che soprattutto ha interiorizzato e pertanto sa utilizzare. Per questo motivo tali voci devono apparire nella relazione personale.

## CONSEGNA AGLI STUDENTI

### **Titolo Uda**

**La strada dei prodotti tipici e dei sapori della Campania**

### **Cosa si chiede di fare**

Conoscere la storia e i luoghi di produzione dei prodotti Regionali. Saper individuare i piatti e i vini della regione Campania in relazione al territorio di provenienza. Creare e proporre un menu abbinandoli ai vini della regione Campania.

Si chiede infine di realizzare un glossario tecnico in lingua inglese e francese

### **In che modo (singoli, gruppi..)**

#### **Attraverso:**

Lezione frontale  
Lezione multimediale  
Lezione dialogata  
Lavoro di gruppo  
Esercitazione simulata in classe  
Esercitazione pratica in laboratorio

### **Quali prodotti**

Mappe concettuali, appunti, disegni, creazioni personali, slide power point, dizionari...daremo spazio alla vostra creatività

### **Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)**

Questa UDA è un'opportunità per imparare a lavorare in gruppo, capire il proprio ruolo e come comportarsi in un ambiente rappresentativo di un lavoro complesso, frutto dell'applicazione di abilità e conoscenze derivanti da numerose discipline. Il tutto finalizzata alla consapevolezza sui vari aspetti che concernono la realizzazione di un menu utilizzando e valorizzando la cultura e le tradizioni del territorioCampano.

Inoltre è di interesse per la formazione del professionista e della persona.

### **Tempi**

Vedi diagramma di GANTT

### **Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)**

Aula Informatica e Multimediale (videoproiettore) Aula  
Laboratorio di cucina Libro di  
testo  
Tablet  
Dizionari bilingue  
Fotocopie di materiale informativo di Internet Fotocamera digitale  
Docenti delle discipline coinvolte

### **Criteri di valutazione**

La presentazione del cartellone, sarà valutata in base alla correttezza e alla completezza delle indicazioni, ma anche alla chiarezza con cui saranno presentate.

Durante la presentazione sarà apprezzata la capacità espositiva intesa come ricchezza lessicale, correttezza formale e articolazione dei contenuti proposti.

A tutto questo si aggiungerà la valutazione dell'impegno, in termini di disponibilità e rispetto delle consegne, della partecipazione attiva, in termini di atteggiamento propositivo, e della collaborazione, intesa come interazione produttiva all'interno del gruppo.

Saranno valutati anche l'ordine, la cura della propria persona e l'etica professionale verso i compagni e i docenti, verso gli ambienti e le attrezzature.

Inoltre, sarà anche valutata l'acquisizione delle conoscenze apprese nelle diverse discipline coinvolte nel percorso e la capacità di elaborare testi sugli argomenti proposti, mentre le abilità sociali sviluppate incideranno nella valutazione del comportamento.

### **Peso della Uda in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline**

Il compito prodotto rappresenta una componente del percorso formativo dell'allievo, in percentuale diversa a seconda della rilevanza che ha per le diverse discipline.

In dettaglio:

#### *Area comune:*

Scienze degli alimenti: 10 %  
Matematica 6 %

Italiano: 12 %

Inglese: 8 %

Sc. Economiche 6 %  
Francese 8 %

Scienze motorie 6 %  
Religione 6 %

Lab cucina 18 %

#### *Area di indirizzo:*

Lab. Sala-vendita: 18 %

## RELAZIONE INDIVIDUALE

Descrivi il percorso generale dell'attività

Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu

Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte

Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento

Cosa devi ancora imparare

Come valuti il lavoro da te svolto

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UDA

### Relazionale, affettiva e motivazionale

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE	PUNTEGGIO	
<b>Relazionale, affettiva e motivazionale</b>	Comunicazione e socializzazione e di esperienze e conoscenze	91-100	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendo-riorganizzando le proprie idee in modo dinamico	
		76-90	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire-riorganizzare le proprie idee	
		61-75	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto	
		< 60	L'allievo ha difficoltà a comunicare e ad ascoltare i pari, è disponibile saltuariamente a socializzare le esperienze	
	Relazione con i formatori e le altre figure adulte	91-100	L'allievo entra in relazione con gli adulti con uno stile aperto e costruttivo	
		76-90	L'allievo si relaziona con gli adulti adottando un comportamento pienamente corretto	
		61-75	Nelle relazioni con gli adulti l'allievo manifesta una correttezza essenziale	
		< 60	L'allievo presenta lacune nella cura delle relazioni con gli adulti	
	Curiosità	91-100	Ha una forte motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito. Si lancia alla ricerca di informazioni / alla ricerca di dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande	
		76-90	Ha una buona motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito. Ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	
		61-75	Ha una motivazione minima all'esplorazione del compito. Solo se sollecitato ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	
		< 60	Sembra non avere motivazione all'esplorazione del compito	
	Superamento delle crisi	91-100	L'allievo si trova a suo agio di fronte alle crisi ed è in grado di scegliere tra più strategie quella più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti	
		76-90	L'allievo è in grado di affrontare le crisi con una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo	
		61-75	Nei confronti delle crisi l'allievo mette in atto alcune strategie minime per tentare di superare le difficoltà	

		< 60	Nei confronti delle crisi l'allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri delegando a loro la risposta	
--	--	------	--	--

**Sociale, Pratica**

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO	
<b>Sociale</b>	Rispetto dei tempi	91-100	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità.		
		76-90	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione, avvalendosi di una pianificazione.		
		61-75	Ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace – se pur lento - il tempo a disposizione		
		< 60	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha disperso il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione.		
	Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine	91-100	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità		
		76-90	Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi, e li porta a termine con un certo senso di responsabilità		
		61-75	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità		
		< 60	Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato		
<b>Pratica</b>	Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	91-100	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione		
		76-90	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione		
		61-75	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità		
		< 60	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato		
	Funzionalità	91-100	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità		
		76-90	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena		
		61-75	Il prodotto presenta una funzionalità minima		
		< 60	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità		

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
<b>Cognitiva</b>	Uso del linguaggio settoriale- tecnico-professionale	91-100	Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali - tecnici – professionali in modo pertinente	
		76-90	La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali- tecnico-professionale da parte dell'allievo è soddisfacente	
		61-75	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale- tecnico-professionale	
		< 60	Presenta lacune nel linguaggio settoriale-tecnico-professionale	
	Completezza, pertinenza, organizzazione	91-100	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	
		76-90	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	
		61-75	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	
		< 60	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
	Capacità di trasferire le conoscenze acquisite	91-100	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		76-90	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		61-75	Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza	
		< 60	Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti	
	Ricerca e gestione delle informazioni	91-100	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.	
		76-90	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all' interpretazione secondo una chiave di lettura	
		61-75	L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	

		< 60	L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo	
--	--	------	---	--

**Della metacompetenza e del problem-solving**

<b>DIMENSIONI DELLA INTEL-LIGENZA</b>	<b>CRITERI</b>	<b>FOCUS DELL'OSSERVAZIONE</b>		<b>PUNTEGGIO</b>
<b>Della metacompetenza</b>	Consapevolezza riflessiva e critica	91-100	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico	
		76-90	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	
		61-75	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	
		< 60	Presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)	
	Autovalutazione	91-100	L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuativo	
		76-90	L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni	
		61-75	L'allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione	
		< 60	La valutazione del lavoro avviene in modo lacunoso	
	Capacità di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici sottostanti al lavoro svolto	91-100	È dotato di una capacità eccellente di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		76-90	È in grado di cogliere in modo soddisfacente i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		61-75	Coglie i processi culturali, scientifici e tecnologici essenziali che sottostanno al lavoro svolto	
		< 60	Individua in modo lacunoso i processi sottostanti il lavoro svolto	
<b>Del problem solving</b>	Creatività	91-100	Elabora nuove connessioni tra pensieri e oggetti, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali	
		76-90	Trova qualche nuova connessione tra pensieri e oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali	
		61-75	L'allievo propone connessioni consuete tra pensieri e oggetti, dà scarsi contributi personali e originali al processo di lavoro e nel prodotto	
		< 60	L'allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività	

	Autonomia	91-100	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove e problematiche. È di supporto agli altri in tutte le situazioni	
--	-----------	--------	---	--

	76-90	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri
	61-75	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni ed abbisogna spesso di spiegazioni integrative e di guida
	< 60	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato

## VALUTAZIONE DEL PROCESSO

LEGENDA DEI LIVELLI DI COMPETENZA: **D**= iniziale **C**= base **B**= intermedio **A**= avanzato

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO	
COMPETENZE PERSONALI e SOCIALI	
COMPETENZE IN MATERIA DI CITTADINANZA	
CRITERI / EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA
<b>Interesse e partecipazione</b>	<b>D</b> Mostra saltuaria attenzione.
	<b>C</b> Ha una certa attenzione e interviene con qualche domanda.
	<b>B</b> Dimostra attenzione e pone domande pertinenti.
	<b>A</b> Dimostra grande attenzione ed interviene costruttivamente con domande ed osservazioni pertinenti.
<b>Svolgimento del ruolo nel <i>Cooperative Learning</i></b>	<b>D</b> Svolge limitatamente il ruolo. Porta parzialmente a termine il lavoro assegnato sulla base di indicazioni.
	<b>C</b> Svolge il ruolo. Porta a termine il lavoro assegnato sulla base di indicazioni e per compiti semplici.
	<b>B</b> Svolge il ruolo. Porta a termine la parte di lavoro assegnata e contribuisce con proposte al lavoro comune.
	<b>A</b> Svolge il ruolo con efficacia. Porta a termine la parte di lavoro assegnata e contribuisce con proposte originali al lavoro comune. Dà aiuto.
<b>Utilizzare comportamenti coerenti con l'ambiente in cui agisce</b>	<b>D</b> Individua le regole base della sicurezza dell'ambiente e le misure preventive e protettive connesse all'uso di dispositivi tecnologici, ma non sempre le rispetta.

	C	Individua e rispetta le regole base della sicurezza dell'ambiente e le misure preventive e protettive connesse
--	---	--

		all'uso di dispositivi tecnologici, sotto supervisione dell'insegnante.
	<b>B</b>	Conosce e rispetta in autonomia le regole fondamentali di sicurezza personale e ambientale all'interno del laboratorio.
	<b>A</b>	Conosce e applica in autonomia le regole di sicurezza personale e ambientale e contribuisce al controllo e alla riduzione dei rischi negli ambienti di lavoro.
<b>Utilizzare le apparecchiature in modo idoneo.</b>	<b>D</b>	Utilizza gli strumenti con la necessaria cautela per evitare guasti o rotture.
	<b>C</b>	Riesce ad operare con gli strumenti in modo essenziale.
	<b>B</b>	Riesce ad ottenere dalle attrezzature in uso il massimo rendimento.
	<b>A</b>	Riesce ad ottenere dalle attrezzature in uso il massimo rendimento consapevole dei limiti di precisione.

<b>COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO</b>		
<b>CAPACITÀ di IMPARARE AD IMPARARE</b>		
<b>CRITERI / EVIDENZE</b>	<b>FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA</b>	
<b>Ricerca, acquisizione e gestione delle informazioni</b>	<b>D</b>	Ricerca e acquisisce le informazioni minime.
	<b>C</b>	Ricerca e acquisisce le informazioni basilari, raccogliendole ed organizzandole in forma semplice.
	<b>B</b>	Ricerca con curiosità e seleziona le attività pertinenti al tema scelto. Acquisisce e organizza le informazioni. Sa ritrovarle e riutilizzarle.
	<b>A</b>	Ricerca con curiosità e seleziona le attività pertinenti al tema scelto. Acquisisce e organizza le informazioni. Le sa ritrovare e riutilizzare con efficacia.
<b>Selezione e stesura delle informazioni</b>	<b>D</b>	Annota informazioni guidato dall'insegnante.
	<b>C</b>	Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave.

	<b>B</b>	Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave, fissando i concetti principali e tracciando i <i>link</i> di riferimento, secondo le indicazioni date dall'insegnante.
--	----------	---

	<b>A</b>	Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave, fissando i concetti principali e tracciando i <i>link</i> di riferimento, in autonomia.
--	----------	--

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO		
COMPETENZA DIGITALE		
CRITERI / EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA	
<b>Capacità di produrre un testo in forma multimediale, in forma di video o di presentazione <i>Power Point</i></b>	<b>D</b>	Utilizza lentamente gli strumenti informatici su indicazione dell'insegnante.
	<b>C</b>	Si orienta nell'utilizzare diverse tecniche informatiche.
	<b>B</b>	Utilizza diverse tecniche informatiche e strumenti con una certa autonomia.
	<b>A</b>	Utilizza diverse tecniche informatiche e strumenti con autonomia ed efficacia.

### VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

LEGENDA DEI LIVELLI DI COMPETENZA: **D**= iniziale **C**= base **B**= intermedio **A**= avanzato

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO		
COMPETENZA DIGITALE		
COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE		
CRITERI / EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA	
<b>Pertinenza e correttezza della tipologia testuale.</b>	<b>D</b>	Il testo è realizzato in forma elementare e dietro istruzioni del docente.
<b>Scelta delle categorie.</b>	<b>C</b>	Il testo è realizzato in forma pertinente e corretta su guida del docente per gli aspetti più complessi.
<b>Scelta dei contenuti.</b>	<b>B</b>	Il testo è realizzato in forma pertinente e corretta, con una certa autonomia.

	<b>A</b>	Il testo è realizzato in forma pertinente, corretta, originale ed efficace. Sono state inserite correttamente le immagini/riprese scelte personalmente.
<b>Chiarezza del testo e accuratezza della composizione/scrittura. Completezza significatività e pertinenza dei dati e delle informazioni.Organicità.</b>	<b>D</b>	Il testo contiene informazioni parziali.
	<b>C</b>	Il testo contiene informazioni minime, ma chiare.
	<b>B</b>	Il testo è una descrizione abbastanza precisa e completa dell'attività/esperienza.
	<b>A</b>	Il testo è chiaro e completo, contiene informazioni pertinenti, significative e organizzate tra loro. La composizione/scrittura è accurata.

### VALUTAZIONE DELLO STUDENTE NELL'ATTIVITÀ DI GRUPPO

ALUNNO/A \_\_\_\_\_ presenze \_\_\_\_\_

DESCRITTORI DI LIVELLO	INIZIALE	BASE	INTERMEDIO	AVANZATO	TOT
<b>INDICATORI</b>					
<b>Partecipazione</b>	L'alunno non partecipa spontaneamente alle attività. La partecipazione deve essere continuamente sollecitata	L'alunno partecipa spontaneamente alle attività proposte, ma necessita di frequenti richiami per seguire le indicazioni e i modelli operativi forniti	L'alunno partecipa spontaneamente e con interesse alle attività proposte. Segue le indicazioni e i modelli forniti	L'alunno partecipa spontaneamente e con alto interesse. Segue le indicazioni e i modelli operativi forniti ed è in grado di rielaborare in modo personale e creativo	

<p><b>Capacità di lavorare</b> <b>In un piccolo gruppo</b></p>	<p>L'alunno rifiuta il lavoro in piccolo gruppo, non contribuisce, non si assume responsabilità,</p>	<p>L'alunno coopera e contribuisce solo se richiamato a farlo. Si assume poche responsabilità e svolge il lavoro assegnato solo</p>	<p>L'alunno collabora con i compagni, li ascolta, ma a volte prevarica nella comunicazione e non accetta altri punti di vista.</p>	<p>L'alunno coopera e contribuisce in modo attivo e con competenza. Si assume le responsabilità richieste e svolge anche un ruolo di</p>	
--	--	---	--	--	--

	disturba e intralcia il lavoro dei compagni.	se sollecitato. È, a volte, elemento di disturbo e intralcio	Contribuisce al lavoro, si assume le responsabilità richieste e svolge i compiti assegnati	guida e aiuto per i compagni.	
<b>Uso del tempo ed delle informazioni ricevute (per la realizzazione del compito)</b>	L'alunno è incapace di terminare il lavoro assegnato nel tempo previsto perché non utilizza le informazioni ricevute	L'alunno necessita di tempo supplementare e di una guida per completare il lavoro assegnato	L'alunno è in grado di terminare in modo autonomo il lavoro nel tempo assegnato	L'alunno usa in modo eccellente il tempo assegnato e le informazioni ricevute	
<b>Qualità del prodotto realizzato</b>	L'alunno non svolge il compito assegnato o la realizzazione è totalmente inappropriata	La qualità del prodotto realizzato necessita di miglioramenti	La qualità del prodotto è buona, ma non tutte le parti del compito sono completate esaurientemente	Il compito è realizzato in modo accurato, con originalità e contributi personali.	

<b>Correttezza dei contenuti negli elaborati prodotti</b>	Gli elaborati prodotti non sono corretti e/o sono totalmente incongruenti – incomprensibili	Negli elaborati prodotti sono presenti diversi errori e/o inesattezze nelle informazioni riportate. Le idee individuabili non sono adeguatamente sviluppate	Negli elaborati si rilevano alcuni errori non fondamentali nelle informazioni riportate. Le idee contenute sono generalmente chiare.	Negli elaborati prodotti tutti i fatti/contenuti sono precisi ed espliciti. Le idee contenute sono chiare, ben messe a fuoco ed espresse in modo originale.	
<b>TOTALE</b>					

**AUTOVALUTAZIONE PERSONALE dell'UdA**

**Studente:**

**classe:**

<b>D</b>	<b>C</b>	<b>B</b>	<b>A</b>
Ho lavorato sempre da solo	Ho lavorato raramente con gli altri	Ho lavorato spesso con gli altri	Ho lavorato sempre con gli altri
Ho considerato solo il mio punto di vista	Ho considerato non solo il mio punto di vista, ma anche quello dei miei amici	Ho considerato tutti i punti di vista	Ho apprezzato punti di vista diversi dal mio perché mi permettevano di chiarirmi meglio le idee
Ho preferito non dare il mio parere	Ho dato il mio parere solo a volte	Ho dato spesso il mio parere	Ho dato sempre il mio parere
Ho preferito che gli altri facessero la maggior parte del lavoro	Ho avuto bisogno di essere sollecitato per partecipare al lavoro	Ho eseguito il lavoro e raramente ho avuto bisogno di sollecitazioni	Ho eseguito sempre il lavoro senza bisogno di sollecitazioni
Non ho selezionato i materiali, ma solo copiato	Non sono stato capace di valutare quali materiali selezionare	La maggior parte delle volte sono stato in grado di selezionare con gli altri i materiali migliori	Ho sicuramente scelto i materiali migliori confrontandoli con gli altri
Il lavoro è risultato complessivamente poco chiaro e poco corretto	Il lavoro è risultato sufficientemente chiaro e corretto	Il lavoro è risultato chiaro e corretto	Il lavoro è risultato chiaro, corretto e accattivante
Non ho curato tutti gli aspetti del prodotto finale	Ho curato diversi aspetti del prodotto finale	Ho curato abbastanza tutti gli aspetti del prodotto finale	Ho curato molto tutti gli aspetti del prodotto finale

Il Consiglio di Classe

Sede \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

## IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>Docente</i>	<i>Materia d'insegnamento</i>	<i>Firma</i>
Robertazzi Rita	ITALIANO STORIA	
Noschese Alfonso	MATEMATICA	
Barone Maria	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
Buono Rosalba	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
Di Filippo Laura	INGLESE	
Pinto Sonia	FRANCESE	
Faiella Antonio	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	
Di Flora Francesco	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA	
Apicella Antonio	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA COMPRESENZA SCA	
TRASVERSALE	EDUCAZIONE CIVICA	
Colavolpe Antonio	SCIENZE MOTORIE	
Lamberti Antonio	RELIGIONE	
Masi Pasqualino	SOSTEGNO	
Barone Maria	Coordinatore	

Battipaglia, 15/05/2025

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
PROF. LUCA MATTIOCCO



