



ISTITUTO OMNICOMPRESIVO STATALE "PARMENIDE"

Via Parmenide, 2 - 84069 ROCCADASPIDE (SA)

Tel. e fax 0828-941067 - C.M. SAIS03600A

E-mail: sais03600a@istruzione.it

PEC: sais03600a@pec.istruzione.it

Sito web: www.istitutoistruzionesuperioreparmenide.edu.it

ESAME di MATURITA' ANNO SCOLASTICO 2025/2026

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Redatto ai sensi dell'art.17 comma 1 del Dlgs 62/2017 e dell'art. 10 dell'O.M.54 del 26.03.2026

Classe VG

**Istituto Professionale indirizzo "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera"
Settore cucina**

Docente Coordinatore di classe

Prof.ssa Mariarosaria D'Agosto

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Rita Brenca

Approvazione del Consiglio di Classe – Verbale n.13 del 06/05/2026

Protocollo n. 5748 del 14/05/2026

Sommario	2
1. PREMESSA	3
1.1 BREVE PRESENTAZIONE DELL'INDIRIZZO ALBERGHIERO DELL'ISTITUTO "PARMENIDE"	3
1.2 MISSION E VISION DELL'ISTITUTO	3
2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	4
2.1 PROFILO IN USCITA DELL'INDIRIZZO	4
2.2 QUADRO ORARIO DELL'ISTITUTO ALBERGHIERO	5
3. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	9
3.1 PROSPETTO DATI DELLA CLASSE NEL SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO	10
3.2 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	11
3.3 VARIAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO	12
4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE	12
5. INDICAZIONI GENERALI PER L'ATTIVITÀ DIDATTICA	13
5.1 METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE	13
5.2 AMBIENTI DI APPRENDIMENTO: STRUMENTI – SPAZI – TEMPI DEL PERCORSO	14
6. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO) E LORO EVOLUZIONE IN FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (FSL)	15
6.1 ATTIVITÀ DI PCTO E FSL AA.SS. 2023/24 – 2024.25 – 2025.26	16
7. ATTIVITÀ E PROGETTI	17
7.1 ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO	19
7.2 INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA	19
7.3 PERCORSI INTERDISCIPLINARI, PROGETTAZIONE PER UNITÀ DI APPRENDIMENTO	20
7.4 INIZIATIVE ED ESPERIENZE EXTRACURRICULARI	25
7.5 ATTIVITÀ SPECIFICHE DI ORIENTAMENTO	25
8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	26
8.1 CRITERI DI VALUTAZIONE PER LA CONDUZIONE DEGLI SCRUTINI	26
8.2 CRITERI PER L'ASSEGNAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO	28
8.3 TABELLA ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO CLASSE QUINTA	29
8.4 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO	31
8.5 CRITERI DI VALUTAZIONE E MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'ELABORATO	32
9. SCHEDE INFORMATIVE DISCIPLINARI	33
10. ESAME DI MATURITA' ANNO SCOLASTICO 2025/2026	59

ALLEGATI

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA	
TIPOLOGIA A	65
TIPOLOGIA B	67
TIPOLOGIA C	70
GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA	71
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO	76
IL CONSIGLIO DI CLASSE	73

1. PREMESSA

Il presente documento certifica il percorso educativo e formativo della classe esplicitando i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi e i tempi. In esso vengono indicati i criteri e gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi effettivamente raggiunti, nonché ogni altro elemento che il Consiglio di Classe ha ritenuto utile e significativo ai fini dello svolgimento dell'Esame. Il documento illustra, inoltre, le attività relative alla "Formazione scuola-lavoro (FSL) e al quelle per l'Orientamento", i percorsi e i progetti svolti nell'ambito di "Cittadinanza e Costituzione", realizzati in coerenza con gli obiettivi del PTOF. Esso può costituire, pertanto, una valida base per la conduzione del colloquio dell'Esame di Stato. Il Sommario della pagina precedente serve per una consultazione più agevole e immediata del documento stesso.

Il presente documento è stato redatto in ottemperanza alle Indicazioni fornite dal garante per la protezione dei dati personali con nota del 21 marzo 2017, prot. 10719.

1.1 BREVE PRESENTAZIONE DELL' INDIRIZZO ALBERGHIERO DEL "PARMENIDE"

Con delibera di GRC n. 22 del 17/01/2017, pubblicata sul BURC il 23/01/2017, è stato definitivamente approvato ed istituito presso l'I.I.S. "Parmenide" di Roccadaspide l'Istituto Alberghiero (IPSSAR). L' Istituzione dell'indirizzo Alberghiero rappresenta per la scuola di secondo grado roccese, una conquista. L'istituto offre ai giovani della Valle del Calore e dei territori limitrofi una nuova opportunità di crescita e formazione e di effettivo inserimento nel mondo del lavoro. L'Istituto professionale completa l'offerta formativa di secondo livello sul territorio, contribuendo a frenare il fenomeno dello spopolamento delle aree interne. Il Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera al termine del percorso quinquennale ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

Per effetto della riorganizzazione della rete scolastica, l'I.I.S. "Parmenide" di Roccadaspide (SA) è stato oggetto di dimensionamento, approvato dalla Giunta regionale della Campania con delibere n. 816 del 29/12/2023, n. 11 del 10/01/2024 e n. 50 del 02/02/2024. A partire dal 01.09.2024, ha accorpato l'istituto comprensivo di Roccadaspide divenendo **Istituto Omnicomprensivo "Parmenide"**.

1.2 MISSION E VISION DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA

La **Vision** rappresenta l'obiettivo che la nostra Scuola si propone e persegue nel lungo termine: "Fare dell'Istituto un luogo di innovazione e un centro di aggregazione culturale, professionale e relazionale per le famiglie e i giovani del territorio al fine di costruire un futuro in una dimensione globale senza perdere di vista la realtà locale". Diventare nel Territorio un Polo di Formazione e di Innovazione creando occasioni ed opportunità di crescita personale e professionale continua a vari livelli.

Attuare un Percorso Formativo ed Innovativo – Metodologico – Didattico in cui gli alunni siano soggetti di diritto alla Cura, all'Educazione, alla Vita di relazione.

La **Mission** dell'Istituto è la ragione esistenziale di una scuola. In essa sono sintetizzate le scelte strategiche che definiscono il ruolo dell'organizzazione stessa nei confronti dell'ambiente in cui opera. "Accogliere, formare, orientare tra esperienza ed innovazione per un futuro sostenibile".

Attivare azioni per valorizzare le eccellenze e supportare gli alunni in difficoltà di apprendimento limitando la dispersione scolastica e favorendo l'integrazione.

Realizzare azioni per incentivare la ricerca-azione di una didattica che migliori le proposte operative della Scuola. Predisporre azioni per favorire l'accoglienza di studenti, famiglie e personale in un'ottica di collaborazione e di appartenenza.

Predisporre azioni che favoriscano la Continuità educativa e l'Orientamento fin dalle prime classi. Creare spazi ed occasioni di formazione per studenti, genitori, personale della scuola per un'educazione-formazione permanenti. Interagire e collaborare con Enti, Istituzioni, Imprese, Associazioni e Operatori socio-economici presenti sul territorio.

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 PROFILO IN USCITA DELL'INDIRIZZO

Il profilo culturale, educativo e professionale degli Istituti Professionali.

L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessarie ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica.

L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale. Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formali, non formali e informali. Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi.

I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente che favorisce da parte degli studenti scelte fondate e consapevoli.

Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"

(Articolo 3, comma 1, lettera g) – D. Lgs. 13 aprile 2017, n. 61)

Descrizione sintetica

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.

Risultati di apprendimento

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento elencati al punto 1.1. dell'Allegato A) – D. Lgs. 13 aprile 2017, n. 61, comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, specificati in termini di competenze.

Nell'articolazione "Enogastronomia" il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

QUADRI ORARI NUOVI ISTITUTI PROFESSIONALI**2.2 QUADRO ORARIO DELL'ISTITUTO ALBERGHIERO***TRIENNIO (TERZO, QUARTO E QUINTO ANNO)***Area generale comune a tutti gli indirizzi (462 ore annuali, corrispondenti a 14 ore settimanali)**

Area generale comune a tutti gli indirizzi					
Assi culturali	Insegnamenti	Classi concorso DPR 19/2016 DM 259/2017	Monte ore 3° anno	Monte ore 4° anno	Monte ore 5° anno
Asse dei linguaggi	Lingua italiana	A-12	132	132	132
	Lingua inglese	A-24	66	66	66
Asse storico sociale	Storia	A-12	66	66	66
Asse matematico	Matematica	A-26	99	99	99
		A-27			
		A-47			
	Scienze motorie	A-48	66	66	66

	IRC o attività alternative	33	33	33
	Totale ore Area generale	462	462	462

AREA DI INDIRIZZO (594 ORE ANNUALI CORRISPONDENTI A 18 ORE SETTIMANALI)

Area di indirizzo					
Assi culturali	Insegnamenti	Classi concorso DPR 19/2016 DM 259/2017	3° anno	4° anno	5° anno
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera	A-24	99	99	99/132
Asse scientifico tecnologico e professionale	Scienza e cultura dell'alimentazione (1)	A-31	0/165	0/132	0/165
	Laboratorio enogastronomia -cucina	B-20	0/231	0/231	0/198
	Laboratorio Enogastronomia Bar-Sala e vendita	B-21	0/231	0/198	0/165
	Laboratorio di Accoglienza turistica	B-19	0/231	0/198	0/165
	Laboratorio di Arte bianca e Pasticceria	B-20	0/231	0/165	0/165
	Diritto e tecniche Amministrative	A-45 A-46	99/132	99/132	99/132
	Tecniche di comunicazione	A-18	0/66	0/66	0/66
	Arte e Territorio (1)	A-54	0/99	0/99	0/99
	Tecniche di organizzazione gestione dei processi produttivi (1)	A-42		0/66	0/66
	Totale ore Area di indirizzo			594	594
<i>di cui in compresenza con ITP per gli insegnamenti indicati con nota (1)</i>		B-19 B-20 B-21	132		

Gli insegnamenti con soglia minima pari a 0 sono da considerare alternativi sulla base dei differenti percorsi in uscita definiti dalle scuole ai sensi dell'art. 3, comma 5, del decreto legislativo 61/2017 a seguito delle specifiche caratterizzazioni, in relazione alle macro aree di attività che identificano la filiera e alle figure professionali di riferimento.

QUADRI ORARI NUOVI ISTITUTI PROFESSIONALI**g) Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"****BIENNIO**

Area generale comune a tutti gli indirizzi				
Assi culturali	Monte ore Biennio	Discipline di riferimento	Classi di concorso DPR 19/2016 DM 259/2017	Monte ore di riferimento
Asse dei Linguaggi	462 ore	Italiano	A-12	264
		Inglese	A-24	198
Asse matematico	264 ore	Matematica	A-26 A-27 A-47	264
Asse storico sociale	264 ore	Storia, Geografia,	A-12 A-21	132
		Diritto e economia	A-46	132
Scienze motorie	132 ore	Scienze motorie	A-48	132
RC o attività alternative	66 ore	RC o attività alternative		66
Totale ore Area generale	1.188 ore			1.188
Area di indirizzo				
Asse dei linguaggi	924 ore	Seconda lingua straniera	A-24	99/132
Asse scientifico, tecnologico e professionale		Scienze integrate(1)	A-20 A-34 A-50	99/132
		TIC (1)	A-41	99/132
		Scienza degli alimenti (1)	A-31	132
		Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina (*)	B-20	132/165
		Laboratorio dei servizi enogastronomici – Bar-sala evendita (*) (1)	B-21	132/165
		Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica (1)	B-19	132/165
<i>di cui in compresenza con ITP per gli insegnamenti contraddistinti con la nota (1)</i>		396 ore	B-03 B-12 B-16 B-19 (**) B-20 B-21 (**)	
Totale ore Areadi Indirizzo	924 ore			924
TOTALE BIENNIO	2.112 ore			
<i>Di cui: Personalizzazione degli apprendimenti</i>	264 ore			

(*) Resta in vigore quanto previsto dal decreto interministeriale 29 aprile 2011, n. 32

() L'assegnazione della compresenza alla presente classe di concorso può essere prevista esclusivamente al fine di evitare situazioni di soprannumerarietà ai titolari di tale classe di concorso presenti nell'organico di istituto nell'anno scolastico di riferimento**

3. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Nel corrente anno scolastico la **Classe Quinta G – IPSEOA - Articolazione “Enogastronomia”, settore cucina**, è costituita da 15 studenti.

L'attuale composizione è il risultato delle dinamiche che ne hanno caratterizzato i cinque anni di corso:

- A.S. 2023-2024, terzo anno, numero studenti: diciannove. Quattro studenti non sono ammessi alla classe successiva per mancata frequenza.
- A.S. 2024-2025, quarto anno, numero studenti: diciassette. Uno studente ripetente e uno studente proveniente da altro Istituto.
- A.S. 2025-2026, quinto anno, numero studenti: Quindici. Due studenti non sono ammessi alla classe successiva per mancata frequenza.

La classe quinta G indirizzo enogastronomia settore cucina è composta da 15 studenti di cui 10 di sesso maschile e 5 di sesso femminile. Una parte significativa del gruppo classe, pari a 7 allievi, è costituita da studenti di nazionalità straniera mentre i restanti provengono da comuni limitrofi.

Per gli studenti stranieri sono stati predisposti specifici Piani Didattici Personalizzati (PDP), finalizzati a supportare il disagio linguistico e a favorire un più efficace processo di apprendimento e integrazione con le opportune misure dispensative e compensative previste dalla normativa vigente. Nei PDP redatti per l'anno scolastico in corso e allegati ai verbali n. 2,3,4 del Consiglio di Classe del 28/10/2025 sono, infatti, specificati gli strumenti compensativi e le misure dispensative e così come specificato dall'art. 25 dell'O.M. n.54 del 26/03/2026, “la Commissione sulla base dei PDP e di tutti gli elementi conoscitivi forniti dal Consiglio di Classe, individuerà le concrete modalità di svolgimento delle prove di esame”.

Nel gruppo classe, inoltre, sono presenti, 3 studenti con disabilità certificata ai sensi della L.104/92 per i quali sono stati attivati percorsi educativi individualizzati (PEI) in linea con la normativa vigente; pertanto le prove d'esame finali terranno conto di tale percorso.

Il livello di preparazione della classe risulta complessivamente eterogeneo: la maggior parte degli allievi necessitano di un sostegno continuo per il consolidamento delle competenze teoriche, ha bisogno di essere spronato, motivato e necessita di continui richiami soprattutto relativo all'assenza di uno studio domestico, conseguendo risultati sufficienti, mentre solo una minoranza dimostra impegno costante raggiungendo livelli più che sufficienti. Gli studenti stranieri si mostrano ormai ben integrati nel contesto scolastico e sociale, e pur con alcune difficoltà linguistiche, riescono a comprendere e a comunicare in modo efficace.

Sotto il profilo comportamentale, la classe appare nel complesso coesa, pur registrando sporadici episodi di conflittualità tra pari. In particolare, si rilevano atteggiamenti polemici da parte di alcuni studenti di origine straniera sia nei confronti dei propri compagni, che dei docenti ma che tuttavia risultano generalmente gestiti attraverso il dialogo educativo. La frequenza nel corso dell'anno scolastico è risultata regolare per una parte degli studenti, mentre per un'altra parte si è caratterizzata per una certa discontinuità con ricadute, in alcuni casi, sulla continuità del processo di apprendimento.

Nel complesso, il gruppo classe mostra un livello di partecipazione discreto e un comportamento globalmente adeguato al contesto scolastico.

3.1 PROSPETTO DATI DELLA CLASSE NEL SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO

Anno Scolastico	Numero iscritti	Numero Inserimenti	Numero trasferimenti	Numero ritirati	Numero ammessi classe successiva
2023 – 2024	19	4	1	-	15
2024 – 2025	17	1	1	-	15
2025 – 2026	15	-	-	-	15

INGRESSO ALLA CLASSE QUINTA: 15 STUDENTI

Disciplina	Studenti promossi alla classe quinta con:				
	Debito	Voto 6	Voto 7	Voto 8	Voto 9 – 10
Lingua e Letteratura italiana	-	12	3	-	-
Storia	-	11	4	-	-
Lingua Inglese	-	11	2	1	1
Matematica	-	11	2	2	-
Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive	-	8	7	-	-
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	-	8	5	2	-
Scienze Motorie e Sportive	-	-	-	10	5
Seconda lingua straniera (Francese)	-	8	6	1	-
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	-	11	4	-	-
Lab. di Servizi Enogastronomici – Settore cucina	-	8	3	4	-
Educazione Civica	-	10	4	1	-

INGRESSO ALLA CLASSE QUARTA: 15 STUDENTI

Disciplina	Studenti promossi alla classe quarta con:				
	Debito	Voto 6	Voto 7	Voto 8	Voto 9 – 10
Lingua e Letteratura italiana	-	11	4	-	-
Storia	-	12	3	-	-
Lingua Inglese	-	10	2	3	-
Matematica	-	8	6	1	-

Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	-	6	9	-	-
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	-	9	6	-	-
Scienze Motorie e Sportive	-	1	1	2	11
Seconda lingua straniera (Francese)	11	4	-	-	-
Lab Servizi Enogastronomia. – settore cucina	7	8	-	-	-
Educazione Civica	5	10	-	-	-

INGRESSO ALLA CLASSE TERZA: 13 STUDENTI

Disciplina	Studenti promossi alla classe terza con:				
	Debito	Voto 6	Voto 7	Voto 8	Voto 9 – 10
Lingua e Letteratura italiana	-	7	5	1	-
Storia	-	10	3	-	-
Lingua Inglese	-	11	3	2	-
Matematica	-	6	8	1	1
Diritto ed economia	-	13	2	1	-
Scienza degli alimenti	-	10	4	2	-
Scienze Motorie e Sportive	-	-	14	2	-
Seconda lingua straniera (Francese)	-	8	5	3	-
Lab. di Servizi Enogastronomici – Cucina	-	-	4	8	4
Educazione Civica					

3.2 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE (Cognome e Nome)
Lingua e letteratura italiana/ Storia	Caiafa Adele
Scienza e cultura dell'alimentazione	Scorziello Santina
Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive	D'Agosto Mariarosaria
Matematica	Buono Giovanni
Lingua Inglese	DAmbrosio Daniela
Scienze motorie e sportive	Capozzoli Lucia
Religione	Di Lorenzo Maria Rosaria
Seconda lingua straniera: Francese	Bufano Sabrina
Lab. di Servizi Enogastronomici - settore Cucina	De Martino Andrea
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	D'Elia Immacolata
Sostegno	Mauro Francesca
Sostegno	Verlotta Pasquale

3.3 VARIAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

DISCIPLINA	A.S. 2023/2024	A.S. 2024/2025	A.S. 2025/2026
Lingua e letteratura italiana/ Storia	Caiafa Adele	Caiafa Adele	Caiafa Adele
Scienza e cultura dell'alimentazione	Scorziello Santina	Scorziello Santina	Scorziello Santina
Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive	D'Agosto Mariarosaria	D'Agosto Mariarosaria	D'Agosto Mariarosaria
Matematica	Marino Antonella	Buono Giovanni	Buono Giovanni
Lingua Inglese	Ippolito Caterina Addolorata	Forrisi Giuseppina	D'Ambrosio Daniela
Scienze motorie e sportive	Capozzoli Lucia	Capozzoli Lucia	Capozzoli Lucia
Religione	Ferrara Antonella	Tedesco Antonio	Di Lorenzo Maria Rosaria
Seconda lingua straniera: Francese	Bufano Sabrina	Bufano Sabrina	Bufano Sabrina
Lab. di Servizi Enogastronomici - settore Cucina	De Lisa Donato	De Lisa Donato	De Martino Andrea
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	////////////////////	Carrano Domenico	D'Elia Immacolata
Sostegno	Gorrasi Danilo	Mauro Francesca	Mauro Francesca
Sostegno	Mucciolo Esterina	Verlotta Pasquale	Verlotta Pasquale

4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

L'inclusione delle differenze è uno dei temi principali della vita scolastica odierna, problematica che movimentata il mondo delle diversità che si manifestano nelle classi, rispecchiando una complessità sociale che oggi, rispetto al passato, risulta certamente più articolata e pluralistica.

Le odierne multi-difficoltà impongono alla scuola un cambiamento verso il superamento di quei modelli didattici e organizzativi uniformi e lineari, destinati solo all'alunno medio.

La scuola deve rivolgere le sue attenzioni alla capacità di sviluppare processi inclusivi di apprendimento, offrendo risposte adeguate ed efficaci a tutti. Un sistema inclusivo considera l'alunno

protagonista dell'apprendimento qualunque siano le sue capacità, le sue potenzialità e i suoi limiti, favorendo una costruzione attiva della conoscenza, attivando strategie di approccio che rispettano i ritmi e gli stili di apprendimento di ogni discente.

Una intera comunità scolastica è una scuola che "include", che pensa e progetta partendo prima dai bisogni di tutti gli alunni e delle loro diverse attitudini cognitive, favorendo e potenziando il loro apprendimento.

Il Collegio dei docenti ha messo in atto tutte le azioni volte a promuovere l'inclusione scolastica e sociale di tutti gli alunni, non solo di quelli con disabilità certificate, inserendo nel Piano dell'Offerta Formativa la scelta inclusiva dell'Istituzione scolastica e indicando le prassi didattiche che promuovono effettivamente l'inclusione (gruppi di livello eterogenei, apprendimento cooperativo ecc.).

I Consigli di classe si sono adoperati per il coordinamento delle attività didattiche, preparazione dei materiali e tutto quanto può consentire all'alunno, sulla base dei suoi bisogni e delle sue necessità, la piena partecipazione allo svolgimento della vita scolastica nella sua classe.

I docenti sono stati attenti ai bisogni di ciascuno, perché accettare le diversità presentate dagli studenti e valorizzarle come arricchimento per l'intera classe, favorisce la strutturazione del senso di appartenenza e serve a costruire relazioni socio-affettive positive.

La progettualità didattica orientata all'inclusione ha comportato l'adozione di strategie e metodologie favorevoli, quali l'apprendimento cooperativo, il lavoro di gruppo e/o a coppie, il tutoring, l'apprendimento per scoperta, l'utilizzo di mediatori didattici, di attrezzature e ausili informatici, di software e sussidi specifici.

5. INDICAZIONI GENERALI PER L'ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1 METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Le strategie didattiche messe in atto dai docenti sono state finalizzate a:

- Stimolare gli alunni all'autonomia nell'impostazione delle attività scolastiche adottando comportamenti didattici che favoriscano l'apprendimento autonomo e rispettino la personalità degli studenti.
- Favorire un sempre maggior coinvolgimento degli alunni nel dialogo educativo quotidiano.
- Praticare una responsabile deontologia professionale nel rispetto della personalità e della dignità di ciascuno studente e degli stili di apprendimento individuali.
- Indirizzare gli allievi a uno studio razionale e consapevole, che comporti pianificazione dei propri impegni e capacità di mettere in atto momenti di autovalutazione.

Ogni docente, inoltre, ha curato, oltre al proprio ambito disciplinare, anche l'educazione alla cittadinanza attiva e responsabile.

Sono state monitorate periodicamente la frequenza alle lezioni, l'impegno e la partecipazione, ma anche la comunicazione, la vita di relazione, la condivisione e la socializzazione. Gli studenti hanno dimostrato maturità e senso di responsabilità.

Al fine di conseguire gli obiettivi, sia trasversali che disciplinari, sono state adottate le seguenti metodologie di lavoro:

Attività didattica	Gestione del gruppo classe
Approccio induttivo	Lezione frontale
Approccio deduttivo	Lezione multimediale
Problem solving	Esercitazioni guidate
Feedback	Esercitazioni autonome
Imparare facendo (learning by doing)	Esercitazioni a coppia (tutoring)
Didattica per progetti (Project work)	Esercitazioni a gruppi
Didattica modulare	Lavoro di produzione a gruppi
Video lezioni	Gruppo classe
Materiali di studio su Classroom	Gruppo classe – Gruppo studenti

5.2 AMBIENTI DI APPRENDIMENTO: STRUMENTI – SPAZI – TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Tutte le attività didattiche si sono svolte sulla base della programmazione annuale adottata collegialmente e realizzata con gli interventi specifici di ogni docente. L'azione didattica di ognuno ha sempre mirato, a far cogliere agli allievi quelle tematiche pluridisciplinari ed interdisciplinari che poi ognuno, a seconda dei propri interessi e con l'aiuto e la guida dei docenti, ha cercato di cogliere in modo personale e critico in un ambiente di apprendimento fisico o virtuale, inteso come spazio mentale e culturale, organizzativo ed emotivo/affettivo insieme.

L'ambiente di apprendimento è stato inteso come contesto di attività strutturate, "intenzionalmente" predisposto dall'insegnante, in cui si organizza l'insegnamento affinché il processo di apprendimento che si intende promuovere avvenga secondo le modalità attese. Le tecnologie informatiche, considerate come chiave di volta per raggiungere gli obiettivi europei di istruzione nella società della conoscenza, anche in vista di un apprendimento che duri tutta la vita, si sono dimostrate, una risorsa indispensabile ed insostituibile in grado di supportare e di operare un coinvolgimento attivo dello studente. Tale ambiente concepito come "spazio d'azione" stimola e sostiene la costruzione di conoscenze, abilità, motivazioni, atteggiamenti. In tale "spazio d'azione" ci sono stati scambi e tra studenti, oggetti del sapere e insegnanti, sulla base di scopi e interessi comuni e gli allievi hanno avuto modo di fare esperienze significative sul piano cognitivo, affettivo/emotivo, interpersonale/sociale.

Per conseguire gli obiettivi, sia trasversali che disciplinari, oltre ai libri di testo in adozione, sono stati utilizzati:

Laboratori	Palestra	Giornali e riviste
Internet	LIM	Materiali multimediali
Stage formativi	Partecipazione a conferenze	Testi di approfondimento
Visite guidate	Materiali forniti in fotocopia	Piattaforma G-Suite
Registro elettronico	Classroom	

Il Collegio dei Docenti ha deliberato la suddivisione dell'anno scolastico in trimestri, fissando per ogni trimestre lo svolgimento di almeno due prove scritte ed una prova orale, per le discipline che prevedono la valutazione sia allo scritto che all'orale, e due prove orali per le discipline che prevedono solo la valutazione orale. Le lezioni si sono svolte regolarmente.

6. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO) E LORO EVOLUZIONE IN FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (FSL)

L'Alternanza Scuola Lavoro entra nel nostro sistema educativo con la legge 28 marzo 2003 n. 53. Successivamente il D. Lgs. 77/2005 definisce l'Alternanza quale modalità di realizzazione dei corsi del secondo ciclo per assicurare ai giovani, oltre alle conoscenze di base, l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro. Il ruolo dell'Alternanza è stato poi confermato e consolidato con i Regolamenti emanati con i DD.PP.RR. nn. 87, 88 e 89 del 2010.

La Legge 107/2015 (art. 1, commi 33 – 44), al fine di incrementare le opportunità di lavoro e le capacità di orientamento degli studenti, introduce i percorsi di Alternanza Scuola-Lavoro, negli Istituti tecnici e professionali, per una durata complessiva, nel secondo biennio e nell'ultimo anno del percorso di studi, di almeno 400 ore e, nei Licei, per una durata complessiva di almeno 200 ore nel triennio.

La legge n. 145/2018 (legge di bilancio 2019) apporta modifiche alla disciplina dei percorsi di Alternanza Scuola-Lavoro. La nota MIUR 18 febbraio 2019, prot. n. 3380, illustra tali modifiche, al fine di assicurare l'uniforme applicazione delle nuove disposizioni su tutto il territorio nazionale.

A partire dall'anno scolastico 2018/2019, gli attuali percorsi in alternanza scuola lavoro sono ridenominati "percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento" e sono attuati per una durata complessiva:

- a) non inferiore a 210 ore nel triennio terminale del percorso di studi degli istituti professionali;
- b) non inferiore a 150 ore nel secondo biennio e nell'ultimo anno del percorso di studi degli istituti tecnici;
- c) non inferiore a 90 ore nel secondo biennio e nel quinto anno dei licei.

A decorrere dall'anno scolastico 2025/2026, i Percorsi per le Competenze Trasversali per l'Orientamento (PCTO) cambiano denominazione in **Formazione Scuola-Lavoro (FSL)**. Questa modifica, sancita dal **Decreto-Legge 9 settembre 2025, n. 127**, non è solo terminologica ma punta a rinvigorire il legame tra istruzione e mondo professionale, promuovendo il lavoro come "laboratorio esistenziale" per la crescita dello studente. Il provvedimento chiarisce esplicitamente che rimangono fermi gli obblighi di attivazione, i contenuti formativi, gli obiettivi generali e le finalità educative previsti dalla normativa vigente. La riforma non tocca dunque la sostanza pedagogica dei percorsi, che continuano a rappresentare uno strumento privilegiato per l'acquisizione di **competenze trasversali** e per l'orientamento degli studenti verso scelte consapevoli per il futuro.

La durata dei percorsi già progettati può essere rimodulata anche in un'ottica pluriennale, laddove, in coerenza con il Piano Triennale dell'Offerta Formativa, gli Organi Collegiali preposti alla programmazione didattica ne ravvedano la necessità.

La Formazione scuola lavoro è una metodologia didattica innovativa, che intende ampliare il processo di **insegnamento–apprendimento** e fornire strumenti di **orientamento**.

Tale metodologia didattica è stata proposta per:

- attuare modalità di apprendimento flessibili e equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, rispetto agli esiti dei percorsi del secondo ciclo, che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica,
- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;
- favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
- realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche con il mondo del lavoro e la società civile;
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

Con l'ASL si concretizza il concetto di pluralità e complementarietà dei diversi approcci dell'apprendimento, si supera l'idea di disgiunzione tra momento formativo ed operativo, ma si pone l'obiettivo più incisivo di accrescere la motivazione allo studio e di guidare i giovani nella scoperta delle vocazioni personali, degli interessi e degli stili di apprendimento individuali, arricchendo la formazione scolastica con l'acquisizione di competenze maturate "sul campo".

Per la formazione scuola lavoro sono state svolte attività on line e stage in presenza presso aziende del territorio.

Tutti i docenti del Consiglio di Classe, in particolar modo i docenti delle discipline di indirizzo hanno effettuato delle ore di lezione propedeutiche alle attività di stage.

ATTIVITA' DI PCTO	ANNO SCOLASTICO 2023/2024	CLASSE TERZA
	<ul style="list-style-type: none"> • "Corso sulla sicurezza nei luoghi di lavoro" erogato su piattaforma del MIM presso la sede dell'Istituto "Parmenide" (4h) • Visita presso Azienda Agricola Salati /Mec Hotel presso le strutture ospitanti (5h) • Visita presso Società Agricola val Calore presso la struttura ospitante (5h) • Stage AIBES "Meet our future on line" presso la sede dell'Istituto Parmenide (4h) • Formazione d'aula (15h) • Stage presso aziende esterne del territorio: Bar Galardi, Fuscillo, La Brezza, Vannulo, il Granato, La Pergola, la Dispensa, Moderato, Elysium. (48h) 	
ATTIVITA' DI PCTO	ANNO SCOLASTICO 2024/2025	CLASSE QUARTA
	<ul style="list-style-type: none"> • Formazione d'aula presso la sede dell'Istituto Parmenide (15h) • Stage presso aziende del territorio: La Pergola, Galardi, La Brezza, La Dispensa, Il Granato, Vannulo, Moderato, Aspide longe bar (32h) 	
ATTIVITA' DI FSL	ANNO SCOLASTICO 2025/2026	CLASSE QUINTA
	<ul style="list-style-type: none"> • Stage presso aziende del territorio: Vannulo, Il Granato, La Pergola, La Dispensa, La Brezza, Bar Galardi, Il Nascondiglio, Io e te Biscottificio (32h) • Formazione d'aula (15h) • Stage a Praga presso la struttura ospitante (30h) • Corso online "La transizione energetica che fa scuola" (40h) • Corso online "Dai valore alla vita – Muoversi smart, vivere sicuri (30h) • Corso on line "il risparmio che fa scuola" (30h) 	

Al termine del percorso, gli studenti hanno redatto una relazione e/o un elaborato multimediale per esporre l'esperienza nell'ambito del colloquio orale (D. Lgs. 62/2017 artt. 12 c.2-13 c.2/c- 17 c.9). Di certo, nonostante tutte le difficoltà, i Percorsi per le Competenze trasversali e per l'Orientamento hanno avuto valenza orientativa, in quanto lo studente posto in situazione è stato chiamato a risolvere problemi concreti, a prevedere le conseguenze dei suoi comportamenti e delle sue azioni, ha avuto modo di conoscere meglio sé stesso, di trovare la propria identità, di riconoscere le proprie possibilità e di individuare la propria vocazione umana e professionale. Il progetto e il prospetto delle attività svolte nel corso del secondo biennio dai singoli studenti faranno parte dei materiali da consegnare alla Commissione d'Esame.

7. ATTIVITÀ E PROGETTI

7.1 ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO

Il Ministro dell'Istruzione e del Merito ha firmato il 22 dicembre 2022 il decreto n. 328 che approva le Linee guida per l'orientamento, dando così attuazione alla riforma prevista dal Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), in quanto misura per aiutare docenti, studenti e famiglie a contribuire alla costruzione di una scuola capace di contrastare la crisi educativa del Paese e dare avvio a un percorso virtuoso volto a favorire il superamento delle disuguaglianze esistenti di natura sociale e territoriale.

L'obiettivo dell'intervento di orientamento è quello condurre gli studenti verso scelte consapevoli e ponderate che valorizzino le potenzialità e i talenti degli stessi.

Il consiglio della classe 5G IPSEOA ha approvato il curriculum dell'orientamento suddiviso in moduli formativi di almeno trenta ore curricolari, come previsto dalla normativa vigente. Le attività sono state svolte dai docenti curricolari e dal docente **Tutor Prof.ssa Scorziello Santina**, soprattutto in forma laboratoriale con tempi e spazi flessibili e sono state integrate con la Formazione scuola-lavoro (ex PCTO). Il **Docente Tutor** ha lavorato con l'intera classe oppure con piccoli gruppi di studenti, in compresenza con i docenti curricolari o in autonomia. Ha accompagnato gli studenti per l'intero anno scolastico verso la costruzione di un portfolio digitale, il cosiddetto

E-Portfolio, che integra e completa in un quadro unitario il percorso scolastico, favorisce l'orientamento rispetto alle competenze progressivamente maturate negli anni precedenti e, in particolare, nelle esperienze di insegnamento dell'anno in corso. Lo scopo è quello di favorire una riflessione in chiave valutativa, auto-valutativa e orientativa sul percorso svolto e, soprattutto, sulle sue prospettive future. Il passo ultimo è stata la scelta di un prodotto riconosciuto criticamente dallo studente in questo anno scolastico come il proprio "capolavoro".

MODULI	ATTIVITÀ	ORE DOCENTI	FINALITÀ
MODULO 1: Bilancio del percorso e progetto di vita	1) Bilancio del mio percorso formativo 2) Chi sono e chi vorrei essere	3 ore	- Saper progettare e riprogettare, analizzare e rianalizzare ogni aspetto della propria vita:

			<p>personale, lavorativa, organizzativa, relazionale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riflettere sugli obiettivi, valutando la fattibilità del progetto, analizzandone vincoli e condizioni
<p>MODULO 2: Le professioni e i corsi di studio universitari</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) Orientarsi nel mondo del lavoro 2) Gli ITS Academy 3) Orientamento universitario 4) PCTO 	<p>20 ore</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Esplorare i percorsi formativi in previsione delle scelte professionali future - Ricondurre le professionalità alle competenze necessarie per esercitarle
<p>MODULO 3: La rappresentazione del futuro</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) Chi sono e come mi vedo nel futuro 2) Il mio progetto di vita 	<p>3 ore</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Essere consapevoli dell'importanza del progettare concretamente e autonomamente il proprio sviluppo individuando le strategie più idonee
<p>MODULO 4: FSL</p>	<p>FSL: ore di formazione d'aula</p>	<p>Fino a 15 ore IPSEOA</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Fornire strumenti di orientamento professionale - Sviluppare la capacità di scegliere autonomamente e consapevolmente - Prevenire la dispersione favorendo il successo formativo - Offrire un'opportunità di crescita personale attraverso un'esperienza di tipo extrascolastico, favorendo la socializzazione in un ambiente nuovo e la comunicazione con persone che rivestono ruoli diversi - Promuovere il senso di responsabilità
<p>MODULO 5: Partecipazione a convegni e incontri</p>	<p>Convegni, incontri e giornate dedicate, durante tutto il corso dell'anno scolastico</p>	<p>Fino a 5 ore</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Fornire ai giovani studenti un'informazione corretta, stimolandoli alla riflessione su argomenti quali legalità, giustizia, lavoro, società, ambiente, cultura ecc.
<p>MODULO 6: Bilancio del percorso e formulazione del progetto</p>	<ul style="list-style-type: none"> - E-portfolio e bilancio delle competenze - Il mio "capolavoro" 	<p>Fino a 10 ore</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Saper progettare e riprogettare, analizzare e rianalizzare ogni aspetto della propria vita: personale, lavorativa, organizzativa, relazionale - Riflettere sugli obiettivi, valutando la fattibilità del progetto, analizzandone vincoli e condizioni

7.2 INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA

A partire dall'anno scolastico 2020/2021, secondo quanto previsto dalla Legge n. 92 del 20.08.2019, è entrato in vigore l'insegnamento dell'educazione civica in un'ottica multidisciplinare in ragione della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese.

A decorrere dall'anno scolastico 2024/2025, con il D.M. 183/2024, sono adottate le Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica che definiscono i principi e i nuclei fondanti, nonché i traguardi di competenza e gli obiettivi di apprendimento a livello nazionale per tutti i gradi di istruzione, in sostituzione delle precedenti Linee guida del 2020.

Il Consiglio della classe VG si è riunito in data 25 settembre 2025, in ottemperanza alla Legge e su indicazione dei Dipartimenti disciplinari, ed ha individuato i docenti assegnatari di tale disciplina, ha calendarizzato le ore di lezione ed ha approvato la rubrica di valutazione. Il Collegio dei Docenti del 29.09.2025, con delibera n.55, ha affidato l'insegnamento dell'Educazione civica ai docenti indicati dai Consigli di Classe ed ha individuato come coordinatore la **Professoressa D'Agosto Mariarosaria**, docente di Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva.

Le trentatré ore di lezione, distribuite nei tre trimestri, sono state effettuate dai docenti del Consiglio di Classe, come da tabella sotto riportata.

TEMATICA	AMBITI	CONTENUTI
COSTITUZIONE (Legge n.92 del 20.08.2019 – Linee Guida D.M. n.183 del 07.09.2024)	La Costituzione Italiana e le Istituzioni dello Stato (COMPETENZE N.1-3)	<u>MODULO 1</u> Ordinamento giuridico italiano [Artt. 55-139]
	L'Unione Europea le Istituzioni europee (COMPETENZA N.2)	<u>MODULO 2</u> Idea e sviluppo storico dell'Unione Europea e delle Nazioni Unite
	Educazione alla salute (COMPETENZA N.4)	<u>MODULO 3</u> Alimentazione e sicurezza alimentare
SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ (Legge n.92 del 20.08.2019 – Linee Guida D.M. n.183 del 07.09.2024)	Educazione ambientale e alla sostenibilità (COMPETENZA N.5)	<u>MODULO 1</u> - SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE E DELLE RISORSE NATURALI - LE NUOVE SFIDE DELLA SCIENZA E DELLA TECNOLOGIA DEL XXI SECOLO (TANTE PISTE PERCORRIBILI); FONTI ALTERNATIVE
	Tutela del Patrimonio culturale e ambientale (COMPETENZE N.5-6)	<u>MODULO 2</u> - TUTELA DEL PATRIMONIO CULTURALE E AMBIENTALE - IL MINISTERO PER I BENI E LE ATTIVITÀ CULTURALI E PER IL TURISMO
	La criminalità organizzata (COMPETENZA N.9)	<u>MODULO 3</u> La criminalità organizzata nella storia e nel mondo contemporaneo
	Privacy	<u>MODULO 1</u>

CITTADINANZA DIGITALE (Legge n.92 del 20.08.2019 – Linee Guida D.M. n.183 del 07.09.2024)	(COMPETENZE N.10-11-12)	Privacy e protezione dell'identità digitale
	Intelligenza artificiale (COMPETENZE N.10-11-12)	<u>MODULO 2</u> Intelligenza Artificiale. Luci e ombre della tecnologia che sta rivoluzionando il mondo
	Diritti in rete (COMPETENZE N.10-11-12)	<u>MODULO 3</u> I diritti, l'immateriale e la rete

7.3 PERCORSI INTERDISCIPLINARI, PROGETTAZIONE PER UNITÀ DI APPRENDIMENTO

Percorsi interdisciplinari e nuclei tematici presenti nella progettazione per UDA e individuati in sede di programmazione dipartimentale hanno messo in condizione gli studenti di acquisire le competenze di seguito indicate:

COMUNICARE: comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali) rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).

RISOLVERE PROBLEMI: affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, accogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.

INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI: individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.

ACQUISIRE ED INTERPRETARE L'INFORMAZIONE:

acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.

In coerenza con quanto previsto dal DM 139/2007 sull'obbligo di istruzione e con quanto è contenuto nel d.lgs. 61/2017, è adottato un modello basato sugli Assi culturali intesi quali aggregazioni degli insegnamenti e attività omogenei che costituiscono l'ossatura dei quadri orari complessivi e che rappresentano il punto di riferimento sia per la progettazione dei percorsi didattici, in una logica di organizzazione interdisciplinare degli apprendimenti, sia per l'organizzazione della didattica per Unità di Apprendimento (UdA).

Le scuole possono, dunque, articolare il biennio unitario superando la struttura usuale della ripartizione "insegnamento/quadro orario settimanale/monte ore annuale", con un'articolazione flessibile e personalizzata dei percorsi utilizzando tutti gli strumenti innovativi che hanno a disposizione: la rimodulazione dei quadri orari, la variazione dell'organizzazione oraria in diversi periodi dell'anno, la progettazione per unità di apprendimento (UdA).

UDA 1**I professionisti della tradizione e dell'innovazione**
(Nucleo tematico afferente "PERSONA: lavoro, salute e benessere")

Competenze in uscita Alberghiero	Abilità	Conoscenze
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.	<p>Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi.</p> <p>Identificare quali- quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</p> <p>Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.</p> <p>Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa.</p> <p>Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.</p> <p>Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.</p> <p>Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.</p>	<p>Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio.</p> <p>Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.</p> <p>Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi.</p> <p>Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.</p> <p>Tecniche di programmazione e controllo dei costi.</p> <p>Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.</p>
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.	<p>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.</p> <p>Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.</p> <p>Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.</p> <p>Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente.</p> <p>Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e</p>	<p>Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico</p> <p>Strategie di comunicazione del prodotto.</p> <p>Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela.</p> <p>Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.)</p> <p>Principi di fidelizzazione del cliente.</p> <p>Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche</p>

	<p>valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p> <p>Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di <i>customer care</i>.</p>	<p>professionali, materiali e attrezzature.</p> <p>Il sistema di <i>customer satisfaction</i>.</p> <p>Tecniche di <i>problem solving</i> e gestione reclami</p>
<p>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.</p>	<p>Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera.</p> <p>Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.</p> <p>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</p> <p>Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di <i>customer care</i>.</p> <p>Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali.</p>	<p>Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera.</p> <p>Tecniche di rilevamento della <i>Customer satisfaction</i></p> <p>Meccanismi di fidelizzazione del cliente.</p>

UDA 2

(Realizzare stili di vita sostenibili ed equilibrati)

(Nuclei tematici afferenti "Uomo e ambiente, Cittadinanza etica ed estetica")

Competenze in uscita alberghiero	Abilità	Conoscenze
<p>Predisporre prodotti, servizi e menù 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</p>	<p>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. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p> <p>Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente</p>	<p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione</p> <p>Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela.</p> <p>Concetti di qualità</p>

<p>di vita sostenibili e equilibrati.</p>	<p>sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela. Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli <i>stakeholder</i></p>	<p>promessa, erogata, attesa e percepita. Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria.</p>
<p>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.</p>	<p>Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela. Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità Realizzare azioni di promozione di <i>Tourism Certification</i>. Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico. Organizzare e pianificare offerte turistiche integrate, in italiano e in lingua straniera, utilizzando anche strumenti di marketing e web marketing.</p>	<p>Metodologie, e strumenti di marketing turistico e web marketing. Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento. Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione <i>ecolabel</i>. Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale. Modalità di calcolo dei margini di guadagno.</p>
<p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>	<p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. 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 Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio</p>	<p>Normativa igienicosanitaria e procedura di autocontrollo HACCP Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.</p>

UDA 3 (Made in Italy)

(Nuclei tematici afferenti "Mediterraneo: terra da amare; Il made in Italy: uno stile di vita)

Competenze in uscita alberghiero	Abilità	Conoscenze
<p>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</p>	<p>Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering. Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici.</p> <p>Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento</p> <p>Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione.</p> <p>Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento.</p>	<p>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.</p> <p>Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering.</p> <p>Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande.</p> <p>Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico.</p> <p>Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi.</p> <p>Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti.</p>
<p>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.</p>	<p>Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.</p> <p>Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza.</p> <p>Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici.</p> <p>Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio.</p>	<p>L'informazione turistica: dall'<i>on site</i> all'<i>on line</i>.</p> <p>Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).</p> <p>Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela.</p> <p>Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.</p>
<p>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di</p>	<p>Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in</p>	<p>Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/</p>

<p>prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p>	<p>base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. Apportare alle ricette tradizionali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario</p>	<p>conservazione/ presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca. Tecnologie innovative per la produzione dolciaria e di arte bianca. Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di sapori e ingredienti</p>
--	--	--

7.4 INIZIATIVE ED ESPERIENZE EXTRACURRICOLARI

Tabella riassuntiva delle attività integrative svolte nel corso del 2° Biennio e Quinto Anno

<p>CLASSE TERZA Anno Scolastico 2023/2024</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Progetto olio ● Corso Italiano per stranieri
<p>CLASSE QUARTA Anno Scolastico 2024/2025</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Progetto vino ● Corso italiano per stranieri ● Corso di cucina 2 ● Corso di cucina molecolare ● Progetto caffè ● Uscita di settore: visita al pastificio "Orogiallo" - Contursi
<p>CLASSE QUINTA Anno Scolastico 2025/2026</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Progetto Agricoltura BIO ● Uscita di settore: visita al Museo della Dieta Mediterranea – Pioppi.

7.5 ATTIVITÀ SPECIFICHE DI ORIENTAMENTO

- Progetto "UNISAORIENTA EXPERIENCE 2025/26". Il progetto consiste in corsi di orientamento destinati agli studenti degli Istituti di Istruzione Superiore
- Progetto "CI SEI – Cilento Interno/Salerno Esperienze d'Impresa" promosso da ANCI

8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

La valutazione ha per oggetto il processo di apprendimento, il comportamento e il rendimento scolastico complessivo degli alunni e concorre, con la sua finalità anche formativa e attraverso l'individuazione delle potenzialità e delle carenze di ciascun alunno, ai processi di autovalutazione degli alunni stessi, al miglioramento dei livelli di conoscenza e al successo formativo.

La valutazione è espressione di sintesi valutativa, pertanto, è fondata su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico – didattiche adottate, come riporta la C.M. n.89 del 18/10/2012.

L'art. 1, comma 2 del D. Lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, recita "La valutazione è coerente con l'offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curricolo (D.P.R. 15 marzo 2010, n.89), è effettuata dai docenti nell'esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal Collegio dei docenti e inseriti nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa".

L'art.1 comma 6 del D. Lgs. n.62 del 13 aprile 2017 recita: "L'istituzione scolastica certifica l'acquisizione delle competenze progressivamente acquisite anche al fine di favorire l'orientamento per la prosecuzione degli studi".

Quello della valutazione è il momento in cui si procede alla verifica dei processi di insegnamento/apprendimento. L'obiettivo è quello di porre l'attenzione sui progressi dell'allievo e sulla validità dell'azione didattica.

8.1 CRITERI DI VALUTAZIONE E PER LA CONDUZIONE DEGLI SCRUTINI

Per la valutazione sono state adottate le griglie di valutazione approvate in sede dipartimentale e nei Consigli di classe e contenute nella programmazione annuale in cui si sono presi in considerazione i seguenti elementi:

- Livello di partenza dell'alunno
- Livello di apprendimento raggiunto in termini di conoscenza, comprensione, capacità
- Comportamento, partecipazione alle lezioni e impegno mostrato
- Frequenza alle lezioni

Nel processo di valutazione trimestrale per ogni alunno sono stati presi in esame:

- Il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al Profilo educativo, culturale e professionale specifico dell'indirizzo.
- I progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale.
- I risultati delle prove di verifica
- Il livello di competenze di educazione civica acquisito attraverso l'osservazione nel medio e lungo periodo
- Presenza e partecipazione alle lezioni
- Disponibilità alla collaborazione con docenti e compagni
- Interazione costruttiva
- Costanza nello svolgimento delle attività

- Impegno nella produzione del lavoro proposto

Il Collegio dei Docenti, in sede di deliberazione della programmazione annuale, ha fissato i seguenti criteri generali che, anche per questa classe, hanno quindi guidato gli scrutini intermedi e finali.

- In sede di scrutinio, per tutti gli allievi, parallelamente al profitto in senso strettamente tecnico e agli obiettivi di contenuto e formativi conseguiti, sono valutati con adeguata attenzione le capacità, le attitudini, nonché gli altri elementi utili a evidenziarne la crescita culturale e intellettuale, quali: comportamento, interesse e partecipazione al dialogo educativo, frequenza, volontà e costanza di applicazione;
- è stato tenuto nel debito conto il miglioramento progressivo realizzato dagli allievi durante l'anno scolastico rispetto agli obiettivi.

Nel corrente anno scolastico gli studenti hanno partecipato alle Prove Invalsi di Italiano, Matematica e Inglese.

8.2 CRITERI DI ASSEGNAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Ai sensi dell'art. 15 del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d.lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo. L'art. 15, co. 2 bis, del d.lgs. 62/2017, introdotto dall'art. 1, co. 1, lettera d), della legge 1° ottobre 2024, n. 150, prevede che il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale possa essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi. (Art. 11 comma 1 dell'O.M. n. 54 del 26.03.2026).

TABELLA ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO
(Allegato A di cui all'art. 15, comma 2 del D. Lgs. 62/2017)

Media dei voti	Fasce di credito III Anno	Fasce di credito IV Anno	Fasce di credito V Anno
$M < 6$	-----	-----	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

Come prescritto, quindi, dalla normativa vigente, per quanto concerne i criteri relativi all'assegnazione del credito scolastico, si fa riferimento alla media dei voti riportati in sede di scrutinio finale. Secondo quanto previsto dall'art.1, co.1, lettera d), della legge 1° ottobre 2024, n. 150, il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante, sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale, può essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi. In aggiunta, il Collegio dei Docenti ha deliberato che, l'attribuzione del secondo punto della banda di oscillazione siano valutati l'assiduità nella frequenza e le attività complementari, come riportato nella tabella che segue.

ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO CLASSE QUINTA

CLASSI V		
Media dei voti	Punti	Criteri di attribuzione
M < 6	7 – 8	Si attribuisce il secondo punto della banda di oscillazione se lo studente soddisfa i seguenti TRE indicatori
	A	Voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi (legge n.150 del 1.10.2024 art.1 c.1 lettera d)
	B	Assiduità nella frequenza
	C	Attività complementari interne previste dal PTOF, in presenza e on line
M = 6	9 – 10	Si attribuisce il secondo punto della banda di oscillazione se lo studente soddisfa i seguenti TRE indicatori
	A	Voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi (legge n.150 del 1.10.2024 art.1 c.1 lettera d)
	B	Assiduità nella frequenza
	C	Attività complementari interne previste dal PTOF, in presenza e on line
6 < M ≤ 7	10 – 11	Si attribuisce il secondo punto della banda di oscillazione se lo studente ha la media di profitto pari a 7 e rispetta gli indicatori A e B, oppure soddisfa almeno TRE dei seguenti indicatori, di cui DUE siano quelli riportati alle lettere A e B
	A	Voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi (legge n.150 del 1.10.2024 art.1 c.1 lettera d)
	B	Assiduità nella frequenza
	C	Media di profitto compresa tra $6,5 \leq M < 7$
	D	Attività complementari interne previste dal PTOF, in presenza e on line
7 < M ≤ 8	11 – 12	Si attribuisce il secondo punto della banda di oscillazione se lo studente ha la media di profitto pari a 8 e rispetta gli indicatori A e B, oppure soddisfa almeno TRE dei seguenti indicatori, di cui DUE siano quelli riportati alle lettere A e B
	A	Voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi (legge n.150 del 1.10.2024 art.1 c.1 lettera d)
	B	Assiduità nella frequenza
	C	Media di profitto compresa tra $7,5 \leq M < 8$
	D	Attività complementari interne previste dal PTOF, in presenza e on line
8 < M ≤ 9	13 – 14	Si attribuisce il secondo punto della banda di oscillazione se lo studente presenta la media di profitto pari a 9 e rispetta gli indicatori A e B, oppure soddisfa almeno TRE dei seguenti indicatori, di cui DUE siano quelli riportati alle lettere A e B
	A	Voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi (legge n.150 del 1.10.2024 art.1 c.1 lettera d)

	B	Assiduità nella frequenza
	C	Media di profitto compresa tra $8,5 \leq M < 9$
	D	Attività complementari interne previste dal PTOF, in presenza e on line
$9 < M \leq 10$	14 – 15	Si attribuisce il secondo punto della banda di oscillazione se lo studente soddisfa almeno TRE dei seguenti indicatori, di cui DUE siano quelli riportati alle lettere A e B
	A	Voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi (legge n.150 del 1.10.2024 art.1 c.1 lettera d)
	B	Assiduità nella frequenza
	C	Media di profitto $9 < M < 9,2$ e presenta la valutazione decimale massima in una delle discipline d'indirizzo
	D	Media di profitto $M \geq 9,2$

Viene, inoltre, riportata la griglia relativa all'attribuzione del voto di comportamento.

VOTO	Rapporto con persone e con l'istituzione scolastica, rispetto del Regolamento d'Istituto	Interesse, impegno, partecipazione al dialogo educativo, rispetto delle consegne	Frequenza scolastica
10 Partecipazione consapevole e propositiva Impegno e interesse notevoli	<ul style="list-style-type: none"> • Comportamento molto rispettoso delle persone, collaborativo e costruttivo durante le attività didattiche • Ottima socializzazione • Ruolo propositivo all'interno della classe • Costante consapevolezza e interiorizzazione delle regole • Nessun provvedimento disciplinare 	<ul style="list-style-type: none"> • Interesse costante e partecipazione attiva alle attività didattiche, anche alle proposte di approfondimento • Impegno notevole • Puntuale e serio svolgimento delle consegne scolastiche nel rispetto dei tempi stabiliti • Con spirito di condivisione e matura responsabilità offre un originale contributo alle iniziative del gruppo classe. 	Frequenza e puntualità assidue e costanti
9 Partecipazione collaborativa Impegno assiduo e regolare Interesse motivato	<ul style="list-style-type: none"> • Partecipazione positiva e collaborativa • Puntuale rispetto degli altri e delle regole • Nessun provvedimento disciplinare 	<ul style="list-style-type: none"> • Partecipa con interesse e spirito critico alla vita scolastica e alle attività extracurricolari proposte dalla scuola • Adempie ai doveri scolastici con puntualità e significativi risultati • Offre un importante contributo alle iniziative del gruppo classe 	Frequenza e puntualità assidue e costanti
8 Partecipazione positiva Impegno e interesse adeguati alle capacità	<ul style="list-style-type: none"> • Comportamento corretto nei confronti degli altri • Rispettoso delle regole che regolano la vita e l'attività dell'Istituto Scolastico • Assenza di segnalazioni disciplinari. 	<ul style="list-style-type: none"> • Attenzione e partecipazione alle attività scolastiche complessivamente positive • Impegno nel complesso costante • Generale adempimento delle consegne scolastiche 	Frequenza regolare Pochi ritardi brevi, entrate posticipate e uscite anticipate
7 Partecipazione nel complesso adeguata Impegno e interesse non sempre assidui e regolari	<ul style="list-style-type: none"> • Comportamento corretto verso compagni e insegnanti anche se talvolta poco collaborativo • Episodiche inosservanze delle norme che regolano la vita e l'attività dell'istituto scolastico, anche con isolate ammonizioni scritte a causa di comportamenti non particolarmente gravi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Abbastanza costante nell'attenzione e nella partecipazione alle attività scolastiche • Motivazione non sempre adeguata in una o più discipline • Non sempre puntuale nell'adempimento delle consegne scolastiche 	<ul style="list-style-type: none"> • Frequenza abbastanza regolare • Vari ritardi brevi, entrate posticipate e uscite anticipate
6 Partecipazione irregolare Impegno e interesse selettivi, limitati e incostanti	<ul style="list-style-type: none"> • Comportamento non sempre corretto nei confronti dei docenti, dei compagni, dell'ambiente scolastico • Scarsa osservanza delle norme che regolano la vita dell'Istituto • Disturbo delle attività • Presenza di ammonizioni scritte a causa di comportamenti molto scorretti. 	<ul style="list-style-type: none"> • Partecipazione scarsa o nulla • Interesse discontinuo e molto selettivo per le attività didattiche • Impegno discontinuo e superficiale • Insufficienze e/o mediocrità diffuse • Saltuario e occasionale rispetto delle scadenze e degli impegni scolastici 	<ul style="list-style-type: none"> • Frequenza irregolare • Continui ritardi brevi, entrate posticipate e uscite anticipate
5 Comportamento trasgressivo, non consono al Regolamento d'Istituto e alle norme del vivere civile	Comportamento scorretto e/o violento nei rapporti con insegnanti e/o compagni e/o personale ATA, Mancato rispetto del Regolamento d'Istituto, nonostante avvertimenti e richiami Provvedimenti disciplinari che hanno comportato la sospensione dalle lezioni	<ul style="list-style-type: none"> • Disinteresse per le attività didattiche Atteggiamenti che compromettono la sicurezza o il sereno svolgimento delle attività didattiche • Impegno nullo 	Numero elevato di assenze e ritardi

N.B.:

- L'attribuzione del voto sul comportamento tiene conto dei criteri sopra riportati, ma non include alcun automatismo né la presenza di tutti gli indicatori correlati.
- Secondo quanto previsto dal D.P.R. 122/2009 come modificato dal D.P.R. 135/2025, gli studenti che riportano un voto di comportamento pari a sei decimi:

-Nello *scrutinio intermedio* il Consiglio di classe delibera a carico dello studente attività di approfondimento in materia di cittadinanza attiva e solidale, finalizzate alla comprensione delle ragioni e delle conseguenze dei comportamenti che hanno determinato il voto assegnato.

- Nello *scrutinio finale* il Consiglio di classe sospende il giudizio, senza deliberare immediatamente l'ammissione alla classe successiva e assegna un elaborato critico in materia attiva e solidale, su tematiche connesse alle ragioni che hanno determinato il voto di comportamento attribuito. La mancata presentazione dell'elaborato (ovvero la sua valutazione non positiva) comporta la non ammissione alla classe successiva.

- Voto di comportamento inferiore a 6 decimi comporta la non ammissione alla classe successiva o all'esame di Stato

8.3 CRITERI DI VALUTAZIONE E MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'ELABORATO DA TRATTARE DURANTE IL COLLOQUIO IN CASO DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO PARI A SEI DECIMI

Secondo quanto previsto dalla Legge n.150/2024 e dall'O.M. n. 67/2025 all'art. 3, lettera a), sub iv, nello scrutinio finale di ammissione all'esame di Stato del secondo ciclo, *"nel caso di valutazione del comportamento pari a sei decimi,....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"*.

A tal proposito, il Consiglio di classe ha deliberato quanto segue:

1. Il Consiglio di classe, in sede di scrutinio finale assegna, in base alle motivazioni che hanno portato alla valutazione di sei decimi del comportamento, un elaborato la cui tematica riguardi uno o più argomenti tra quelli di educazione civica trattati durante il secondo biennio e il quinto anno
 - **Educazione alla legalità**
 - **Educazione alla convivenza civile**
 - **Educazione alla cittadinanza digitale**
 - **La Costituzione Italiana**
 - **Educazione alla salute**
 - **Tutela del Patrimonio culturale e ambientale.**
2. Il Consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, delibera in merito alle modalità di presentazione dell'elaborato (forma cartacea, digitale ecc.), scegliendo quella più idonea allo studente.

Il Consiglio di classe, inoltre, ha deliberato di adottare i seguenti criteri di valutazione, ispirandosi agli indicatori della griglia di valutazione della prova orale riportati nell'Allegato A all'O.M. n. 67/2025 e riadattando il punteggio che viene espresso in decimi.

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	0.50-1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1.50-2.50	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3-3.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4-4.50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
TOTALE				

SCHEDE INFORMATIVE DISCIPLINARI

STORIA

COMPETENZE DISCIPLINARI ACQUISITE AL TERMINE DELL'ANNO SCOLASTICO	<p>CORRELARE LA CONOSCENZA STORICA GENERALE AGLI SVILUPPI DELLE SCIENZE, DELLE TECNOLOGIE E DELLE TECNICHE NEGLI SPECIFICI CAMPI PROFESSIONALI DI RIFERIMENTO.</p> <p>RICONOSCERE GLI ASPETTI GEOGRAFICI, ECOLOGICI, TERRITORIALI DELL'AMBIENTE NATURALE ED ANTROPICO, LE CONNESSIONI CON LE STRUTTURE DEMOGRAFICHE, ECONOMICHE, SOCIALI, E LE TRASFORMAZIONI INTERVENUTE NEL CORSO DEL TEMPO.</p>
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	<ul style="list-style-type: none"> ▪ IMPARARE AD IMPARARE ORGANIZZARE IL PROPRIO APPRENDIMENTO IN FUNZIONE DEL TEMPO E DELLE STRATEGIE METODOLOGICHE ▪ PROGETTARE ELABORARE E REALIZZARE PROGETTI UTILIZZANDO LE CONOSCENZE VALUTARE VINCOLI E POSSIBILITÀ ESISTENTI VERIFICARE I RISULTATI RAGGIUNTI ▪ COMUNICARE COMPRENDERE E RAPPRESENTARE MESSAGGI DI GENERE DIVERSO CON LINGUAGGI DIVERSI ▪ COLLABORARE E PARTECIPARE INTERAGIRE IN GRUPPO COMPRENDENDO I DIVERSI PUNTI DI VISTA CONTRIBUIRE ALL'APPRENDIMENTO COMUNE RICONOSCENDO I DIRITTI FONDAMENTALI DEGLI ALTRI ▪ AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE SAPERSI INSERIRE IN MODO ATTIVO E CONSAPEVOLE NELLA VITA SOCIALE RICONOSCENDO OPPORTUNITÀ COMUNI, REGOLE E RESPONSABILITÀ ▪ RISOLVERE PROBLEMI FORMULARE IPOTESI, INDIVIDUARE RISORSE ADEGUATE, RACCOGLIERE DATI, PROPORRE SOLUZIONI SECONDO IL TIPO DI PROBLEMA ▪ INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI COGLIERE ANALOGIE E DIFFERENZE, COERENZE E INCOERENZE, CAUSE ED EFFETTI IN EVENTI E CONCETTI DIVERSI ELABORARE ARGOMENTAZIONI COERENTI ▪ ACQUISIRE E INTERPRETARE L'INFORMAZIONE SAPER DISTINGUERE I FATTI DALLE OPINIONI INTERPRETANDO CRITICAMENTE LE INFORMAZIONI RICEVUTE

CONOSCENZE CONTENUTI TRATTATI	L'ITALIA POST-UNITARIA. L'ETÀ GIOLITTIANA. IL CONTESTO EUROPEO PRIMA DELLA GRANDE GUERRA. LA PRIMA GUERRA MONDIALE. LA RIVOLUZIONE RUSSA. I TRATTATI DI PACE E I NUOVI ASSETTI GEOPOLITICI. IL PRIMO DOPOGUERRA IN ITALIA. GLI "ANNI RUGGENTI" NEGLI STATI UNITI, LA CRISI DEL '29 E IL NEW DEAL. L'ETÀ DEI TOTALITARISMI: O FASCISMO, O NAZISMO, O STALINISMO. LA SECONDA GUERRA MONDIALE. LA RESISTENZA. LA SHOAH. IL SECONDO DOPOGUERRA: LA DIVISIONE DELL'EUROPA E LA GUERRA FREDDA LA COSTITUZIONE ITALIANA, L'ITALIA REPUBBLICANA.
OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO	COLLOCARE I FATTI NELLO SPECIFICO CONTESTO CRONOLOGICO, GEOGRAFICO E POLITICO. COLLEGARE DIACRONICAMENTE E SINCRONICAMENTE EVENTI STORICI. ESPORRE LE CONOSCENZE IN MODO CHIARO E CORRETTO, USANDO IL LESSICO SPECIFICO DELLA DISCIPLINA. OPERARE COLLEGAMENTI E CONFRONTI, INDIVIDUANDO ANALOGIE E DIFFERENZE TRA FATTI STORICI. STABILIRE COLLEGAMENTI INTERDISCIPLINARI.
METODOLOGIE - VERIFICHE	LEZIONE FRONTALE LEZIONE PARTECIPATA COOPERATIVE LEARNING FLIPPED CLASSROOM VERIFICHE ORALI. • LA VALUTAZIONE HA TENUTO CONTO DELLA PARTECIPAZIONE, DELL'IMPEGNO, DELLA CONOSCENZA DEGLI ARGOMENTI, DELLA CAPACITÀ DI ORGANIZZARE LE CONOSCENZE E DI ESPRIMERSI USANDO IL LESSICO SPECIFICO.
SPAZI - TEMPI	AULA - 1 TRIMESTRE - 2 TRIMESTRE - 3 TRIMESTRE DUE ORE SETTIMANALI DI INSEGNAMENTO DI STORIA
CRITERI DI VALUTAZIONE	GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRESENTI NEL PTOF
TESTI – MATERIALI - STRUMENTI	LIBRO DI TESTO. FILMATI PROIETTATI IN AULA MEDIANTE LA LIM. SCHEMI RIASSUNTIVI
<p><u>DOCENTE: ADELE CAIAFA</u> <u>LIBRI DI TESTO ADOTTATI:</u> POPOLI, TECNICHE, ECONOMIE, Volume 5. Il Novecento e l'inizio del XXI secolo, AUTORI: L. RONGA - G. GENTILE - A. ROSSI G. DIGO, EDITRICE: LA SCUOLA</p>	

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

COMPETENZE DISCIPLINARI ACQUISITE AL TERMINE DELL'ANNO SCOLASTICO	<p>GESTIRE FORME DI INTERAZIONE ORALE, MONOLOGICA E DIALOGICA, SECONDO SPECIFICI SCOPI COMUNICATIVI.</p> <p>COMPRENDERE E INTERPRETARE TIPI E GENERI TESTUALI, LETTERARI E NON LETTERARI, CONTESTUALIZZANDOLI NEI DIVERSI PERIODI CULTURALI.</p> <p>UTILIZZARE DIFFERENTI TECNICHE COMPOSITIVE PER SCRIVERE TESTI CON FINALITÀ E SCOPI PROFESSIONALI DIVERSI UTILIZZANDO AN-CHE RISORSE MULTIMODALI.</p> <p>UTILIZZARE IL PATRIMONIO LESSICALE ED ESPRESSIVO E LE STRUTTURE DELLA LINGUA ITALIANA SECONDO LE ESIGENZE COMUNICATIVE NEI VARI CONTESTI (SOCIALI, CULTURALI, SCIENTIFICI, ECONOMICI, TECNOLOGICI E PROFESSIONALI).</p>
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	<ul style="list-style-type: none"> ▪ IMPARARE AD IMPARARE ORGANIZZARE IL PROPRIO APPRENDIMENTO IN FUNZIONE DEL TEMPO E DELLE STRATEGIE METODOLOGICHE ▪ PROGETTARE ELABORARE E REALIZZARE PROGETTI UTILIZZANDO LE CONOSCENZE VALUTARE VINCOLI E POSSIBILITÀ ESISTENTI VERIFICARE I RISULTATI RAGGIUNTI ▪ COMUNICARE COMPRENDERE E RAPPRESENTARE MESSAGGI DI GENERE DIVERSO CON LINGUAGGI DIVERSI ▪ COLLABORARE E PARTECIPARE INTERAGIRE IN GRUPPO COMPRENDENDO I DIVERSI PUNTI DI VISTA CONTRIBUIRE ALL'APPRENDIMENTO COMUNE RICONOSCENDO I DIRITTI FONDAMENTALI DEGLI ALTRI ▪ AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE SAPERSI INSERIRE IN MODO ATTIVO E CONSAPEVOLE NELLA VITA SOCIALE RICONOSCENDO OPPORTUNITÀ COMUNI, REGOLE E RESPONSABILITÀ ▪ RISOLVERE PROBLEMI FORMULARE IPOTESI, INDIVIDUARE RISORSE ADEGUATE, RACCOGLIERE DATI, PROPORRE SOLUZIONI SECONDO IL TIPO DI PROBLEMA ▪ INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI COGLIERE ANALOGIE E DIFFERENZE, COERENZE E INCOERENZE, CAUSE ED EFFETTI IN EVENTI E CONCETTI DIVERSI ELABORARE ARGOMENTAZIONI COERENTI ▪ ACQUISIRE E INTERPRETARE L'INFORMAZIONE SAPER DISTINGUERE I FATTI DALLE OPINIONI INTERPRETANDO CRITICAMENTE LE INFORMAZIONI RICEVUTE
CONOSCENZE CONTENUTI TRATTATI	<p>- CONOSCENZA DELLA LETTERATURA ITALIANA DELL'800 E DEL 900, DEGLI AUTORI STUDIATI E DELLE LORO OPERE;</p> <p>- LINGUA, TESTI, SCRITTURA : LETTURA E SEMPLICE ANALISI GUIDATA DEL TESTO LETTERARIO E DI ALTRE TIPOLOGIE TESTUALI.</p> <p>- REALISMO, NATURALISMO E VERISMO</p> <p>- G. VERGA: CENNI BIOGRAFICI, "I MALAVOGLIA, ROSSO MALPELO".</p> <p>- I CARATTERI PRINCIPALI DELLA LETTERATURA DEL DECADENTISMO:</p>

	<p>- D'ANNUNZIO: CENNI BIOGRAFICI "IL PIACERE".</p> <p>- G. PASCOLI: CENNI BIOGRAFICI, IL TEMA DEL NIDO, LA POETICA DEL FANCIULLINO,</p> <p>- IL TEMPO DELLE AVANGUARDIE; FILIPPO TOMMASO MARINETTI .</p> <p>- IL ROMANZO DELLA CRISI: LA NUOVA STRUTTURA NARRATIVA E I NUOVI TEMI;</p> <p>L'ALIENAZIONE E L'INETTITUDINE.</p> <p>- L. PIRANDELLO: CENNI BIOGRAFICI; IL FU MATTIA PASCAL, UNO NESSUNO E CENTOMILA.</p> <p>I. SVEVO: CENNI BIOGRAFICI,; LA COSCIENZA DI ZENO: TEMI PRINCIPALI.</p> <p>- G. UNGARETTI: CENNI BIOGRAFICI, PORTO SEPOLTO, SOLDATI.</p> <p>- L'ERMETISMO, S. QUASIMODO: CENNI BIOGRAFICI.</p> <p>P. LEVI: CENNI BIOGRAFICI "SE QUESTO È UN UOMO".</p> <p>- C. PAVESE: CENNI BIOGRAFICI.</p> <p>- P. PAOLO PASOLINI: CENNI BIOGRAFICI, CENNI SIA ALLE OPERE SCRITTE CHE CINEMATOGRAFICHE</p> <p>- I. CALVINO: CENNI BIOGRAFICI "IL SENTIERO DEI NIDI DI RAGNO".</p>
OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO	<p>SAPER USARE LA LINGUA NELLA VARIETÀ DELLE SUE FORME E FUNZIONI.</p> <p>SAPER INDIVIDUARE LE CARATTERISTICHE DEL CONTESTO STORICO DEL FENOMENO LETTERARIO.</p> <p>SAPER CONOSCERE LE FORME LETTERARIE.</p>
METODOLOGIE- VERIFICHE	<p>-LEZIONE FRONTALE - COOPERATIVE LEARNING; FLIPPED CLASSROOM; DISCUSSIONI.</p> <p>- VERIFICHE SCRITTE, OSSERVAZIONE IN ITINERE.</p>
SPAZI - TEMPI	<ul style="list-style-type: none"> ▪ SPAZI - Aula - Spazi laboratoriali ▪ TEMPI - 1 Trimestre - 2 Trimestre - 3 Trimestre) <p>QUATTRO ORE SETTIMANALI DI INSEGNAMENTO DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE	GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRESENTI NEL PTOF
TESTI – MATERIALI - STRUMENTI	TESTO ADOTTATO, LIM, CLASSROOM, SUPPORTI MULTIMEDIALI.
<p><u>DOCENTE: ADELE CAIAFA</u></p> <p><u>LIBRI DI TESTO ADOTTATI:</u> LA MIA NUOVA LETTERATURA VOLUME 3 DALL'UNITÀ D'ITALIA A OGGI - AUTORI: A.RONCONI, M.M. CAPPELLINI, E.SADA EDITORE: C. SIGNORELLI SCUOLA</p>	

Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Competenze Chiave di Cittadinanza

- IMPARARE AD IMPARARE
- ORGANIZZARE IL PROPRIO APPRENDIMENTO IN FUNZIONE DEL TEMPO E DELLE STRATEGIE METODOLOGICHE
- PROGETTARE
- ELABORARE E REALIZZARE PROGETTI UTILIZZANDO LE CONOSCENZE
- VALUTARE VINCOLI E POSSIBILITÀ ESISTENTI
- VERIFICARE I RISULTATI RAGGIUNTI
- COMUNICARE
- COMPRENDERE E RAPPRESENTARE MESSAGGI DI GENERE DIVERSO
- CON LINGUAGGI DIVERSI
- COLLABORARE E PARTECIPARE
- INTERAGIRE IN GRUPPO COMPRENDENDO I DIVERSI PUNTI DI VISTA
- CONTRIBUIRE ALL' APPRENDIMENTO COMUNE RICONOSCENDO I DIRITTI FONDAMENTALI DEGLI ALTRI
- AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE
- SAPERSI INSERIRE IN MODO ATTIVO E CONSAPEVOLE NELLA VITA SOCIALE RICONOSCENDO OPPORTUNITÀ COMUNI, REGOLE E RESPONSABILITÀ
- RISOLVERE PROBLEMI
- FORMULARE IPOTESI, INDIVIDUARE RISORSE ADEGUATE, RACCOGLIERE DATI, PROPORRE SOLUZIONI SECONDO IL TIPO DI PROBLEMA
- INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI
- COGLIERE ANALOGIE E DIFFERENZE, COERENZE E INCOERENZE, CAUSE ED EFFETTI IN EVENTI E CONCETTI DIVERSI
- ELABORARE ARGOMENTAZIONI COERENTI
- ACQUISIRE E INTERPRETARE L'INFORMAZIONE
- SAPER DISTINGUERE I FATTI DALLE OPINIONI INTERPRETANDO CRITICAMENTE LE INFORMAZIONI RICEVUTE

<p style="text-align: center;">Conoscenze Contenuti trattati</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI - FILIERA AGROALIMENTARE E IMPRONTA ECOLOGICA - NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI - QUALITÀ DEGLI ALIMENTI ▪ IGIENE E SICUREZZA NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE - CONTAMINAZIONE FISICO- CHIMICA DEGLI ALIMENTI - CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI - MALATTIE TRASMESSE DAGLI ALIMENTI - IGIENE NELLA RISTORAZIONE E SISTEMA HACCP ▪ ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA IN CONDIZIONI FISILOGICHE - ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E LARN - LINEE GUIDA PER UNA SANA ALIMENTAZIONE - LA DIETA MEDITERRANEA - LA DIETA NELLE DIVERSE ETÀ E CONDIZIONI FISILOGICHE - DIETA NELLO SPORT - TIPOLOGIE DIETETICHE ▪ DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE - OBESITÀ - MALATTIE CARDIOVASCOLARI - SINDROME METABOLICA - DIABETE - ALIMENTAZIONE E TUMORI - DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE - ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI ▪ ALIMENTAZIONE NELLE GRANDI RELIGIONI - INDUISMO, BUDDISMO, EBRAISMO, ISLAMISMO, CRISTIANESIMO E REGOLE ALIMENTARI ▪ PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY
<p style="text-align: center;">Obiettivi Specifici di Apprendimento</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ INDIVIDUARE LE NUOVE TENDENZE DEL SETTORE DI RIFERIMENTO ▪ INDIVIDUARE LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, MERCEOLOGICHE E NUTRIZIONALI DEI NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI. ▪ FORMULARE MENU FUNZIONALI ALLE ESIGENZE FISILOGICHE O PATOLOGICHE DELLA CLIENTELA. ▪ REDIGERE UN PIANO DI HACCP ▪ PREVENIRE E GESTIRE I RISCHI DI TOSSINFEZIONE CONNESSI ALLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI. ▪ INDIVIDUARE GLI ALIMENTI IN RELAZIONE ALLE CONSUETUDINI ALIMENTARI NELLE GRANDI RELIGIONI.
<p style="text-align: center;">Metodologie - Verifiche</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ METODOLOGIE UTILIZZATE - BRAINSTORMING E LEZIONE PARTECIPATA - INSEGNAMENTO INDIVIDUALIZZATO - DIDATTICA LABORATORIALE - COOPERATIVE LEARNING ▪ TIPOLOGIE DI VERIFICHE - VERIFICHE ORALI - VERIFICHE SCRITTE

Spazi - Tempi	<ul style="list-style-type: none"> ▪ SPAZI - AULA - SPAZI LABORATORIALI - CLASSROOM ▪ TEMPI - 1 TRIMESTRE (6 SETTEMBRE 2024– 30 NOVEMBRE 2024) - 2 TRIMESTRE (2 DICEMBRE 2024 – 8 MARZO 2025) - 3 TRIMESTRE (10 MARZO 2025- 7 GIUGNO 2025) - 5 ORE SETTIMANALI DI INSEGNAMENTO DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Criteri di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> ▪ VALUTAZIONE SCRITTA: 1) CONOSCENZA DEGLI ARGOMENTI 2) COMPLETEZZA DELLE RISPOSTE 3) COERENZA CON I TEMI PROPOSTI 4) USO DEL LESSICO SPECIFICO DELLA MATERIA ▪ VALUTAZIONE ORALE: 1) CONOSCENZA DEGLI ARGOMENTI 2) RIELABORAZIONE ED ESPOSIZIONE CORRETTA DEI CONCETTI APPRESI 3) CAPACITÀ DI APPROFONDIMENTO E RICERCA INDIVIDUALE 4) CAPACITÀ DI COLLEGAMENTO INTERDISCIPLINARE
Testi – Materiali – Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> - LIBRO DI TESTO - LIM - PRESENTAZIONI MULTIMEDIALI - GOOGLE SUITE FOR EDUCATION - REGISTRO ELETTRONICO SPAGGIARI
<u>Docente:</u> Prof.ssa Scorziello Santina	
<u>Libri di testo adottati:</u> "ALIMENTAZIONE OGGI" - SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E DI SALA E VENDITA- TERZA EDIZIONE - CASA EDITRICE CLITT	

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELL'IMPRESA RICETTIVA

<p>Competenze disciplinari acquisite al termine dell'anno scolastico</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Saper impostare una semplice programmazione aziendale tramite gli strumenti del business plan, budget economico e piano di marketing; ▪ Comprendere e saper applicare le tecniche di gestione economica e finanziaria delle aziende ristorative; ▪ Comprendere le tecniche di pianificazione, programmazione e controllo budgetario; ▪ Saper utilizzare le tecniche di marketing e di comunicazione con particolare attenzione agli strumenti digitali; ▪ Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro; ▪ Acquisire una terminologia tecnica.
<p>Competenze Chiave di Cittadinanza</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. IMPARARE AD IMPARARE Organizzare il proprio apprendimento in funzione del tempo e delle strategie metodologiche 2. PROGETTARE Elaborare e realizzare progetti utilizzando le conoscenze Valutare vincoli e possibilità esistenti Verificare i risultati raggiunti 3. COMUNICARE Comprendere e rappresentare messaggi di genere diverso con linguaggi diversi 4. COLLABORARE E PARTECIPARE Interagire in gruppo comprendendo i diversi punti di vista Contribuire all'apprendimento comune riconoscendo i diritti fondamentali degli altri 5. AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale riconoscendo opportunità comuni, regole e responsabilità 6. RISOLVERE I PROBLEMI Formulare ipotesi, individuare risorse adeguate, raccogliere dati, proporre soluzioni secondo il tipo di problema 7. INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI Cogliere analogie e differenze, coerenze e incoerenze, cause ed effetti in eventi e concetti diversi Elaborare argomentazioni coerenti 8. ACQUISIRE ED INTERPRETARE L'INFORMAZIONE Saper distinguere i fatti dalle opinioni interpretando criticamente le informazioni ricevute

<p>Conoscenze Contenuti trattati</p>	<p>PARTE PRIMA – Pianificazione, programmazione e controllo di gestione Figura e ruolo del consumatore, le abitudini alimentari e i suoi fattori, Il processo di pianificazione e programmazione, L'analisi della situazione di partenza: ambiente esterno ed interno, Analisi SWOT, Definizione di mission e vision, La formulazione delle strategie. Contenuto e funzioni del business plan, Il controllo di gestione, La redazione del budget e i budget settoriali, differenza tra bilancio di esercizio e il budget.</p>
	<p>PARTE SECONDA – il marketing dell'azienda ristorativa Il marketing aspetti generali: definizione di marketing, differenza tra marketing strategico e marketing operativo – il marketing strategico: Le fasi del marketing strategico, analisi interna, analisi esterna della concorrenza, analisi della domanda, la segmentazione, il target, il posizionamento. il marketing operativo - il marketing mix: il prodotto (product) – ciclo di vita del prodotto - il prezzo (price) – la comunicazione (promotion) – la distribuzione (place) – il franchising, il digital marketing, gli strumenti del web marketing. il marketing plan, il contenuto del piano di marketing. PARTE TERZA – qualità e sicurezza alimentare Definizione e concetto di qualità – i marchi di qualità alimentare (dop, igt, stg, doc, docg, igt, la certificazione bio), i prodotti a km 0 – l'igiene e la sicurezza alimentare – il sistema di tracciabilità – l'etichettatura dei prodotti alimentari. PARTE QUARTA- il mercato turistico nazionale e internazionale caratteri, strumenti, fattori e dinamiche del mercato turistico.</p>
<p>Obiettivi Specifici di Apprendimento</p>	<p>PARTE PRIMA - Pianificazione, programmazione e controllo di gestione COMPETENZE: individuare le strategie appropriate per risolvere i problemi - utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare - ABILITA'/CAPACITA': Riconoscere i mutamenti nei comportamenti di consumo come elemento fondamentale nel processo di pianificazione aziendale -Saper individuare le tendenze future del modello alimentare - Individuare semplici strategie d'impresa - Cogliere la differenza tra pianificazione e programmazione - Individuare le fasi e le procedure per redigere un business plan - utilizzare la contabilità analitica nelle sue varie componenti (budget, scostamenti, reporting) - Elaborare semplici budget di imprese turistico-ristorative. CONOSCENZE: Figura e ruolo del consumatore - Strategie d'impresa - Le abitudini alimentari e la sua evoluzione - I fattori che incidono sulle abitudini alimentari - Processo di pianificazione e programmazione aziendale - Funzioni e struttura del business plan - Il controllo di gestione - Gli scopi, le fasi e gli strumenti del controllo di gestione – Il Budget - definizione e caratteri generali - La redazione del budget - I budget settoriali</p>

	<p>PARTE SECONDA – “Il marketing nell’azienda ristorativa”</p> <p>COMPETENZE: Utilizzare le nuove tecnologie nell’ambito della produzione, erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore - interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati - Individuare le strategie appropriate per risolvere i problemi - Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p> <p>ABILITA’/CAPACITA’: Individuare le caratteristiche del marketing e i suoi compiti - Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche - Individuare obiettivi e metodologie delle diverse strategie di marketing - Distinguere sul mercato i diversi segmenti di clientela - Identificare le strategie di marketing - Individuare le politiche di prodotto, di prezzo, di promozione e di distribuzione da attuare in funzione di un obiettivo aziendale - Utilizzare strumenti digitali nelle politiche di marketing - Individuare gli strumenti del marketing mix - Definire semplici piani di marketing.</p> <p>CONOSCENZE: Definizione di marketing - Nuove tendenze del marketing - Differenza tra marketing strategico e marketing operativo - Le fasi del marketing strategico - Le fonti informative - L’analisi interna e della concorrenza - La segmentazione e il target - Il posizionamento - Il marketing mix - Le leve di marketing e il loro utilizzo nella politica di organizzazione e gestione della rete di vendita - Le tecniche di web marketing - La struttura del piano di marketing</p> <p>PARTE TERZA – Qualità e sicurezza alimentare</p> <p>COMPETENZE: Individuare le strategie appropriate per risolvere i problemi - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare - Individuare le strategie appropriate per risolvere i problemi - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p> <p>ABILITA’/CAPACITA’: Individuare gli indicatori della qualità del processo e del risultato nelle aziende ristorative - Individuare norme e procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto - Individuare le diverse fattispecie di frode commerciale e di frode sanitaria - Individuare norme e procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto</p> <p>- individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti. CONOSCENZE: il concetto di qualità nelle aziende ristorative - Normativa di settore in materia di igiene e sicurezza alimentare - Le frodi alimentari - Normativa di settore in materia di tracciabilità dei prodotti</p> <p>PARTE QUARTA – Il mercato turistico</p> <p>COMPETENZE: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture.</p> <p>ABILITA’/CAPACITA’: Distinguere le caratteristiche del mercato turistico con particolare attenzione al settore ristorativo – individuare gli elementi caratterizzanti le strutture ristorative - individuare le certificazioni obbligatorie per l’avvio di un’azienda ristorativa – applicare la normativa di settore a diverse realtà aziendali.</p> <p>CONOSCENZE: il mercato turistico – i fattori che influenzano il mercato turistico – i caratteri – le dinamiche del mercato turistico</p>
--	--

<p>Metodologie - Verifiche</p>	<p>Metodologie adottate - il programma è stato svolto utilizzando diverse metodologie didattiche quali lezione frontale, lezione partecipata, problem solving, lettura e comprensione del testo con spiegazioni arricchite da casi operativi, da schematizzazioni, dalla presentazione di problemi operativi da risolvere, discussioni guidate. è stato operato un costante monitoraggio del percorso didattico al fine di attuare adeguate e mirate strategie di recupero anche con casi aziendali concreti.</p> <p>Verifiche – per la verifica delle competenze mi sono servita di colloqui orali utilizzati anche come occasione per l'approfondimento e il chiarimento degli argomenti trattati e di verifiche scritte consistenti in prove strutturate, domande a risposta aperta, esercizi pratici su alcuni argomenti che richiedevano lo svolgimento di calcoli.</p>
<p>Spazi - Tempi</p>	<p>Il percorso formativo si è svolto all'interno della normale attività didattica scolastica, suddivisa in 5 ore settimanali.</p> <p>I tempi preventivati per la trattazione degli argomenti specifici sono stati rispettati.</p>
<p>Criteri di valutazione</p>	<p>La misurazione delle prove, espressa in decimi da 1 a 10, è stata effettuata tenendo conto delle prove di verifica orale e di quelle scritte strutturate e semi strutturate considerando i seguenti indicatori: conoscenza dei contenuti, conoscenza e corretto utilizzo del lessico tecnico, capacità di interpretare criticamente i contenuti e di effettuare i collegamenti.</p> <p>Come criterio di valutazione sono state utilizzate costantemente le griglie di valutazione contenute nel PTOF con riferimento alla specifica disciplina. A ciò ho aggiunto l'impegno, l'interesse e la partecipazione durante lo svolgimento delle lezioni e i progressi rispetto alla situazione di partenza.</p>
<p>Testi – Materiali - Strumenti</p>	<p>libro di testo – slide –schede riepilogative - internet – esercizi - LIM</p>
<p style="text-align: center;"><u>Docente: D'AGOSTO MARIAROSARIA</u></p> <p><u>Libri di testo adottati:</u> "strumenti gestionali per il turismo" – Maria Rosaria Cesarano – Maria Dolores esposito- Teresa Acampora – Corso di diritto e tecniche amministrative dell'impresa ricettiva - articolazione: enogastronomia e servizi di sala e vendita.</p>	

MATEMATICA

<p>COMPETENZE DISCIPLINARI ACQUISITE AL TERMINE DELL'ANNO SCOLASTICO</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ARGOMENTARE, CON UN USO CORRETTO DEL LINGUAGGIO SPECIFICO DELLA DISCIPLINA; - GESTIRE CORRETTAMENTE E APPLICARE PROCEDURE DI CALCOLO DI LIMITI E DERIVATE DI FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE NELLO STUDIO DI FUNZIONI E NELLA RISOLUZIONE DI CASIREALI; - UTILIZZARE LE TECNICHE E LE PROCEDURE DI CALCOLO ARITMETICO ED ALGEBRICO RAPPRESENTANDOLE ANCHE SOTTOFORMA GRAFICA; - ANALIZZARE DATI E INTERPRETARLI SVILUPPANDO DEDUZIONI E RAGIONAMENTI SUGLI STESSI ANCHE CON L'AUSILIO DI RAPPRESENTAZIONI GRAFICHE, USANDO CONSAPEVOLMENTE GLI STRUMENTI DI CALCOLO E LE POTENZIALITÀ OFFERTE DA APPLICAZIONI DI TIPO INFORMATICO.
<p>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ IMPARARE AD IMPARARE ORGANIZZARE IL PROPRIO APPRENDIMENTO IN FUNZIONE DEL TEMPO E DELLE STRATEGIE METODOLOGICHE ▪ PROGETTARE ELABORARE E REALIZZARE PROGETTI UTILIZZANDO LE CONOSCENZE. VALUTARE VINCOLI E POSSIBILITÀ ESISTENTI. VERIFICARE I RISULTATI RAGGIUNTI ▪ COMUNICARE COMPRENDERE E RAPPRESENTARE MESSAGGI DI GENERE DIVERSO CON LINGUAGGI DIVERSI ▪ COLLABORARE E PARTECIPARE INTERAGIRE IN GRUPPO COMPRENDENDO I DIVERSI PUNTI DI VISTA. CONTRIBUIRE ALL'APPRENDIMENTO COMUNE RICONOSCENDO I DIRITTI FONDAMENTALI DEGLI ALTRI ▪ AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE SAPERSI INSERIRE IN MODO ATTIVO E CONSAPEVOLE NELLA VITA SOCIALE RICONOSCENDO OPPORTUNITÀ COMUNI, REGOLE E RESPONSABILITÀ ▪ RISOLVERE PROBLEMI FORMULARE IPOTESI, INDIVIDUARE RISORSE ADEGUATE, RACCOGLIERE DATI, PROPORRE SOLUZIONI SECONDO IL TIPO DI PROBLEMA ▪ INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI COGLIERE ANALOGIE E DIFFERENZE, COERENZE E INCOERENZE, CAUSE ED EFFETTI IN EVENTI E CONCETTI DIVERSI ELABORARE ARGOMENTAZIONI COERENTI ▪ ACQUISIRE E INTERPRETARE L'INFORMAZIONE SAPER DISTINGUERE I FATTI DALLE OPINIONI INTERPRETANDO CRITICAMENTE LE INFORMAZIONI RICEVUTE

CONOSCENZE CONTENUTI TRATTATI	<p>LE FUNZIONI IN R: CLASSIFICAZIONE, DOMINIO E CODOMINIO. SEGNO E ZERO DI UNA FUNZIONE. PROPRIETÀ DELLE FUNZIONI. DEFINIZIONE DI FUNZIONE CRESCENTE E DECRESCENTE. GRAFICI NOTEVOLI DI FUNZIONI ELEMENTARI.</p> <p>LIMITI E FUNZIONI CONTINUE: CONCETTO INTUITIVO DI LIMITE. CONCETTO DI LIMITE FINITO ED INFINITO, DESTRO E SINISTRO. TEOREMI FONDAMENTALI SUI LIMITI (SOLO ENUNCIATI). CALCOLO DEI LIMITI. FORME INDETERMINATE SEMPLICI. DEFINIZIONE DI FUNZIONE CONTINUA IN UN PUNTO.</p> <p>ASINTOTI VERTICALI, ORIZZONTALI ED OBLIQUI (SOLO DEFINIZIONI) DERIVATE DI FUNZIONI: DEFINIZIONE DI DERIVATA E SUO SIGNIFICATO GEOMETRICO. RAPPORTO INCREMENTALE. DERIVATA PRIMA DI UNA FUNZIONE.</p> <p>CALCOLO DERIVATE DI ALCUNE FUNZIONI ELEMENTARI. MASSIMI E MINIMI. TEOREMI PER IL CALCOLO DELLE DERIVATE.</p> <p>STUDIO DI FUNZIONI: CAMPO DI ESISTENZA, SEGNO DELLA FUNZIONE, INTERSEZIONE CON GLI ASSI, ASINTOTI, MASSIMI E MINIMI. FLESSI.</p> <p>RAPPRESENTAZIONE E INTERPRETAZIONE DI GRAFICI DI FUNZIONI ELEMENTARI.</p>
OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> - CLASSIFICARE UNA FUNZIONE - INDIVIDUARE IL DOMINIO DI UNA FUNZIONE - DEFINIRE LA POSITIVITÀ DI UNA FUNZIONE - CALCOLARE LIMITI DI FUNZIONI <p>STUDIARE LA CONTINUITÀ E LA DISCONTINUITÀ DI UNA FUNZIONE IN UN PUNTO</p> <ul style="list-style-type: none"> - CALCOLARE LA DERIVATA DI UNA FUNZIONE <p>DESCRIVERE LE PROPRIETÀ QUALITATIVE DI UNA FUNZIONE E COSTRUIRNE IL GRAFICO</p> <ul style="list-style-type: none"> - ESEGUIRE LO STUDIO DI UNA FUNZIONE E TRACCIARNE IL GRAFICO
METODOLOGIE -VERIFICHE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ LEZIONE FRONTALE ▪ INSEGNAMENTO INDIVIDUALIZZATO ▪ DISCUSSIONE ▪ DIDATTICA LABORATORIALE ▪ COOPERATIVE LEARNING ▪ VERIFICHE SCRITTE E ORALI ▪ PROVE SEMI STRUTTURATE
SPAZI - TEMPI	<p>AULE – QUINTO ANNO</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>STANDARD CON LE GRIGLIE DI VALUTAZIONE CONDIVISI NEL PTOF, NONCHÉ DELLA PARTECIPAZIONE, DELL'INTERESSE, DELL'IMPEGNO DIMOSTRATI DURANTE LE ATTIVITÀ. VERIFICA TRASVERSALE PER "ASSICULTURALI" E CLASSI PARALLELE, ATTIVITÀ INTERDISCIPLINARI</p>
TESTI – MATERIALI - STRUMENTI	<p>TESTO, DISPENSE E MAPPE CONCETTUALI DELL'INSEGNANTE MESSE A DISPOSIZIONE DEGLI ALUNNI NELLA CLASSE VIRTUALE DI MATEMATICA DEL DOCENTE DI "CLASSROOM", FILMATI E TEST INTERATTIVI CON UTILIZZO DELLA LIM</p>
<p>DOCENTE: <u>LIBRI DI TESTO ADOTTATI:</u> Docente: prof. Giovanni Buono Libri di testo adottati: Massimo Bergamini – Graziella Barozzi – Matematica in cucina in sala in albergo, vol. unico Editore Zanichelli</p>	

LINGUA STRANIERA INGLESE

COMPETENZE DISCIPLINARI ACQUISITE AL TERMINE DELL'ANNO SCOLASTICO	<ul style="list-style-type: none"> - SAPERE PADRONEGGIARE LA LINGUA STRANIERA PER SCOPI COMUNICATIVI E UTILIZZARE I LINGUAGGI SETTORIALI RELATIVI AL MONDO DELLA RISTORAZIONE E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA PER INTERAGIRE IN DIVERSI AMBITI E CONTESTI PROFESSIONALI, AL LIVELLO B2 DEL QUADRO COMUNE EUROPEO DI RIFERIMENTO PER LE LINGUE (QCER) - SAPER REDIGERE RELAZIONI TECNICHE E DOCUMENTARE LE ATTIVITÀ INDIVIDUALI E DI GRUPPO RELATIVE A SITUAZIONI PROFESSIONALI - SAPER INDIVIDUARE E UTILIZZARE GLI STRUMENTI DI COMUNICAZIONE E DI TEAM WORKING PIÙ APPROPRIATI PER INTERVENIRE NEI CONTESTI ORGANIZZATIVI E PROFESSIONALI DI RIFERIMENTO
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	<ul style="list-style-type: none"> - IMPARARE AD IMPARARE 1. ORGANIZZARE IL PROPRIO APPRENDIMENTO IN FUNZIONE DEL TEMPO E DELLE STRATEGIE METODOLOGICHE - PROGETTARE 1. ELABORARE E REALIZZARE PROGETTI UTILIZZANDO LE CONOSCENZE 2. VALUTARE VINCOLI E POSSIBILITÀ ESISTENTI 3. VERIFICARE I RISULTATI RAGGIUNTI - COMUNICARE 1. COMPRENDERE E RAPPRESENTARE MESSAGGI DI GENERE DIVERSO CON LINGUAGGI DIVERSI - COLLABORARE E PARTECIPARE 1. INTERAGIRE IN GRUPPO COMPRENDENDO I DIVERSI PUNTI DI VISTA 2. CONTRIBUIRE ALL'APPRENDIMENTO COMUNE RICONOSCENDO I DIRITTI FONDAMENTALI DEGLI ALTRI - AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE 1. SAPERSI INSERIRE IN MODO ATTIVO E CONSAPEVOLE NELLA VITA SOCIALE RICONOSCENDO OPPORTUNITÀ COMUNI, REGOLE E RESPONSABILITÀ - RISOLVERE PROBLEMI 1. FORMULARE IPOTESI, INDIVIDUARE RISORSE ADEGUATE, RACCOGLIERE DATI, PROPORRE SOLUZIONI SECONDO IL TIPO DI PROBLEMA - INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI 1. COGLIERE ANALOGIE E DIFFERENZE, COERENZE E INCOERENZE, CAUSE ED EFFETTI IN EVENTI E CONCETTI DIVERSI 2. ELABORARE ARGOMENTAZIONI COERENTI
CONOSCENZE CONTENUTI TRATTATI	U.D.A. 1: I PROFESSIONISTI DELLA TRADIZIONE E DELL'INNOVAZIONE IN THE KITCHEN KITCHEN VOCABULARY

	<p>STANDARD KITCHEN LAYOUT AND WORKFLOW THE KITCHEN BRIGADE FOOD SAFETY WORLD HEALTH ORGANIZATION WORLD FOOD SAFETY – FIVE KEYS TO SAFER FOOD FOOD CONTAMINATION AND POISONING SAFETY CERTIFICATIONS FOOD SAFETY GUIDELINE FOR HEALTH HAZARD HACCP SYSTEM FOOD PRESERVATION THE OGM PRODUCTS VIRUSES/BACTERIA VACUUM COOKING HPP REFRIGERATED STORAGE SYSTEM GRAMMAR PRESENT SIMPLE MODAL VERBS PAST SIMPLE</p> <p>U.D.A. 2: REALIZZARE STILI DI VITA SOSTENIBILI ED EQUILIBRATI NUTRITION MICRONUTRIENTS AND MACRONUTRIENTS HEALTHY EATING – GUIDELINES THE FOOD PYRAMID MEDITERRANEAN DIET FOOD HYGIENE AND SAFETY IN CATERING ALLERGIES AND INTOLLERANCES EATING DISORDERS VOCATIONAL EDUCATION THE CV THE APPLICATION LETTER GRAMMAR COMPARATIVES FIRST CONDITIONAL</p> <p>U.D.A. 3: MADE IN ITALY ENOGASTRONOMY ITALIAN PDO, PGI, TSG AGRI-FOOD PRODUCTS SLOW FOOD FOOD CULTURAL DIVERSITY ITALIAN GASTRONOMY TOUR FROM NORTH TO SOUTH: LOMBARDIA, EMILIA ROMAGNA, LAZIO, SICILIA TYPICAL PRODUCTS CAMPANIA'S TYPICAL FOOD AND CULINARY TRADITIONS CULINARY SPECIALIZATION GRAMMAR FUTURE TENSES: WILL AFFIRMATIVE INTERROGATIVE AND NEGATIVE FORMS</p>
--	--

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO	<p>COMPRENDERE IDEE PRINCIPALI, ELEMENTI DI DETTAGLIO E PUNTO DI VISTA IN TESTI ORALI IN LINGUA STANDARD, RIGUARDANTI ARGOMENTI DI ATTUALITÀ DI STUDIO E DI LAVORO.</p> <p>UTILIZZARE STRATEGIE NELL'INTERAZIONE E NELL'ESPOSIZIONE ORALE IN RELAZIONE AGLI ELEMENTI DI CONTESTO</p> <p>PRODURRE NELLA FORMA SCRITTA E ORALE, RELAZIONI, SINTESI E COMMENTI COERENTI E COESI, SU ESPERIENZE, PROCESSI E SITUAZIONI RELATIVE AL SETTORE DELLA RISTORAZIONE E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA.</p> <p>UTILIZZARE LESSICO E FRASEOLOGIA DI SETTORE, COMPRESA LA NOMENCLATURA INTERNAZIONALE CODIFICATA.</p> <p>RICONOSCERE LA DIMENSIONE CULTURALE DELLA LINGUA AI FINI DELLA MEDIAZIONE LINGUISTICA E DELLA COMUNICAZIONE INTERCULTURALE.</p>
METODOLOGIE - VERIFICHE	<p>LEZIONE FRONTALE INSEGNAMENTO INDIVIDUALIZZATO DISCUSSIONE COOPERATIVE LEARNING E-LEARNING SIMULAZIONE-ROLE PLAYING LETTURA RICERCA LESSICALE SINTESI VERIFICHE SCRITTE VERIFICHE ORALI CON POWER POINT E PROGETTI INDIVIDUALI</p>
SPAZI - TEMPI	<p>LE LEZIONI SI SONO SVOLTE ALL'INTERNO DELL'AULA, NEI TEMPI PREVISTI DAL PIANO TRIENNALE DELL'OFFERTA FORMATIVA, OVVERO DUE ORE SETTIMANALI.</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>DUE VERIFICHE SCRITTE E UNA ORALE PER OGNI TRIMESTRE, PER UN TOTALE DI N.6 VERIFICHE SCRITTE E TRE VERIFICHE ORALI.</p>
TESTI – MATERIALI - STRUMENTI	<p>TESTO D'ADOZIONE LAVAGNA MOTORI DI RICERCA PRODUZIONI DOMESTICHE APPUNTI RECUPERO DISPENSE FORNITE DALLA DOCENTE</p>
<p>DOCENTE: PROF.SSA D'AMBROSIO DANIELA LIBRI DI TESTO ADOTTATI: AUTORE: CIBELLI O., D'AVINO D. TITOLO: COOKBOOK CLUB UP - VOLUME PER IL QUINTO ANNO/TERZA EDIZIONE - VOLUME 2 - CLITT EDITORE</p>	

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA ARTICOLAZIONE CUCINA

<p>COMPETENZE DISCIPLINARI ACQUISITE AL TERMINE DELL'ANNO SCOLASTICO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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. • 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. • Predisporre prodotti, servizi e menù 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. • Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. • Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
<p>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ IMPARARE AD IMPARARE ORGANIZZARE IL PROPRIO APPRENDIMENTO IN FUNZIONE DEL TEMPO E DELLE STRATEGIE METODOLOGICHE ▪ PROGETTARE ELABORARE E REALIZZARE PROGETTI UTILIZZANDO LE CONOSCENZE VALUTARE VINCOLI E POSSIBILITÀ ESISTENTI VERIFICARE I RISULTATI RAGGIUNTI ▪ COMUNICARE COMPRENDERE E RAPPRESENTARE MESSAGGI DI GENERE DIVERSO CON LINGUAGGI DIVERSI ▪ COLLABORARE E PARTECIPARE INTERAGIRE IN GRUPPO COMPRENDENDO I DIVERSI PUNTI DI VISTA CONTRIBUIRE ALL'APPRENDIMENTO COMUNE RICONOSCENDO I DIRITTI FONDAMENTALI DEGLI ALTRI ▪ AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE SAPERSI INSERIRE IN MODO ATTIVO E CONSAPEVOLE NELLA VITA SOCIALE RICONOSCENDO OPPORTUNITÀ COMUNI, REGOLE E RESPONSABILITÀ ▪ RISOLVERE PROBLEMI FORMULARE IPOTESI, INDIVIDUARE RISORSE ADEGUATE, RACCOGLIERE DATI, PROPORRE SOLUZIONI SECONDO IL TIPO DI PROBLEMA ▪ INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI COGLIERE ANALOGIE E DIFFERENZE, COERENZE E INCOERENZE, CAUSE ED EFFETTI IN EVENTI E CONCETTI DIVERSI ELABORARE ARGOMENTAZIONI COERENTI ▪ ACQUISIRE E INTERPRETARE L'INFORMAZIONE SAPER DISTINGUERE I FATTI DALLE OPINIONI INTERPRETANDO CRITICAMENTE LE INFORMAZIONI RICEVUTE

CONOSCENZE CONTENUTI TRATTATI	<ul style="list-style-type: none"> • UTILIZZARE TECNICHE DI LAVORAZIONE E STRUMENTI GESTIONALI NELLA PRODUZIONE DI SERVIZI E PRODOTTI ENOGASTRONOMICI, RISTORATIVI • VALORIZZARE E PROMUOVERE LE TRADIZIONI LOCALI, NAZIONALI E INTERNAZIONALI INDIVIDUANDO LE NUOVE TENDENZE DI FILIERA • APPLICARE LE NORMATIVE VIGENTI, NAZIONALI E INTERNAZIONALI, IN FATTO DI SICUREZZA, TRASPARENZA E TRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI
OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> • ACQUISIRE LE ABILITÀ TECNICHE E SPECIFICHE ATTRAVERSO I LABORATORI, CHE HANNO VALORIZZATO AL MEGLIO LE POTENZIALITÀ PERSONALI E STIMOLATO APPRENDIMENTI FORMALI ED INFORMALI • FAVORITO IL RACCORDO TRA ISTRUZIONE E FORMAZIONE NEL MONDO DEL LAVORO • RAFFORZATO LE COMPETENZE TRASVERSALI DEGLI ALLIEVI • IMPLEMENTATO LO SPIRITO DI INIZIATIVA E IMPRENDITORIALITÀ • FAVORITA LA MOTIVAZIONE ALLO STUDIO, AL SAPERSI ORIENTARE NEL MONDO DEL LAVORO, AVENDO CONSAPEVOLEZZA DELLA RELATIONSHIP E DEI CARATTERI DELLA LEADERSHIP NEL LAVORO IN TEAM • ACQUISITO UNA VISION FLESSIBILE ED ADATTABILE
METODOLOGIE - VERIFICHE	<ul style="list-style-type: none"> • LA METODOLOGIA È STATA CENTRATA SULLE STRATEGIE FORMATIVE CHE MEGLIO COLLEGANO AL LEARNING BY DOING (IMPARARE FACENDO) COME: • ATTIVITÀ LABORATORIALE, PER VALORIZZARE GLI STILI DI APPRENDIMENTO INDUTTIVI • IL LAVORO COOPERATIVO PER PROGETTI, CHE SVILUPPA INSIEME CREATIVITÀ E RESPONSABILITÀ DI RISULTATO • LA DIDATTICA PER SITUAZIONE PROBLEMA, PER SVILUPPARE LA CAPACITÀ DI PROBLEM SOLVING • INTEGRAZIONE DEI SAPERI PER LA SOLUZIONE DI PROBLEMI COMPLESSI
SPAZI - TEMPI	<ul style="list-style-type: none"> • AULA SCOLASTICA • USO DI LUOGHI ATTREZZATI CHE FACILITINO APPROCCI OPERATIVI ALLA CONOSCENZA • 7 ORE SETTIMANALI
CRITERI DI VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • VERIFICHE ORALI • VERIFICHE PRATICHE • LAVORI DI GRUPPO
TESTI – MATERIALI - STRUMENTI	<ul style="list-style-type: none"> • TESTO IN USO: "IL NUOVO CUCINABILE" - EDITRICE SAN MARCO AUTORI: SOLILLO-PALERMO • DISPENSE DEL DOCENTE • ATTREZZATURE DI LABORATORIO
<u>DOCENTE:</u> PROF. DE MARTINO ANDREA	
<u>LIBRI DI TESTO ADOTTATI:</u> "Il nuovo Cucinabile" - Editrice San Marco- Autori: Solillo-Palermo	

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

<p>Competenze disciplinari acquisite al termine dell'anno scolastico</p>	<p>COMUNICARE ANCHE CON GESTI E MOVIMENTI, AVENDO CONSAPEVOLEZZA DELLA PROPRIA CORPOREITÀ ESEGUIRE ESERCIZI E SEQUENZE MOTORIE DERIVANTI DALLA GINNASTICA TRADIZIONALE SPORTIVA PRODURRE CON FLUIDITÀ I GESTI TECNICI DELLE VARIE ATTIVITÀ AFFRONTATE TROVARE SOLUZIONI E RISOLVERE PROBLEMI NELLA GESTIONE DI TORNEI O PARTITE APPLICARE LE REGOLE RISPETTARE LE REGOLE SVOLGERE COMPITI DI GIURIA E ARBITRAGGIO CAPACITÀ E TATTICHE SOTTESE ALLO SPORT PRATICATO RISPETTARE RESPONSABILMENTE, IN MODO AUTONOMO, LINEE GUIDA COMPORTAMENTALI UTILI A CONSERVARE LA PIENA EFFICIENZA DEL PROPRIO CORPO</p>
<p>Competenze Chiave di Cittadinanza</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ IMPARARE AD IMPARARE ORGANIZZARE IL PROPRIO APPRENDIMENTO IN FUNZIONE DEL TEMPO E DELLE STRATEGIE METODOLOGICHE ▪ PROGETTARE ELABORARE E REALIZZARE PROGETTI UTILIZZANDO LE CONOSCENZE VALUTARE VINCOLI E POSSIBILITÀ ESISTENTI VERIFICARE I RISULTATI RAGGIUNTI ▪ COMUNICARE COMPNDERE E RAPPRESENTARE MESSAGGI DI GENERE DIVERSO CON LINGUAGGI DIVERSI ▪ COLLABORARE E PARTECIPARE INTERAGIRE IN GRUPPO COMPREDENDO I DIVERSI PUNTI DI VISTA CONTRIBUIRE ALL'APPRENDIMENTO COMUNE RICONOSCENDO I DIRITTI FONDAMENTALI DEGLI ALTRI ▪ AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE SAPERSI INSERIRE IN MODO ATTIVO E CONSAPEVOLE NELLA VITA SOCIALE RICONOSCENDO OPPORTUNITÀ COMUNI, REGOLE E RESPONSABILITÀ ▪ RISOLVERE PROBLEMI FORMULARE IPOTESI, INDIVIDUARE RISORSE ADEGUATE, RACCOGLIERE DATI, PROPORRE SOLUZIONI SECONDO IL TIPO DI PROBLEMA ▪ INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI COGLIERE ANALOGIE E DIFFERENZE, COERENZE E INCOERENZE, CAUSE ED EFFETTI IN EVENTI E CONCETTI DIVERSI ELABORARE ARGOMENTAZIONI COERENTI ▪ ACQUISIRE E INTERPRETARE L'INFORMAZIONE SAPER DISTINGUERE I FATTI DALLE OPINIONI INTERPRETANDO CRITICAMENTE LE INFORMAZIONI RICEVUTE

<p>Conoscenze Contenuti trattati</p>	<p>REGOLE DEGLI SPORT PRATICATI CONOSCERE GLI EFFETTI POSITIVI DERIVANTI DA PERCORSI DI PREPARAZIONE FISICA SPECIFICI CONOSCERE LE STRATEGIE TECNICO/TATTICHE E I RUOLI E I COMPITI, ANCHE ORGANIZZATIVI DI VARIE DISCIPLINE SPORTIVE CONOSCERE I PRINCIPI FONDAMENTALI DELL'ETICA SPORTIVA E DEL FAIR PLAY CONOSCERE I PRINCIPI FONDAMENTALI DI PREVENZIONE PER LA SICUREZZA IN PALESTRA, E IN AMBITO STRADALE E LE PROCEDURE DA TENERE IN SITUAZIONI DI PRIMO SOCCORSO CONOSCERE LE NORME IGIENICO-SANITARIE E ALIMENTARI INDISPENSABILI PER IL BENESSERE INDIVIDUALE CONOSCERE I FENOMENI CONNESSI AL MONDO DELLO SPORT CONOSCERE I COMPORTAMENTI RESPONSABILI NEI CONFRONTI DEL COMUNE PATRIMONIO AMBIENTALE DURANTE L'ATTIVITÀ FISICA</p>
<p>Obiettivi Specifici di Apprendimento</p>	<p>AFFRONTARE UNA ATTIVITÀ MOTORIA COMPLESSA ADEGUATA AD UNA COMPLETA MATURAZIONE PERSONALE ACQUISIRE PIENA CONOSCENZA E CONSAPEVOLEZZA DEGLI EFFETTI POSITIVI GENERATI DAI PERCORSI DI PREPARAZIONE FISICA SPECIFICA CONOSCERE ED APPLICARE LE STRATEGIE TECNICO-TATTICHE DEI GIOCHI SPORTIVI AFFRONTARE IL CONFRONTO AGONISTICO CON UN'ETICA CORRETTA, CON RISPETTO DELLE REGOLE E VERO FAIR PLAY ASSUMERE STILI DI VITA E COMPORTAMENTI ATTIVI NEI CONFRONTI DELLA PROPRIA SALUTE INTESA COME FATTORE DINAMICO, CONFERENDO IL GIUSTO VALORE ALLE ATTIVITÀ FISICO- SPORTIVE CONOSCERE I PRINCIPI DI UNA CORRETTA ALIMENTAZIONE E DI COME ESSA È UTILIZZATA NELL'AMBITO DELL'ATTIVITÀ FISICA E NEI VARI SPORT</p>
<p>Metodologie - Verifiche</p>	<p>X LEZIONE FRONTALE X INSEGNAMENTO INDIVIDUALIZZATO X DISCUSSIONE X COOPERATIVE LEARNING X E-LEARNING X PROBLEM SOLVING X LEARNING BY DOING X PROJECT WORK</p> <p>LA VERIFICA È AVVENUTA ATTRAVERSO TEST PRATICI EFFETTUATI AL TERMINE DI OGNI UNITÀ DIDATTICA E ATTRAVERSO L'OSSERVAZIONE DIRETTA DURANTE LA PRATICA SPORTIVA. PER VERIFICARE LA CONOSCENZA DEGLI ARGOMENTI TEORICI, SONO STATE UTILIZZATE PROVE ORALI.</p>
<p>Spazi - Tempi</p>	<p>X AULA X PALESTRA REGOLAMENTARE X CAMPETTO ESTERNO</p> <p>NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO LA TEMPISTICA PROGRAMMATA È STATA, IN GENERALE, RISPETTATA.</p>
<p>Criteri di valutazione</p>	<p>STANDARD DI VALUTAZIONE CONDIVISI COME DA PTOF PER QUANTO RIGUARDA LA VALUTAZIONE SI È TENUTO CONTO DEI RISULTATI OTTENUTI NEI TEST SVOLTI, MA ANCHE DELLA PARTECIPAZIONE, DELL'INTERESSE, DELL'IMPEGNO DIMOSTRATI NELLE ATTIVITÀ SCOLASTICHE E DEL MIGLIORAMENTO OTTENUTO DA OGNI SINGOLO ALUNNO.</p>
<p>Testi – Materiali - Strumenti</p>	<p>X TESTO X LAVAGNA INTERATTIVA X MATERIALE IN FOTOCOPIA X GIORNALI</p>

	X SUPPORTI MULTIMEDIALI X PICCOLI E GRANDI ATTREZZI GINNICI X LEZIONI REGISTRATE RAI
Docente: Prof.ssa Capozzoli Lucia	
Libri di testo adottati: PER STARE BENE/ SECONDA EDIZIONE DI MANUALE DI ED.FISICA Adinolfi Mario/Giovannini Francesca/La Terza Espedito ZANICHELLI EDITORE	

RELIGIONE CATTOLICA

Competenze disciplinari acquisite al termine dell'anno scolastico	<p>Gli alunni hanno acquisito la consapevolezza del Mistero di Dio in relazione sulla propria identità, con gli altri e con il mondo, al fine di sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita riflettendo sulla propria identità.</p> <p>Hanno acquisito l'importanza del dialogo in contraddizioni culturali e religiose diverse della propria che aiutano a maturare sempre più.</p>
Competenze Chiave di Cittadinanza	<p>Gli alunni hanno acquisito le seguenti competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Elaborare e realizzare progetti utilizzando le conoscenze – Verificare i risultati raggiunti – Contribuire all'apprendimento comune riconoscendo i diritti fondamentali degli altri – Comprendere e rappresentare messaggi di genere diverso con linguaggi diversi – Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale riconoscendo opportunità comuni, regole e responsabilità – Interagire in gruppo comprendendo i diversi punti di vista – Formulare ipotesi, individuare risorse adeguate, raccogliere dati, proporre soluzioni secondo il tipo di problema – Elaborare argomentazioni coerenti – Saper distinguere i fatti dalle opinioni interpretando criticamente le informazioni ricevute.
Conoscenze Contenuti trattati	<p>Riconoscere i valori dell'amore, della libertà, della pace all'interno di rapporti.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche politiche, sociali ed economiche della situazione attuale.</p> <p>Conoscere la natura umana alla luce del progetto di Dio.</p> <p>Riconoscere il ruolo della religione nella società e comprenderne la natura in prospettiva di un dialogo costruttivo fondato sul principio della libertà religiosa.</p>
Obiettivi Specifici di Apprendimento	

	<p>Conoscenza dei tratti peculiari della morale cristiana in relazione alle tematiche emergenti. Una nuova e più profonda comprensione della coscienza, della libertà, della legge, dell'autorità.</p> <p>L'affermazione dell'inalienabile dignità della persona umana, del valore della vita. Il significato dell'amore umano nella giustizia e nella verità.</p>
Metodologie – Verifiche	<p>Uso di strumenti che hanno reso più accessibili i testi e documenti vari.</p> <p>Lezioni in presenza e a volte, per alcuni alunni, attraverso la D.A.D.</p> <p>Le verifiche sono scaturite dai vari dialoghi fatti periodicamente con gli alunni nonché dal loro interesse e partecipazione.</p>
Spazi – Tempi	Aula e aula virtuale – Trimestre – 1 h. settimanale.
Criteri di valutazione	La valutazione intermedia e finale viene espressa con un giudizio che sintetizza i risultati formativi conseguiti (competenze, abilità, conoscenze proprie dell'IRC), l'interesse e l'impegno con i quali lo studente ha seguito le attività proposte.
Testi – Materiali – Strumenti	Libro di testo; documenti riguardante l'argomento trattato.
<p>Docente: prof.ssa Di Lorenzo Maria Rosaria</p> <p>Libro di testo adottato: S. Pasquali – A. Panizzoli, <i>Segni dei tempi</i>, ed. La Scuola, vol. U</p>	

FRANCESE ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Competenze disciplinari acquisite al termine dell'anno scolastico	<p>Padroneggiare la lingua francese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>
--	---

	Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
Competenze Chiave di Cittadinanza	<p>IMPARARE AD IMPARARE PROGETTARE COMUNICARE COLLABORARE E PARTECIPARE AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE RISOLVERE PROBLEMI INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI ACQUISIRE E INTERPRETARE L'INFORMAZIONE</p>
Conoscenze Contenuti trattati	<p>Le système HACCP Le contrôle qualitatif et quantitatif Hygiène et sécurité du personnel, des équipements et des locaux Les labels de qualité et d'origine Les OGM et les produits biologiques La réglementation alimentaire dans l'Union Européenne Le curriculum vitae, la lettre de motivation et l'entretien d'embauche Composition du menu La pyramide alimentaire : les groupes alimentaires Les intolérances alimentaires Les troubles de comportement alimentaire : anorexie, boulimie, obésité Les vins français et italiens de la Campanie La cuisine française, francophone et italienne</p>
Obiettivi Specifici di Apprendimento	<p>Élaborer un menu Réaliser des menus pour des régimes spécifiques Décrire le système HACCP Remplir une fiche technique pour identifier un point critique et le maîtriser Présenter un produit typique d'une région italienne Créer des recettes et des slogans Exprimer son opinion sur le bio et les OGM Présenter des plats typiques</p>
Metodologie - Verifiche	<p>Lezione frontale Insegnamento individualizzato Discussione Didattica laboratoriale Simulazione (role-playing)</p> <p><u>Scritto:</u> prove strutturate e semi-strutturate, quiz moduli google, questionari a risposta aperta o chiusa, libera produzione di brevi testi, riempimento di spazi vuoti, composizione e completamento di brevi dialoghi</p> <p><u>Orale:</u> interrogazioni, giochi di ruolo orali, presentazioni di lavori multimediali</p>
Spazi - Tempi	<p>Aula Aula multimediale Classe virtuale</p>
Criteri di valutazione	Griglie da PTOF

Testi – Materiali - Strumenti	Testi Lavagna/LIM Supporti multimediali Stage G-suite
Docente: SABRINA BUFANO	
Libri di testo adottati: ATOUR DE LA TABLE, CLAUDIA CASAZZA, LOESCHER	

TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI SISTEMI PRODUTTIVI

Competenze disciplinari acquisite al termine dell'anno scolastico	<ul style="list-style-type: none"> - Adeguare e organizzare la vendita in relazione alla domanda, valorizzando i prodotti, agendo sul sistema qualità. - Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza alimentare e tracciabilità dei prodotti - Strategie per ottimizzare la produzione di beni e servizi - Condurre e gestire macchinari ed impianti di produzione del settore - Organizzare processi produttivi e servizi - Analizzare i limiti di rischio delle varie soluzioni tecniche con attenzione alla sicurezza nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. - Utilizzare i principali concetti relativi all' economia e all' organizzazione dei processi produttivi e dei servizi
Competenze Chiave di Cittadinanza	<p>Imparare Ad Imparare Collaborare e Partecipare Agire In Modo Autonomo E Responsabile Risolvere Problemi Individuare Collegamenti E Relazioni</p>
Conoscenze Contenuti trattati	<p>U.D. 1 Automazione Industriale U.D. 2 Qualità e Ambiente U.D. 3 Trasmissione del Moto U.D. 4 Prodotto, Progettazione e Fabbricazione U.D. 5 Sicurezza U.D. 6 Pneumatica</p>
Obiettivi Specifici di Apprendimento	<p>Applicare metodi per organizzare in modo efficace le risorse tecniche e umane Definire piani di produzione con riferimento alle specifiche delle macchine da utilizzare e al loro lay – out Gestire la manutenzione ordinaria dei macchinari, ricavando le relative procedure della documentazione tecnica a corredo degli stessi</p>

	riconoscere e valutare situazioni di rischio
Metodologie - Verifiche	<p>Cooperative Learning Didattica Laboratoriale - Problem Solving</p> <p>Valutazioni scritte e orali</p> <p>Le verifiche sono utili per valutare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La continuità nell'impegno; • L'effettivo apprendimento dei contenuti da parte degli allievi; • L'abilità nell'impostare semplici esercizi; • La proprietà di linguaggio; • La capacità di elaborazione personale
Spazi - Tempi	<p>1° Trimestre U.D. 1 Automazione Industriale U.D. 2 Qualità e Ambiente</p> <p>2° Trimestre U.D. 3 Trasmissione del Moto U.D. 4 Prodotto, Progettazione e Fabbricazione</p> <p>3° Trimestre U.D. 5 Sicurezza U.D. 6 Pneumatica</p>
Criteri di valutazione	<p>I criteri generali che sono stati adottati sono i seguenti e la preparazione dell'allievo è valutata:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scarsa (3/10), se l'allievo non possiede informazioni sull'argomento e non sa risolvere semplici esercizi; • Insufficiente (4/10), se l'allievo possiede scarse informazioni sull'argomento richiesto e manifesta scarsa abilità nel risolvere i problemi; • Lievemente sufficiente (5/10), se lo studente conferisce in modo frammentario e riesce a risolvere esercizi solo con l'aiuto dell'insegnante; • Sufficiente (6/10), se lo studente manifesta continuità nello studio, conosce gli elementi essenziali del programma e risolve gli esercizi in maniera corretta; • Discreto- Buono (7-8/10), se lo studente dimostra ristudiare con continuità, sviluppa analisi corretta e risolve autonomamente problemi anche non standard; • Ottimo (9/10), se lo studente definisce e discute con competenza gli argomenti proposti, utilizza un lessico adeguato e corretto e risolve problemi formulando proposte autonome di soluzione.
Testi – Materiali - Strumenti	Strumenti didattici: Lim, computer.
Docente: DE LIA IMMACOLATA	
Libri di testo adottati: Tecniche di Organizzazione e Gestione dei Processi Produttivi vol. 2 editore Hoepli di Cataldo V. Biffaro – Rosalba Labile e Raffaella Labile. Dispense del Professore	

PROVE ESAME DI STATO ANNO SCOLASTICO 2025 - 2026

PRIMA PROVA SCRITTA

*Ai sensi dell'art. 17, comma 3, del D. Lgs. 62/2017, la **prima prova scritta** accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato. Le tracce sono elaborate nel rispetto del **quadro di riferimento allegato al D.M. 21 novembre 2019, n. 1095**" (Art. 19, comma 1 dell'O.M. n. 54 del 26.03.2026).*

La sottocommissione dispone di venti punti per la valutazione della prima prova scritta.

SECONDA PROVA SCRITTA

*"Negli istituti professionali del vigente ordinamento, la **seconda prova scritta** non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali del vigente ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:*

- a. LA TIPOLOGIA DELLA PROVA DA COSTRUIRE, TRA QUELLE PREVISTE NEL QUADRO DI RIFERIMENTO DELL'INDIRIZZO ADOTTATO CON "D. M 15 GIUGNO 2022, N.164".*
- b. IL/I NUCLEO/I TEMATICO/I FONDAMENTALE/I D'INDIRIZZO, SCELTO/I TRA QUELLI PRESENTI NEL SUDDETTO QUADRO, CUI LA PROVA DOVRÀ RIFERIRSI.*

(Art. 20, comma 3 dell'O.M. n. 54 del 26.03.2026).

La sottocommissione dispone di venti punti per la valutazione della seconda prova scritta

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.

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze

1. 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/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. 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/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", 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 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, 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. 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.

OBIETTIVI DELLA PROVA

- Individuare le tematiche e/o le problematiche di riferimento nel testo proposto o nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato
- Elaborare, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla trattazione della tematica o alla soluzione del caso o alla costruzione del progetto
- Utilizzare strumenti teorici e/o operativi nello sviluppo dell'elaborato o nella realizzazione e promozione di prodotti e/o servizi, formulando anche proposte innovative
- Saper argomentare e collegare conoscenze e abilità nell'elaborazione di tematiche o nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, fornendo le motivazioni delle scelte operate
- Possedere adeguate e corrette conoscenze della strumentazione tecnologica, dei quadri storico – culturali e di quelli normativi di riferimento delle filiere, ove questi siano richiesti

COLLOQUIO

Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del D. Lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto anche delle informazioni contenute nel Curriculum della studentessa e dello studente di cui all'articolo 1, comma 30, della legge 13 luglio 2015, n. 107. Il colloquio si svolge sulle quattro discipline individuate ai sensi dell'articolo 1, comma 1, lettera b), del d.m. 13/2026, al fine di verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri di ciascuna disciplina, la capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite e di argomentare in modo critico e personale, nonché il grado di responsabilità e maturità raggiunto. Esso concorre alla valutazione delle conoscenze, delle abilità e delle competenze del candidato, nonché del grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio, anche tenuto conto dell'impegno dimostrato nell'ambito scolastico e in altre attività coerenti con il percorso di studio, nonché del grado di responsabilità o dell'impegno evidenziati in azioni particolarmente meritevoli – documentate nel Curriculum della studentessa e dello studente - in una prospettiva di sviluppo integrale. (Art. 22, comma 1, O.M. n. 54 del 26.03.2026).

Il colloquio ha inizio con una breve riflessione del candidato sul proprio percorso scolastico e personale, anche alla luce delle informazioni contenute nel Curriculum della studentessa e dello studente. Il colloquio prosegue con la proposta di domande e approfondimenti sulle quattro discipline di cui all'art. 1, co.1, lettera b), del d.m. 13/2026, al fine di evidenziare il grado di responsabilità e maturità raggiunto dal candidato in ordine all'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline e alla capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite per argomentare in maniera critica e personale. Nel corso del colloquio il candidato analizza criticamente e correla al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito delle attività di formazione scuola-lavoro o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato. Inoltre, il colloquio verifica le competenze di educazione civica, di cui alla legge 20 agosto 2019, n. 92, e alle linee guida di cui al decreto ministeriale 7 settembre 2024, n. 183, come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe. Infine, nell'ambito del colloquio, viene effettuata la discussione degli elaborati relativi alle prove scritte. La commissione cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, valorizzandone soprattutto i nuclei tematici fondamentali e la dimensione pluridisciplinare e interdisciplinare. Nella conduzione del colloquio, la commissione tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali per i licei e delle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. (Art. 22, comma 2, O.M. n. 54 del 26.03.2026).

Ai sensi dell'art. 13, co. 2, lettera d), secondo periodo, del d.lgs. 62 del 2017, nel caso in cui il candidato interno abbia riportato, in sede di scrutinio finale, una valutazione del comportamento pari a sei decimi, il colloquio ha altresì a oggetto la trattazione dell'elaborato di cui all'art. 3, lettera a), sub iv.

Il colloquio dei candidati con disabilità e disturbi specifici di apprendimento si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 20 del d. lgs. 62 del 2017. (Art. 22, comma 3, 5, O.M. n. 54 del 26.03.2026).

La sottocommissione dispone di venti punti per la valutazione del colloquio e procede all'attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio viene espletato. Il punteggio è attribuito dall'intera sottocommissione, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato A.

(Art. 22, comma 8, O.M. n. 54 del 26.03.2026).

ALLEGATI

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

- **GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA**
- **GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA**
- **GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO**

SCHEMA DI VALUTAZIONE
TIPOLOGIA A (Analisi del testo letterario)

INDICATORE Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati		MAX	Punt. ass.
INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	60	
IDEAZIONE, PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL TESTO. COERENZA E COESIONE TESTUALE	Articolazione del testo confusa; scarsa coerenza e coesione tra le parti	1-4	
	Articolazione del testo frammentaria e non sempre chiara; carente la coerenza e la coesione tra le parti	5-8	
	Articolazione del testo nel complesso logicamente ordinata; sufficiente coerenza e coesione tra le parti	9-12	
	Articolazione del testo logicamente strutturata; buona coerenza e coesione tra le parti	13-16	
	Articolazione del testo logicamente ben strutturata con una scansione chiara ed efficace; buona coerenza e coesione tra le parti; discorso fluido ed efficace nell'espressione	17-20	
RICCHEZZA E PADRONANZA LESSICALE	Gravi e diffusi errori morfosintattici e/o ortografici, punteggiatura errata o carente; uso di un lessico generico e a volte improprio	1-4	
	Alcuni errori morfosintattici e/o ortografici, punteggiatura a volte errata; qualche improprietà lessicale	5-8	
CORRETTEZZA GRAMMATICALE (PUNTEGGIATURA, ORTOGRAFIA, MORFOLOGIA, SINTASSI)	Generale correttezza morfosintattica e ortografica; punteggiatura generalmente corretta; lievi improprietà lessicali.	9-12	
	Correttezza morfosintattica e ortografica; punteggiatura corretta; proprietà lessicale	13-16	
	Correttezza morfosintattica e ortografica; lessico appropriato, vario e specifico;	17-20	
AMPIEZZA E PRECISIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI ESPRESSIONE DI GIUDIZI CRITICI E VALUTAZIONE PERSONALI	Conoscenze gravemente carenti, idee banali, apporti critici e valutazioni personali assenti	1-4	
	Conoscenze e idee talvolta superficiali, apporti critici e valutazioni personali sporadici	5-8	
	Conoscenze e idee sufficientemente sviluppate, presenza di qualche apporto critico e valutazioni personali siano pure circoscritti o poco sviluppati	9-12	
	Conoscenze documentate, idee personali, apporti critici e valutazioni personali motivati	13-16	
	Conoscenze approfondite, concetti di apprezzabile spessore, apporti critici e valutazioni personali motivati e rielaborati personalmente	17-20	
	Totale	60	

INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI	MAX	PUNT. ASS.
		40	
RISPETTO DEI VINCOLI POSTI NELLA CONSEGNA (LUNGHEZZA DEL TESTO, PARAFRASI O SINTESI DEL TESTO)	Scarso rispetto dei vincoli posti nella consegna	1-3	
	Parziale rispetto dei vincoli posti nella consegna	4-5	
	Adeguate rispetto dei vincoli posti nella consegna	6-8	
	Completo rispetto dei vincoli posti nella consegna	9-10	
CAPACITÀ DI COMPRENDERE IL TESTO NEL SUO SENSO COMPLESSIVO E NEI SUOI SNODI TEMATICI E STILISTICI	Fraintendimenti sostanziali del contenuto del testo	1-3	
	Fraintendimenti marginali del contenuto del testo	4-5	
	Comprensione del testo corretta	6-8	
	Comprensione del testo corretta, completa e approfondita	9-10	
PUNTUALITÀ NELL'ANALISI LESSICALE, SINTATTICA, STILISTICA E RETORICA, ECC.	Mancato o parziale riconoscimento degli aspetti contenutistici e/o stilistici (figure retoriche, metrica, linguaggio ...)	1-3	
	Riconoscimento sufficiente e/o apprezzabile degli aspetti contenutistici e stilistici (figure retoriche, metrica, linguaggio ...)	4-5	
	Riconoscimento completo degli aspetti contenutistici e stilistici (figure retoriche, metrica, linguaggio ...)	6-8	
	Riconoscimento completo e puntuale degli aspetti contenutistici e stilistici (figure retoriche, metrica, linguaggio ...)	9-10	
INTERPRETAZIONE CORRETTA E ARTICOLATA DEL TESTO	Contenuto gravemente insufficiente, interpretazione errata o scarsa priva di riferimenti culturali (riferimenti al contesto storico-culturale o del confronto tra testi dello stesso autore o di altri autori)	1-3	
	Contenuto insufficiente, interpretazione adeguata solo in parte e pochissimi riferimenti culturali (riferimenti al contesto storico-culturale o del confronto tra testi dello stesso autore o di altri autori)	4-5	
	Contenuto sufficiente e/o buono, interpretazione nel complesso corretta con riferimenti culturali (riferimenti al contesto storico-culturale o del confronto tra testi dello stesso autore o di altri autori)	6-8	
	Contenuto ottimo, interpretazione corretta e originale con riferimenti culturali (riferimenti al contesto storico-culturale o del confronto tra testi dello stesso autore o di altri autori) pertinenti e personali	9-10	
	Totale	40	

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

VALUTAZIONE IN VENTESIMI	PUNTEGGIO	DIVISIONE PER 5	TOTALE NON ARROTONDATO	TOTALE ARROTONDATO
INDICATORI GENERALI				
INDICATORI SPECIFICI				
TOTALE				

TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

INDICATORE		MAX	PUNT. ASS.
INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI		
		60	
IDEAZIONE, PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL TESTO. COERENZA E COESIONE TESTUALE	Articolazione del testo confusa; scarsa coerenza e coesione tra le parti	1-4	
	Articolazione del testo frammentaria e non sempre chiara; carente la coerenza e la coesione tra le parti	5-8	
	Articolazione del testo nel complesso logicamente ordinata; sufficiente coerenza e coesione tra le parti	9-12	
	Articolazione del testo logicamente strutturata; buona coerenza e coesione tra le parti	13-16	
	Articolazione del testo logicamente ben strutturata con una scansione chiara ed efficace; buona coerenza e coesione tra le parti; discorso fluido e ed efficace nell'espressione	17-20	
RICCHEZZA E PADRONANZA LESSICALE	Gravi e diffusi errori morfosintattici e/o ortografici, punteggiatura errata o carente; uso di un lessico generico e a volte improprio	1-4	
	Alcuni errori morfosintattici e/o ortografici, punteggiatura a volte errata; qualche improprietà lessicale	5-8	
CORRETTEZZA GRAMMATICALE (PUNTEGGIATURA, ORTOGRAFIA, MORFOLOGIA, SINTASSI)	Generale correttezza morfosintattica e ortografica; punteggiatura generalmente corretta; lievi improprietà lessicali.	9-12	
	Correttezza morfosintattica e ortografica; punteggiatura corretta; proprietà lessicale	13-16	
	Correttezza morfosintattica e ortografica; lessico appropriato, vario e specifico;	17-20	
AMPIEZZA E PRECISIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI ESPRESSIONE DI GIUDIZI CRITICI E VALUTAZIONE PERSONALI	Conoscenze gravemente carenti, idee banali, apporti critici e valutazioni personali assenti	1-4	
	Conoscenze e idee talvolta superficiali, apporti critici e valutazioni personali sporadici	5-8	
	Conoscenze e idee sufficientemente sviluppate, presenza di qualche apporto critico e valutazioni personali siano pure circoscritti o poco sviluppati	9-12	
	Conoscenze documentate, idee personali, apporti critici e valutazioni personali motivati	13-16	
	Conoscenze approfondite, concetti di apprezzabile spessore, apporti critici e valutazioni personali motivati e rielaborati personalmente	17-20	
	Totale	60	

INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI	MAX	PUNT. ASS.
		40	
INDIVIDUAZIONE CORRETTA DI TESI E ARGOMENTAZIONI PRESENTI NEL TESTO PROPOSTO	Mancata o parziale individuazione di tesi e argomentazioni	1-3	
	Individuazione sufficiente e/o apprezzabile di tesi e argomentazioni	4-5	
	Individuazione completa di tesi e argomentazioni	6-8	
	Individuazione completa e puntuale di tesi e argomentazioni	9-10	
CAPACITÀ DI SOSTENERE CON COERENZA UN PERCORSO RAGIONATIVO ADOPERANDO CONNETTIVI PERTINENTI	Coerenza del percorso ragionativo confusa; uso dei connettivi generico e improprio	1-4	
	Coerenza del percorso ragionativo scarsa; uso dei connettivi generico	5-8	
	Coerenza del percorso ragionativo sufficiente; uso dei connettivi adeguato	9-12	
	Coerenza del percorso ragionativo strutturata; uso dei connettivi appropriato	13-16	
	Coerenza del percorso ragionativo ben strutturata e fluida; uso dei connettivi efficace	17-20	
CORRETTEZZA E CONGRUENZA DEI RIFERIMENTI CULTURALI UTILIZZATI PER SOSTENERE L'ARGOMENTAZIONE	Riferimenti culturali non corretti e incongruenti	1-3	
	Riferimenti culturali corretti ma incongruenti	4-5	
	Riferimenti culturali corretti e congruenti	6-8	
	Riferimenti culturali corretti e congruenti ed articolati in maniera originale	9-10	
	Totale	40	

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

VALUTAZIONE IN VENTESIMI	PUNTEGGIO	DIVISIONE PER 5	TOTALE NON ARROTONDATO	TOTALE ARROTONDATO
INDICATORI GENERALI				
INDICATORI SPECIFICI				
TOTALE				

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

INDICATORE		MAX	PUNT. ASS.
INDICATORI GENERALI	Descrittori	60	
IDEAZIONE, PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL TESTO. COERENZA E COESIONE TESTUALE	Articolazione del testo confusa; scarsa coerenza e coesione tra le parti	1-4	
	Articolazione del testo frammentaria e non sempre chiara; carente la coerenza e la coesione tra le parti	5-8	
	Articolazione del testo nel complesso logicamente ordinata; sufficiente coerenza e coesione tra le parti	9-12	
	Articolazione del testo logicamente strutturata; buona coerenza e coesione tra le parti	13-16	
	Articolazione del testo logicamente ben strutturata con una scansione chiara ed efficace; buona coerenza e coesione tra le parti; discorso fluido ed efficace nell'espressione	17-20	
RICCHEZZA E PADRONANZA LESSICALE CORRETTEZZA GRAMMATICALE (PUNTEGGIATURA, ORTOGRAFIA, MORFOLOGIA, SINTASSI)	Gravi e diffusi errori morfosintattici e/o ortografici, punteggiatura errata o carente; uso di un lessico generico e a volte improprio	1-4	
	Alcuni errori morfosintattici e/o ortografici, punteggiatura a volte errata; qualche improprietà lessicale	5-8	
	Generale correttezza morfosintattica e ortografica; punteggiatura generalmente corretta; lievi improprietà lessicali.	9-12	
	Correttezza morfosintattica e ortografica; punteggiatura corretta; proprietà lessicale	13-16	
	Correttezza morfosintattica e ortografica; lessico appropriato, vario e specifico;	17-20	
AMPIEZZA E PRECISIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI ESPRESSIONE DI GIUDIZI CRITICI E VALUTAZIONE PERSONALI	Conoscenze gravemente carenti, idee banali, apporti critici e valutazioni personali assenti	1-4	
	Conoscenze e idee talvolta superficiali, apporti critici e valutazioni personali sporadici	5-8	
	Conoscenze e idee sufficientemente sviluppate, presenza di qualche apporto critico e valutazioni personali siano pure circoscritti o poco sviluppati	9-12	
	Conoscenze documentate, idee personali, apporti critici e valutazioni personali motivati	13-16	
	Conoscenze approfondite, concetti di apprezzabile spessore, apporti critici e valutazioni personali motivati e rielaborati personalmente	17-20	
	TOTALE	60	

INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI	MAX	PUNT. ASS.
		40	
PERTINENZA DEL TESTO RISPETTO ALLA TRACCIA E COERENZA NELLA FORMULAZIONE DEL TITOLO E DELL'EVENTUALE PARAGRAFAZIONE	Scarsa pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne	1-3	
	Parziale e incompleta pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne	4-5	
	Adeguate pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne	6-8	
	Completa e originale pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne	9-10	
SVILUPPO ORDINATO E LINEARE DELL'ESPOSIZIONE	Esposizione confusa	1-4	
	Esposizione frammentaria	5-8	
	Esposizione logicamente ordinata	9-12	
	Esposizione logicamente strutturata	13-16	
	Esposizione ben strutturata ed efficace	17-20	
CORRETTEZZA E ARTICOLAZIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI	Conoscenze e riferimenti culturali non corretti e non ben articolati	1-3	
	Conoscenze e riferimenti culturali corretti ma poco articolati	4-5	
	Conoscenze e riferimenti culturali corretti e articolati	6-8	
	Conoscenze e riferimenti culturali corretti e articolati in maniera originale	9-10	
	TOTALE	40	

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

VALUTAZIONE IN VENTESIMI	PUNTEGGIO	DIVISIONE PER 5	TOTALE NON ARROTONDATA	TOTALE ARROTONDATA
INDICATORI GENERALI				
INDICATORI SPECIFICI				
TOTALE		/5		

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA- ENOGASTRONOMIA E
 OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 (DM 164 del 15 Giugno 2022)**

INDICATORI	DESCRITTORI	
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	- Pienamente aderente: risponde sempre in maniera pertinente	3
	- Sufficiente: la traccia è aderente nei contenuti essenziali	2
	- Lacunosa: trattazione parzialmente o del tutto non aderente alla traccia	1
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline	- Esaustiva: contenuti corretti, sempre approfonditi ed esaurienti	6
	- Completa: contenuti completi e talvolta approfonditi; buona rielaborazione	5
	- Discreta: sufficientemente corretta con rielaborazione minima	4
	- Sufficiente: conosce i contenuti in maniera essenziale	3
	- Lacunosa: conosce i contenuti in maniera parziale	2
	- Frammentaria: conosce i contenuti in maniera confusa e disordinata	1
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali	- Individua strategie appropriate, formulando proposte operative originali per la soluzione dei problemi	8
	- Individua strategie appropriate per la soluzione dei problemi	7
	- Individua discretamente le problematiche e/o le situazioni motivando in maniera sufficiente la tesi sostenuta	6
	- Individua le problematiche e/o le situazioni in modo esauriente, fornisce soluzioni pertinenti con un minimo di motivazione	5
	- Individua le problematiche e/o le situazioni in maniera sostanziale e fornisce soluzioni pertinenti senza motivarle	4
	- Individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni pertinenti	3
	- Individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni	2
	- Non interpreta la richiesta adeguatamente, non individua le problematiche e/o le situazioni	1
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	- Approfondita: argomenta in maniera critica e usa terminologia tecnica appropriata	3
	- Adeguata: esposizione semplice ma argomentata, terminologia tecnica adeguata	2
	- Superficiale: rielaborazione mnemonica e acritica, terminologia non corretta o non pertinente	1

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle quattro discipline Oggetto del colloquio	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, e li utilizza 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 relativi metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i relativi metodi.	5	
Capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite; padronanza lessicale e semantica, anche con riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore (eventualmente anche in lingua straniera)	I	Non è in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato. Si esprime in modo scorretto e/o stentato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite con difficoltà e solo se guidato. Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati raccordi tra le discipline. Si esprime utilizzando un lessico complessivamente corretto, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare articolata. Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e preciso.	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita. Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	5	
Capacità di argomentare in modo critico e personale	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/o solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, rielaborando correttamente i contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità 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	
Grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio	I	Ha raggiunto un grado di maturazione molto parziale e un livello di autonomia e responsabilità incompleto	0.50 - 1	
	II	Ha raggiunto un limitato grado di maturazione e di autonomia; necessita di guida e di supporto per gestire scelte e responsabilità.	1.50 – 2.50	
	III	Ha raggiunto un apprezzabile livello di maturazione; è in grado di assumere decisioni autonome e gestire con sicurezza scelte personali.	3 - 3.50	
	IV	Ha raggiunto un alto grado di maturazione, autonomia e responsabilità; è capace di riflettere criticamente sulle proprie scelte e sul proprio agire.	4 – 4.50	
	V	Ha raggiunto un elevato grado di autonomia e maturazione personale; sa gestire responsabilità significative in modo esemplare per gli altri	5	
Punteggio totale della prova				

IL CONSIGLIO DI CLASSE		
DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA/STORIA	Prof.ssa CAIAFA ADELE	
RELIGIONE	Prof.ssa DI LORENZO MARIA ROSARIA	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Prof.ssa SCORZIELLO SANTINA	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Prof.ssa CAPOZZOLI LUCIA	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Prof.ssa D'AGOSTO MARIAROSARIA	
MATEMATICA	Prof. BUONO GIOVANNI	
LINGUA INGLESE	Prof.ssa DAMBROSIO DANIELA	
LINGUA E CULTURA FRANCESE	Prof.ssa BUFANO SABRINA	
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	Prof. DE MARTINO ANDREA	
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	Prof. D'ELIA IMMACOLATA	
SOSTEGNO	Prof.ssa MAURO FRANCESCA	
SOSTEGNO	Prof. VERLOTTA PASQUALE	

La COORDINATRICE di CLASSE
Prof.ssa Mariarosaria D'Agosto

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Rita Brenca

L'originale del documento, sottoscritto in forma autografa, è depositato agli atti della scuola