



Andrea Torrente
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA
E DELL'OSPITALITA' ALBERGHIERA

Via Duca d'Aosta, 63/G – CASORIA (NA)

Anno Scolastico 2023/2024

DOCUMENTO ELABORATO DAL CONSIGLIO DELLA

Classe V Sezione H

Articolazione: ENOGASTRONOMIA

Il Coordinatore

Prof. Molinari Claudio Arturo

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Annamaria Orso

Firma autografa omessa ai sensi
dell'art. 3 del D. Lgs. n. 39/1993

PROT. n.3021 del 15.05.2024



Andrea Torrente
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto

Territorio di provenienza

L'I.S. "Andrea Torrente" è situato nel comune di Casoria, nel territorio della provincia di Napoli.

Per la sua posizione, Casoria costituisce l'elemento di connessione tra la direttrice orientale verso Nola e la direttrice settentrionale verso Aversa e Caserta.

Il centro abitato di Casoria, attualmente, è uno dei maggiori della Campania (la popolazione è quadruplicata tra il censimento del 1951 e quello del 2011); la maggiore espansione demografica risale agli anni Sessanta, quando divenne il principale polo industriale del Mezzogiorno, oggi interamente dismesso.

Tra gli anni Settanta e gli anni Ottanta, la città di Casoria era detta «la Sesto San Giovanni del Sud», per la presenza di molte industrie di rilievo nazionale, tra cui spiccavano la Rhodiatoce, dove si produceva il Terital, la Resia, le Acciaierie del Sud, la Calcobit. Gli stabilimenti, però, non erano situati in una zona industriale.

Attualmente l'attività industriale di maggior rilievo è quella aeronautica, nella quale è impegnata l'Alenia con un suo sito di produzione.

Nell'ultimo decennio, Casoria è diventato un centro economico, commerciale e di grande collegamento autostradale, in cui sono presenti tutti gli snodi per collegare Napoli al resto della regione ed oltre. La presenza di tali snodi stradali e autostradali ha consentito e favorito la nascita di numerosi centri commerciali a carattere nazionale e internazionale (Ikea, Decathlon, Leroy Merlin, Ipercoop, Media World).

Il Comune di Casoria è rapidamente passato, quindi, da una vocazione industriale ad una vocazione commerciale e di servizi, con la presenza di numerose strutture che si occupano di accoglienza e di ristorazione. A tale riguardo bisogna sottolineare che un ulteriore elemento di potenziale sviluppo futuro è rappresentato dalla realizzazione della stazione di porta dell'Alta Velocità.

Risultano, in ogni caso, già operative strutture alberghiere e ristorative rivolte prevalentemente, ma non esclusivamente, ad un'utenza che, di scalo o di passaggio a Napoli per brevi periodi, si avvale di tali strutture anche grazie alla vicinanza dell'aeroporto di Capodichino.

Da un'analisi globale della provenienza del corpo studentesco dell'IPSSOA "Andrea Torrente", si evince che la quasi totalità della platea scolastica proviene dai comuni di Casoria, Arzano, Casavatore e Afragola, situati a nord di Napoli, la cui situazione socio-economica è nota: si tratta di zone in cui le strutture sociali ricreative e sportive sono scarse, insufficienti e carenti per manutenzione. Anche l'impianto urbanistico risulta improvvisato e spesso carente nelle infrastrutture. L'edilizia abitativa è economica e popolare.

Per questi motivi, tutti gli interventi formativi progettati nell'ambito delle attività extracurricolari previste dal piano dell'offerta formativa e realizzate dall'Istituto (gare sportive, giochi sportivi studenteschi, avviamento alla pratica sportiva, progetti PON C1, F3, C5, G1) fanno registrare un elevato numero di studenti partecipanti, in quanto costituiscono anche un'occasione di incontro e di socializzazione.



Andrea Torrente
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



Ambiente socio-culturale di provenienza

L'analisi dell'ambiente di provenienza della platea scolastica dell'Istituto permette di rilevare che i nuclei familiari sono spesso numerosi, generalmente fondati su un solo reddito e che gli stimoli e gli interessi culturali degli studenti sono scarsi.

L'unica eccezione è costituita dallo sport, limitato nella gran parte dei casi al calcio, e, negli ultimi anni, dal computer e dal cellulare come mezzi per accedere, prevalentemente, ai social network. La mancanza di strutture sociali costringe i ragazzi nel tempo libero a girovagare per la strada o a frequentare i centri commerciali.

Gli effetti di questa realtà sugli studenti sono rappresentati dalla difficoltà ad esprimersi correttamente in lingua italiana, dalla mancanza di fantasia e autonomia creativa, dal disorientamento verso ogni stimolo culturale.

Le famiglie e gli studenti scelgono l'Istituto Professionale Alberghiero perché cercano un concreto avviamento al lavoro dal quale gli allievi si attendono in tempi rapidi promozione sociale ed economica.

Da ciò deriva la tradizionale aspettativa da parte degli allievi di itinerari di apprendimento limitati e concreti e la scarsa disponibilità ad un impegno approfondito nello studio; le soggettive demotivazioni possono essere espressione di fattori personali o di condizionamenti di natura socio-culturale ed economica o, ancora, della modesta preparazione conseguita al termine del primo ciclo di istruzione.

1.2 Presentazione Istituto

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE A.TORRENTE (ISTITUTO PRINCIPALE)

Ordine scuola SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola ISTITUTO SUPERIORE

Codice meccanografico NAIS06700G

Indirizzo VIA DUCA D'AOSTA,63/G CASORIA 80026

Telefono 0815403858

Email NAIS06700G@istruzione.it

Pec nais06700g@pec.istruzione.it

IPSAR " TORRENTE " CASORIA (PLESSO)

Ordine scuola SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE

Codice meccanografico NARH06701Q

Indirizzo VIA DUCA D'AOSTA 63/G CASORIA 80026

Indirizzi di studio:

- ENOGASTRONOMIA OSPITALITA' ALBERGHIERA – BIENNIO COMUNE
- SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO
- ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO
- ENOGASTRONOMIA – TRIENNIO
- PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI - OPZIONE

Totale Alunni 886



Andrea Torrente
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



IST. TECNICO " TORRENTE "

Ordine scuola SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola ISTITUTO TECNICO COMMERCIALE

Codice meccanografico NATD06701T

Indirizzi di studio:

- AMM. FINAN. MARKETING – BIENNIO COMUNE
- AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING – TRIENNIO
- INFORMATICA E TELECOMUNICAZIONI – BIENNIO COMUNE

Totale Alunni 214

ITC A.TORRENTE – CASORIA - (PLESSO)

Ordine scuola SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola ISTITUTO TECNICO ECONOMICO

Codice meccanografico NATD06702V

Indirizzo VIA DUCA D'AOSTA 63/G CASORIA 80026

Indirizzi di studio:

- TURISMO

Totale Alunni 222

L'attuale I.S. "Andrea Torrente" nasce come sezione staccata dell'Istituto Tecnico Commerciale "Filangieri" di Frattamaggiore e diviene un Istituto Tecnico Commerciale autonomo il 1° settembre 1980.

Nella seconda metà degli anni '80 l'istituto si arricchisce di tre sezioni dell'indirizzo per programmatori. Sono anni in cui l'aumento della popolazione scolastica dell'istituto determina la necessità di acquisire nuovi plessi e di stabilirsi in una nuova sede, che viene assegnata ed entra in funzione nel gennaio del 2001. Si tratta della sede attuale dell'istituto sita in via Duca D'Aosta 63/g a Casoria. La struttura è dotata di numerose aule spaziose e luminose, di laboratori, di una grande palestra, di una biblioteca ben fornita e di una sala conferenze in grado di offrire al territorio un punto di riferimento per convegni, dibattiti, incontri, eventi e presentazioni di libri. La struttura inoltre, data la sua ampiezza, ha reso possibile a suo tempo riunire in un unico plesso tutti gli alunni dell'istituto.

Nell'anno scolastico 2009/2010 una svolta importante arricchisce l'offerta formativa dell'Istituto, che diviene un Istituto Superiore che accoglie, oltre all'Istituto Tecnico Commerciale, anche un Tecnico Turistico ed un Istituto Alberghiero. I nuovi indirizzi, che rispondono alle richieste e alle necessità del territorio, sono stati fortemente voluti dal nuovo dirigente scolastico dott. Giovanni De Rosa, che con lungimiranza ha appoggiato la richiesta degli enti locali ed ha accettato la sfida, convinto fermamente che la possibilità offerta al territorio avrebbe portato un rinnovamento e dato risposte a chi chiedeva nuove strategie per la lotta all'evasione e all'abbandono scolastico, presentando un'offerta formativa molteplice e orientata al turismo che, in un territorio ad elevata vocazione turistica, costituisce il miglior viatico per l'ingresso nel mondo del lavoro.



Andrea Torrente
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



Dal 2010/2011, per effetto della riforma della scuola superiore di secondo grado, l'istituto è in grado di offrire alla propria utenza i seguenti corsi di studio: un Istituto Tecnico con sezioni ad indirizzo Amministrazione Finanza e Marketing (AFM) e sezioni ad indirizzo Turismo (ITT); un istituto Professionale ad indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (IPSSCOA). L'edificio scolastico negli ultimi tre anni è stato oggetto di lavori di ristrutturazione che hanno reso ancora più moderna ed efficiente la struttura, migliorando l'ambiente di lavoro-studio con un impianto di aria condizionata presente in tutte le aule, con un ampio campo sportivo all'aperto e numerosi ambienti da destinare ai laboratori di settore, rendendo così più facile il raggiungimento di tutti gli obiettivi che l'istituto, da sempre, si pone.

Dall'anno 2022/23, per volontà dell'ente locale proprietario dell'immobile, non è più attivo il plesso ubicato nel vicino comune di Casavatore, che accoglieva la sezione dell'Istituto Tecnico ad indirizzo Amministrazione Finanza e Marketing, attualmente dislocata temporaneamente presso la sede centrale di Casoria, fino a nuove disposizioni.

A partire dall'anno scolastico 2023/24, un altro indirizzo ha arricchito l'offerta formativa del Torrente. Il nuovo Dirigente scolastico, la prof.ssa Annamaria Orso, ha fatto proprie le istanze dell'utenza e ha avviato, di concerto con gli enti locali, le procedure per l'attivazione - presso la sede centrale di via Duca d'Aosta 63/g - dell'indirizzo Tecnico Tecnologico "Informatica e Telecomunicazioni", con l'intenzione di offrire una ulteriore opportunità di crescita agli studenti del territorio e contribuire sensibilmente a contrastare il fenomeno della dispersione, che nei comuni afferenti all'Istituto fa registrare ancora percentuali significative.

RICOGNIZIONE ATTREZZATURE E INFRASTRUTTURE MATERIALI

Laboratori

Con collegamento ad Internet 3

Chimica 1

Informatica 3

Lingue 1

Laboratori di cucina 3

Laboratorio di Pasticceria 1

Laboratori di sala 2

Biblioteche Classica 1

Aule Conferenze 2

Strutture sportive Campo Basket-Pallavolo all'aperto 1

Palestra 1

Aula coreutica 1

Attrezzature multimediali

PC e Tablet presenti nei Laboratori 120

LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nei laboratori 5

PC e Tablet presenti nelle Biblioteche 2

LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nelle Biblioteche 2



2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (dal PTOF)

ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

Competenze comuni:

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze Comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare Adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a Situazioni professionali.
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche:

competenze specifiche di indirizzo

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e Prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera
- 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
- 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
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico



- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

2.2 Quadro orario settimanale

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

2022_23 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA_CUCINA

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
FRANCESE	2	2	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	1	2	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	3	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	4	3	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	4	4	4



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	3	1	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	5	6	5
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	2	2	2
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0



3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Composizione consiglio di classe

COGNOME	NOME	Disciplina/e
Agerola	Antonio	Laboratorio Servizi Enogastronomici-Settore Cucina
Capuano	Luisa	Scienza e cultura dell'Alimentazione
Caputo	Carla	Religione
D'Auliso Garigliota	Dolores	Sostegno
De Rosa	Nunzia	Laboratorio Servizi Enogastronomici-Settore Cucina
Ferretti	Domenico	Laboratorio e Servizi di Enogastronomia-Settore Sala e vendite
Fiorillo	Fiorenza	Inglese (prima lingua)
Molinari	Claudio Arturo	Matematica
Oratino	Alessandro	Scienze motorie
Rispo	Rosa	Italiano e Storia
Petrella	Maddalena	Francese (seconda lingua)
Sibillo	Natascia	Diritto e Tecnica Amministrativa Strutture Ricettizie

3.2 Continuità docenti (indicare con una X la continuità per classe)

<u>Disciplina</u>	<u>3^ CLASSE</u>	<u>4^ CLASSE</u>	<u>5^ CLASSE</u>
Laboratorio Servizi Enogastronomici-Settore Cucina		X	X
Scienza e cultura dell'Alimentazione	X	X	X
Religione	X	X	XX
Sostegno		X	X



Laboratorio Servizi Enogastronomici- Settore Cucina			X
Laboratorio e Servizi di Enogastronomia-Settore Sala e vendite			X
Inglese (prima lingua)			X
Matematica			X
Scienze motorie			X
Italiano e Storia			X
Francese (seconda lingua)			X
Diritto e Tecnica Amministrativa Strutture Ricettizie		X	X

3.3 Composizione e storia classe

La classe V sez. H è composta da n. 18 alunni maschi, tutti provenienti dal quarto anno della stessa sezione dell'Istituto.

Da un punto di vista disciplinare non sono state rilevate particolari problematiche in quanto gli alunni hanno sostanzialmente mantenuto un comportamento vivace ma rispettoso del regolamento di Istituto e delle principali regole di buon comportamento sociale. Non sono mancate problematiche di difficoltà e tensioni nei rapporti interpersonali ma sempre riportate e contenute in un sostanziale rispetto reciproco e monitorate dai docenti con inviti al dialogo costruttivo ed al confronto. Nel corso dell'intero anno scolastico non sono stati adottati provvedimenti disciplinari.

È stato rilevato, nel corso dell'anno un elevato numero di assenze da parte di un elevato numero di alunni. Per le assenze dovute a motivi di salute è stata acquisita documentazione medica comprovante.

Tutte le famiglie degli studenti sono state costantemente informate ed aggiornate della frequenza, e dell'andamento didattico disciplinare dei loro figli, attraverso colloqui individuali con il coordinatore e con i singoli docenti, oltre ai colloqui collegiali quadrimestrali con il C.d.c..



Nell'arco del triennio la classe ha partecipato al dialogo educativo, non mostrando, in generale un elevato livello di interesse per le materie teoriche, ma esprimendo invece notevole attenzione ed interesse alle materie maggiormente caratterizzanti il corso di studi scelto, in un clima particolarmente collaborativo e produttivo con i docenti delle materie in laboratorio.

Un esiguo numero di alunni ha raggiunto buoni risultati, partecipando con maggiore impegno e più vivace interesse nell'arricchire le proprie conoscenze e competenze. Tali alunni hanno manifestato un impegno costante sia nelle attività scolastiche sia in quelle professionalizzanti nel corso dell'intero triennio, partecipando attivamente alle iniziative proposte, collaborando reciprocamente con spirito di solidarietà e mostrando desiderio di partecipare attivamente al dialogo educativo, con i compagni e i docenti.

La parte restante degli alunni è riuscita, con molte difficoltà e solamente in seguito a reiterati stimoli proposti dai docenti delle singole materie, e compulsati dall'intero Consiglio di classe, a raggiungere un livello accettabile nelle competenze e nella preparazione di base.

Per eventuali alunni che seguono un PEI o un PDP si rinvia agli allegati al documento

3.4 Commissione e discipline d'esame *(indicare con una X se si tratta di disciplina affidata a commissario interno o esterno)*

Disciplina d'esame	Commissario interno	Commissario esterno
Scienza e cultura dell'alimentazione	Capuano Luisa	
Scienze motorie sportive	Oratino Alessandro	
Laboratorio Servizi Enogastronomici - settore	Agerola Antonio	
Matematica		X
Inglese		X
Italiano e Storia		X

4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

L'Istituto è riconosciuto per la grande cura elaborata all'integrazione degli studenti disabili e stranieri, facilitata dalle opportunità di attività laboratoriali, di tirocinio e di stage realizzati durante il corso di studio. Inoltre, specifici accordi di rete sono stipulati con le istituzioni scolastiche di ogni ordine e grado del territorio, con l'obiettivo di realizzare percorsi di 'inclusione' degli allievi diversamente abili, DSA e BES. Ottimo il rapporto con il Comune e le ASL locali. I Piani Educativi individualizzati vedono la partecipazione anche degli insegnanti curricolari. E' stata costituita una rete con le scuole



Andrea Torrente
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



del territorio di ogni ordine e grado con la sottoscrizione di un programma di intervento per l'individuazione precoce e il supporto agli alunni DSA.

In ambito progettuale è stata implementata una piattaforma dedicata interamente agli alunni con bisogni educativi speciali. Tale piattaforma è stata progettata e realizzata con le risorse umane interne all'istituto.

Sul piano organizzativo, il coordinamento delle attività relative all'inclusione è affidato a un docente collaboratore, coadiuvato dalla funzione strumentale specifica e da una figura di supporto operativo per la gestione del servizio.

5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1 Metodologie e strategie didattiche

I docenti del CdC hanno seguito dei percorsi didattici con agganci pluridisciplinari per abituare gli alunni a correlare i contenuti delle varie discipline. A tal fine sono stati individuati i seguenti obiettivi trasversali:

1. Conoscenza dei contenuti minimi per ogni disciplina
2. Padronanza dell'espressione linguistica
3. Capacità di analizzare e correlare i contenuti attinenti alle diverse discipline
4. Capacità di formulare giudizi autonomi
5. Capacità di individuare il valore del contesto della comunicazione ambientale e situazionale
6. Consolidamento delle capacità di responsabilità e di iniziativa nella società e nel mondo del lavoro
7. Consapevolezza dello stretto rapporto tra il mondo professionale e mondo culturale
8. Consapevolezza delle proprie capacità e del proprio ruolo professionale

Tali obiettivi sono stati mediamente raggiunti in termini di conoscenze, abilità e competenze.

5.2 CLIL: attività e modalità insegnamento [NO]

5.3 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO): attività nel triennio

LA SCUOLA PER IL LAVORO

Descrizione

Per il consolidamento delle competenze trasversali e l'orientamento al lavoro e agli studi, l'IS Torrente ha elaborato un solo progetto di istituto, che i singoli CdC valutano collegialmente.

Sulla scorta della significativa esperienza maturata negli anni scorsi nella progettazione, organizzazione, gestione e valutazione delle esperienze di alternanza, anche in considerazione della



Andrea Torrente
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



notevole riduzione oraria delle attività previste dalla normativa e della trasformazione da metodologia didattica innovativa ad attività per l'acquisizione delle competenze trasversali e per l'orientamento, l'Istituto ha continuato a progettare esperienze di stage e tirocini - anche in virtù del fatto di essere stato destinatario di finanziamenti europei per progetti di alternanza - con l'intenzione, tuttavia, di qualificare ulteriormente e in misura limitata l'offerta presso strutture di eccellenza distribuite sul territorio nazionale, da destinare esclusivamente ad alunni meritevoli delle classi quarte e quinte, individuati su base premiale.

Obiettivo strategico

In linea con le più recenti indicazioni europee in materia di istruzione e formazione, che promuovono la diffusione di forme di apprendimento basato sul lavoro, l'ISIS Torrente, già da alcuni anni, ha fissato il proprio obiettivo strategico sull'incremento costante delle attività di alternanza, al fine di favorire un rapido inserimento degli studenti nel mondo del lavoro.

Finalità

Una simile scelta trova le sue motivazioni nella convinzione che le azioni educative e formative messe in atto in regime di alternanza scuola-lavoro contribuiscano, in maniera significativa, all'acquisizione delle competenze chiave di cittadinanza e trasversali. L'attività formativa realizzata direttamente in azienda - e svolta dalla maggior parte degli alunni al di fuori della regione di residenza - affina competenze riferibili al rispetto delle regole, allo sviluppo del senso di legalità e ad un'assunzione di responsabilità, oltre a promuovere autonomia di iniziativa, capacità di orientarsi e di risolvere problematiche settoriali, competenze giudicate indispensabili per una pronta inclusione nel mondo del lavoro.

Metodologia e progettazione didattica

AS. 2021/2022

In conseguenza dell'emergenza dovuta all'epidemia Covid19, il nostro Istituto ha rivisto l'organizzazione delle attività relative ai PCTO indirizzate agli studenti dell'indirizzo IPSSOEA. Dovendo sacrificare la parte relativa alle esperienze di stage presso aziende e strutture del settore ricettivo ed enogastronomico e per la difficoltà di organizzare percorsi in presenza a scuola, le attività si sono svolte utilizzando i percorsi del "PROGETTO DIGITALE IDENTITÀ GOLOSE ON THE ROAD", che comprende 60 masterclass che coinvolgono 70 tra i più grandi protagonisti della ristorazione e della ospitalità, oltre 100 video e contenuti speciali.

Nel nostro Istituto le attività sono state indirizzate in via prioritaria agli studenti delle quinte classi articolazione cucina e sala /bar per un totale di 70 ore. Gli incontri si sono tenuti nei mesi di dicembre e gennaio.

In occasione della ripresa delle attività di banqueting e catering interne ed esterne all'istituto, gli alunni delle classi quinte di tutti gli indirizzi hanno svolto esercitazioni pratiche aggiuntive a quelle previste dai quadri orari.

Gli studenti dell'articolazione Accoglienza turistica hanno svolto attività di accoglienza, promozione e preparazione delle brochure in occasione della ripresa delle attività di banqueting e catering interne ed esterne all'istituto. Inoltre, hanno gestito l'accoglienza delle famiglie in occasione dell'open day e durante tutto il periodo delle iscrizioni, offrendo supporto alla compilazione delle domande di iscrizione sia in formato cartaceo che digitale e illustrando i contenuti dei diversi indirizzi e piani di studio presenti nell'istituto.

A.S. 2022/2023; A.S. 2023/24



I tirocini formativi e di orientamento, ossia i PCTO, costituiscono degli strumenti capaci di colmare il divario tra domanda e offerta di lavoro e, soprattutto, lo scostamento tra le competenze acquisite in ambiente scolastico e quelle richieste dal mondo del lavoro. I vantaggi per gli allievi, che possono migliorare o consolidare le proprie competenze professionali e per la scuola, che ottimizzano l'efficienza del percorso formativo, sono molteplici; queste le motivazioni per cui in questo anno scolastico, l'Istituto ha organizzato per gli allievi dell'IPSSEOA, stage fuori regione per le classi quarte nel mese di novembre 2022 in strutture ricettive del Veneto, del Trentino, del Lazio e dell'Emilia Romagna. Gli allievi sono stati impegnati per quattro settimane, inseriti in contesti lavorativi consolidati, seguendo percorsi anche interdisciplinari ed assistiti da tutor scolastici ed aziendali.

Modalità di valutazione prevista

La valutazione della ricaduta delle esperienze svolte in alternanza per l'acquisizione delle competenze trasversali e il rafforzamento di quelle professionali è stata effettuata dal CdC secondo la tabella seguente, che va ad incrementare il voto di comportamento come indicato:

Tabella di corrispondenza griglia-incremento voto di comportamento

<u>Indicatori di comportamento</u> <u>DPR 122/09</u>	Valutazione				
	Insuff. 1-5	Suff. 6	Discreto 7	Buono 8	Ottimo 9-10
Motivazione ad apprendere					
Autostima e responsabilità					
Disponibilità alla collaborazione					
Capacità relazionali					
Spirito di iniziativa e di intraprendenza					
<u>Indicatori di Competenza comunicativa</u>	Valutazione				
	Insuff. 1-5	Suff. 6	Discreto 7	Buono 8	Ottimo 9-10
Comunicare nella lingua italiana					
Comunicare nelle lingue comunitarie					
Uso di linguaggio tecnico e professionale					
<u>Indicatori di Competenza Disciplinare</u>	Valutazione				
	Insuff. 1-5	Suff. 6	Discreto 7	Buono 8	Ottimo 9-10



Conoscenza pratica e teorica in contesti di lavoro o di studio					
Abilità e competenze specifiche maturate nel settore professionalizzante					
Totale					
Totale Valutazione	Incremento voto	Alunno:			
< 50	0	Classe :		Sez.:	
Da 51 a 70	1	Valutazione Finale:			
Da 71 a 90	2				
Da 90 a 100	3				

5.4 Ambienti di apprendimento: Strumenti – Mezzi – Spazi -Tempi del percorso Formativo

6. ATTIVITA' E PROGETTI (se svolti, specificare i principali elementi didattici e organizzativi – tempi spazi- metodologie, partecipanti, obiettivi raggiunti)

6.1 Attività di recupero e potenziamento

Per le attività di recupero, l'istituto ha organizzato nel mese di dicembre un periodo di pausa didattica, per consentire ad alunni e docenti di approfondire tematiche, progetti, argomenti già trattati, in vista di un consolidamento delle competenze acquisite prima della sospensione dell'attività didattica.

Al termine del primo quadrimestre, ciascun docente provvede a personalizzare gli interventi didattici per monitorare in itinere il recupero degli alunni che hanno riportato gravi insufficienze negli scrutini intermedi.

Per il potenziamento, agli alunni meritevoli è riservata la maggior parte dei progetti finanziati con fondi europei, sia quelli che prevedono il potenziamento delle competenze professionali e di settore, sia quelli destinati all'acquisizione di competenze in lingua straniera, mediante attività integrata di stage all'estero e formazione linguistica.



6.2 Attività e progetti attinenti a “Educazione civica”

Scheda del CDC per la programmazione delle attività didattiche sull'educazione civica 5 H ipseoa 23-24				
TEMATICHE (a scelta)	DISCIPLINA/E COINVOLTA/E	COMPETENZE DI CITTADINANZA (aggiornate dalla Raccomandazione del Consiglio UE del 22 maggio 2018)	RISULTATI DI APPRENDIMENTO	N.ORE PER DISCIPLINA
a) Costituzione, istituzioni dello Stato italiano, dell'Unione europea e degli organismi internazionali; storia della bandiera e dell'inno nazionale;		Capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità. Comprensione dei valori comuni dell'Italia e dell'Europa, espressi nell'articolo 2 del trattato sull'Unione europea e nella Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea.	Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente	DTA 4H STO 6H SC.ALIM 5H SC.MOT.3H REL. 2H ING.4H FRA. 3H LAB.SALA. 4H
b) Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015;				LAB. ENOG. 2 H
c) educazione alla cittadinanza digitale, secondo le disposizioni dell'articolo 5;				
d) elementi fondamentali di diritto, con particolare riguardo al diritto del lavoro;				
e) educazione ambientale, sviluppo eco-sostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari;	DTA 2H STORIA 4H INGLESE 4H FRANC. 3H	Competenze basate sulla conoscenza degli obiettivi, dei valori dei sistemi sostenibili, in particolare dei cambiamenti ambientali; capacità di far fronte all'incertezza e alla complessità delle problematiche ambientali, di cogliere il significato di eccellenza agroalimentare legata ai contesti territoriali	Saper riconoscere i criteri di tracciabilità e rintracciabilità di filiera agroalimentare. Saper individuare i fattori che concorrono alla qualità totale.	



Andrea Torrente

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



	SC.ALIM. 5H RE- LIG. 2H LAB.ENO. 2H LAB.SALA 4H SC.MOT. 3H		<p>Saper riconoscere i certificati di qualità e d'origine.</p> <p>Saper individuare quali sono le frodi sanitarie e commerciali degli alimenti.</p> <p>Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.</p> <p>Adottare comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive.</p> <p>Sviluppo delle competenze organizzative e relazionali nel lavoro di squadra, nella pianificazione e nella comunicazione</p>	
f) educazione alla legalità e al contrasto delle mafie;				
g) educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni;				
h) formazione di base in materia di protezione civile.				
i) educazione stradale, educazione alla salute e al benessere, l'educazione al volontariato e alla cittadinanza attiva.				



6.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

6.4 Percorsi interdisciplinari

UNITA' DI APPRENDIMENTO n. 1 a.s. 2023/2024 Classe 5 [^] sez. H IPSSEO A	
Denominazione	Il Made in Italy
Compito – prodotto	<ul style="list-style-type: none"> Presentazione delle risorse artistico-culturali ed enogastronomiche di un territorio. Relazione individuale.
Competenze mirate <ul style="list-style-type: none"> assi culturali cittadinanza professionali 	<p><u>Assi culturali:</u></p> <p><u>Asse Scientifico – Tecnologico:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali, Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali, Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento, Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. <p><u>Competenze professionali:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 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, 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, Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale, 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><u>Asse dei Linguaggi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali; Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro, Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.



UNITA' DI APPRENDIMENTO n. 1

a.s. 2023/2024

Classe 5^a sez. H IPSSEOA

	<p><u>Asse Storico – Sociali:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali, • Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio, • Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi. <p><u>Asse Matematico:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento, • Utilizzare i concetti fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi. <p><u>Competenze di cittadinanza:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Collaborare e partecipare, • Agire in modo autonomo e responsabile, • Competenza imprenditoriale, • Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali, • Risolvere problemi.
<p><u>Abilità (per ogni disciplina coinvolta nell'UdA)</u></p> <p>Sala e Vendita/ Enogastronomia/ Sc. Alimenti: Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari; Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali; Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste; Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali; Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento; Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento; Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web.</p>	<p><u>Conoscenze (per ogni disciplina coinvolta nell'UdA)</u></p> <p>Sala e Vendita/Enogastronomia/Sc. Alimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di ascolto attivo del cliente; • I principali marchi di qualità dei prodotti enogastronomici; • Le caratteristiche merceologiche dei principali prodotti enogastronomici Made in Italy; • La valorizzazione e la tutela del patrimonio enogastronomico italiano; • Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento; • Tecniche di base di organizzazione e programmazione di eventi; • Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente e del lavoro; • Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico; • L'offerta turistica integrata ed ecosostenibile nel territorio di riferimento;



UNITA' DI APPRENDIMENTO n. 1 a.s. 2023/2024 Classe 5 ^a sez. H IPSSEOA	
	<ul style="list-style-type: none"> • Metodologie e tecniche di diffusione e promozione di iniziative, progetti e attività turistiche coerenti con il contesto territoriale e con i principi dell'eco sostenibilità ambientale; • Utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore; Utilizzare software gestionali; • Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico- ricettive: aspetti gestionali e principali flussi informativi; • Metodologie e tecniche di gestione e comunicazione aziendale. Normativa di settore.
Italiano:	Italiano:
Storia:	Storia:
Inglese:	Inglese:
Francese:	Francese:
DTA:	DTA:
Scienze Motorie:	Scienze Motorie:
Matematica:	Matematica:
Religione:	Religione:
Utenti destinatari	Classi Quinte
Prerequisiti	Linguistiche di base, relative alla comunicazione, al prodotto turistico complessivo ed alle normative generali settoriale. Competenza grammaticale e lessicale di base nelle lingue straniere.
Periodo di svolgimento	Ottobre – Gennaio
Tempi	10 ore con il docente di Sala e Vendita, 10 ore con la docente di Scienze degli Alimenti, 6 ore con la docente di Enogastronomia,
Esperienze attivate	Esercitazioni pratiche con le materie professionali.
Metodologia	
Risorse umane	Docenti di Sala e Vendita, Enogastronomia, Scienze dell'Alimentazione, Alunni
<ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	
Strumenti	Laboratorio multimediale con utilizzo di strumenti digitali e internet, Laboratorio di Sala, testi di varia tipologia.
Valutazione	La valutazione terrà conto dei seguenti fattori (come da griglia allegata): Relazionale affettiva e motivazionale (comunicazione e socializzazione, relazione con i compagni e con i docenti o altre figure) / Sociale (cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine, rispetto dei tempi)/ Pratica (precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie) / Cognitiva (capacità di trasferire le conoscenze acquisite, ricerca e gestione delle informazioni)/ della metacompetenza (es. autovalutazione) / del problem solving (creatività e autonomia). L'allievo è chiamato ad elaborare una scheda in cui espone il risultato ed il percorso seguito, esprime una valutazione ed indica i punti di forza e quelli di miglioramento.

			PUNTEGGIO
Della metacompetenza	Consapevolezza riflessiva e critica	91-100	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico
		76-90	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico
		61-75	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico
		< 60	Presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)
	Autovalutazione	91-100	L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuo



Del problem solving		76-90	L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni
		61-75	L'allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione
		< 60	La valutazione del lavoro avviene in modo lacunoso
		91-100	È dotato di una capacità eccellente di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto
	Capacità di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici sottostanti al lavoro svolto	76-90	È in grado di cogliere in modo soddisfacente i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto
		61-75	Coglie i processi culturali, scientifici e tecnologici essenziali che sottostanno al lavoro svolto
		< 60	Individua in modo lacunoso i processi sottostanti il lavoro svolto
		91-100	Elabora nuove connessioni tra pensieri e oggetti, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali
Creatività	76-90	Trova qualche nuova connessione tra pensieri e oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali	
	61-75	L'allievo propone connessioni consuete tra pensieri e oggetti, dà scarsi contributi personali e originali al processo di lavoro e nel prodotto	
	< 60	L'allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività	
	91-100	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove e problematiche. È di supporto agli altri in tutte le situazioni	
Autonomia	76-90	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri	
	61-75	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni ed abbisogna spesso di spiegazioni integrative e di guida	
	< 60	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato	

UNITA' DI APPRENDIMENTO n. 2 a.s. 2023/2024 Classe 5 ^a sez. H IPSEOA	
Denominazione	Tutela delle identità e delle eccellenze nel mondo.
Compito – prodotto	<ul style="list-style-type: none"> Presentazione in Power Point a carattere informativo e descrittivo con relativa traduzione in lingue, Relazione individuale.
FINALITA'	<p>Acquisizione di un metodo di lavoro che consenta di imparare a cercare le informazioni e saperle utilizzare. Conoscere le identità e le eccellenze produttive del territorio europeo. Acquisizione delle tecniche, per una gestione delle imprese turistico-ristorative, che tuteli le identità e le eccellenze del territorio in cui opera. Arricchire la propria personalità attraverso il confronto e la consapevolezza delle radici e delle dinamiche storico-sociali. Sviluppare il senso dell'autostima e promuovere la percezione della propria autoefficacia. Sviluppare nello studente la capacità di usare la lingua per comprendere e produrre testi corretti, appropriati e adeguati al contesto. Educare alla collaborazione per la realizzazione di un prodotto comune, assumere sapendo responsabilità e ruoli. Sviluppare una maggiore coscienza civica nel tessuto produttivo del territorio. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale, politica e lavorativa del paese. Riuscire a costruire un proprio progetto di vita nel rispetto degli altri e per il bene della collettività.</p>



UNITA' DI APPRENDIMENTO n. 2
a.s. 2023/2024
Classe 5^a sez. H IPSEOA

Competenze mirate

- **assi culturali**
- **cittadinanza**
- **professionali**

Assi culturali:

Asse dei Linguaggi:

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

Competenze Storico – Sociali:

Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.

Competenze professionali:

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. 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. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. 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. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. 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.

Competenze Asse Matematico:

Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.

Competenze di cittadinanza:

- Collaborare e partecipare,
- Agire in modo autonomo e responsabile,
- Competenza imprenditoriale,
- Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali,
- Risolvere problemi.

Abilità (per ogni disciplina coinvolta nell'UdA)

Sala e Vendita:

Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato. Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi. Identificare quali quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di

Conoscenze (per ogni disciplina coinvolta nell'UdA)

Sala e Vendita:

- Strategie di comunicazione del prodotto,
- Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci,
- Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio
- Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa,
- Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP,
- Concetti di sostenibilità e certificazione,



UNITA' DI APPRENDIMENTO n. 2 a.s. 2023/2024 Classe 5 ^a sez. H IPSEOA	
HACCP. 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. Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.	<ul style="list-style-type: none"> • Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita, • Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari, • Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in Lingua straniera, • Classificazione merceologica dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine.
Enogastronomia: Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto /servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato.	Enogastronomia: <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di rilevazione di nuove in relazione a materie, prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. • Tecniche di presentazione e decorazione di prodotti, • Tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari, • Classificazione merceologica dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine.
Scienze degli Alimenti: Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Identificare quali quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. 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. Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in 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.	Scienze degli Alimenti: <ul style="list-style-type: none"> • Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela, • Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio, • Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa, • Principi di scienze e tecnologie alimentari, • Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti, • Classificazione merceologica dei prodotti agroalimentari • in funzione della loro origine, • Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.
Inglese:	Inglese:
Francese:	Francese:
Italiano:	Italiano:
Storia:	Storia:
Scienze Motorie:	Scienze Motorie:
Matematica:	Matematica:
Economia Aziendale:	Economia Aziendale:
Religione:	Religione:
<i>Utenti destinatari</i>	Classi Quinte
<i>Conoscenze:</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Modalità di produzione e sintesi di testi orale e scritti, • Cenni di storia locale legate alle tradizioni gastronomiche, • Dieta mediterranea come modello di dieta equilibrata, • Preparazione di piatti tipici inerenti la gastronomia locale, • Lessico in LS2 relativo al settore gastronomico.
<i>Prerequisiti</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi base delle funzioni della lingua madre, • Conoscere le principali strutture grammaticali e lessicali delle principali lingue straniere, • Orientarsi nello spazio/tempo, • Capacità di lavorare in gruppo, • Capacità di ricerca delle fonti e acquisizione di informazioni.
<i>Periodo di svolgimento</i>	Febbraio – Maggio
<i>Tempi</i>	10 ore curricolari con i docenti di Italiano, Storia e Religione; 8 ore curricolari con il docente di Principi di Alimentazione; 8 ore curricolari con il docente di Laboratorio di Servizi enogastronomici; 3 ore curricolari con il docente di Francese; 3 ore curricolari con il docente di Inglese; 8 ore di lavoro domestico.
<i>Esperienze attivate</i>	Interviste alle aziende ristorative locali di street food internazionali per capire il significato del cibo. Visita a negozi alimentari internazionali per capire l'importanza dei prodotti utilizzati.



UNITA' DI APPRENDIMENTO n. 2 a.s. 2023/2024 Classe 5 ^a sez. H IPSEOA	
Metodologia	
Risorse umane • interne • esterne	Docenti di Sala e Vendita, Enogastronomia, Scienze dell'Alimentazione, Italiano, Storia, Inglese, Francese, DTA, Religione, Sc. Motorie. Alumni
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • Libri di testo • Laboratori • Filmati video • Personal computer • LIM • Smartphone.
Monitoraggio:	Individuazione degli snodi fondamentali del processo di apprendimento verso il <u>life long learning</u> (apprendimento permanente).
Obiettivi Formativi:	Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, metodologie laboratoriali, digitali e inclusione scolastica, valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica.
Valutazione	La valutazione terrà conto dei seguenti fattori (come da griglia allegata): Relazionale affettiva e motivazionale (comunicazione e socializzazione, relazione con i compagni e con i docenti o altre figure) / Sociale (cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine, rispetto dei tempi) / Pratica (precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie) / Cognitiva (capacità di trasferire le conoscenze acquisite, ricerca e gestione delle informazioni) / della metacompetenza (es. autovalutazione) / del problem solving (creatività e autonomia). L'allievo è chiamato ad elaborare una scheda in cui espone il risultato ed il percorso seguito, esprime una valutazione ed indica i punti di forza e quelli di miglioramento.

			PUNTEGGIO	
Della metacompetenza	Consapevolezza riflessiva e critica	91-100	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico	
		76-90	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	
		61-75	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	
		< 60	Presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)	
	Autovalutazione	91-100	L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuo	
		76-90	L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni	
		61-75	L'allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione	
		< 60	La valutazione del lavoro avviene in modo lacunoso	
	Capacità di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici sottostanti al lavoro svolto	91-100	È dotato di una capacità eccellente di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		76-90	È in grado di cogliere in modo soddisfacente i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		61-75	Coglie i processi culturali, scientifici e tecnologici essenziali che sottostanno al lavoro svolto	
		< 60	Individua in modo lacunoso i processi sottostanti al lavoro svolto	



Del problem solving	Creatività	91-100	Elabora nuove connessioni tra pensieri e oggetti, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali		
		76-90	Trova qualche nuova connessione tra pensieri e oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali		
		61-75	L'allievo propone connessioni consuete tra pensieri e oggetti, dà scarsi contributi personali e originali al processo di lavoro e nel prodotto		
		< 60	L'allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività		
	Autonomia	91-100	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove e problematiche. È di supporto agli altri in tutte le situazioni		
		76-90	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri		
		61-75	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni ed abbisogna spesso di spiegazioni integrative e di guida		
		< 60	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato		

6.5 Iniziative ed esperienze extracurricolari (in aggiunta ai percorsi in alternanza)

6.6 Eventuali attività specifiche di orientamento



7. INDICAZIONI SU DISCIPLINE

7.1 Schede informative su singole discipline (competenze – contenuti – obiettivi raggiunti)

<u>DISCIPLINA</u>	Insegnamento della Religione Cattolica
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	Sviluppo di un adeguato senso critico, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</u>	<ul style="list-style-type: none"> • L'etica delle relazioni L'uomo: un essere in relazione In relazione con se stessi La relazione con gli altri Il rapporto uomo-donna L'etica delle comunicazioni sociali • L'etica della vita La vita, unica e irreversibile Punti di vista sulla vita umana La questione relativa all'aborto Sete di vivere o cultura di morte? • Attività laboratoriale: Marzo 2020-Marzo 2022: "Volti narranti" <ul style="list-style-type: none"> - Individuare le fragilità accentuate e accelerate dal "Tempo Covid" che segnano oggi la vita all'interno delle nostre realtà sociali - Individuare la presenza del tema nelle espressioni culturali oggi - Riconoscere e accogliere le conseguenze del "Tempo Covid" presenti nella propria vita - Stimolare l'intera comunità scolastica (alunni e docenti) ad attivare un processo di meta-cognizione del "Tempo covid" per individuare in ottica riflessiva le conseguenze interne ed esterne a noi. - Acquisire la capacità di proiettarsi in un futuro che diventa possibilità, prospettiva e speranza, non tentazione di fuga dalle proprie responsabilità nei confronti di una storia che ci appartiene, per quanto presenti aspetti dolorosi.



	<ul style="list-style-type: none"> - Elaborare, produrre e socializzare prodotti multimediali finali con l'intenzione di creare documenti da consegnare alla storia. Consegnare al futuro non solo dei dati, ma soprattutto dei vissuti.
<u>ABILITA':</u>	Gli alunni si orientano a motivare le scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana, e dialogano in modo aperto, libero e costruttivo. Iniziano a individuare, sul piano etico-religioso, le potenzialità e i rischi legati allo sviluppo economico, sociale e ambientale, alla globalizzazione e alla multiculturalità, alle nuove tecnologie e modalità di accesso al potere.
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Lezione frontale; - Lezione dialogata; - Dibattiti; - Lettura di alcuni brani e/o passi biblici; - Visione di film e video rari; - Lavori di ricerca; - Ascolto di canzoni; - Lettura di articoli tratti da stampa quotidiana e periodica e da riviste di studio; - Realizzazioni di prodotti multimediali
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Tipo di voto:orale.</p> <p>Tipologia di verifica per il voto orale: prove orali, lavoro individuale, a coppie, a gruppi.</p> <p>Nella valutazione si terrà conto:</p> <p>della frequenza, dell'interesse, della partecipazione, dell'uso del linguaggio specifico, dello sviluppo graduale della capacità critica, della raccolta di dati relativi alle nozioni assimilate e alle abilità personali acquisite, della progressiva maturazione dell'alunno.</p>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	SOLINAS LUIGI, VIE DEL MONDO(LE) - CON NULLA OSTA CEI / VOLUME UNICO QUINQUENNALE ED. SEI

<u>DOCENTE</u>	De Rosa Nunzia
<u>CLASSE</u>	V SEZ H
<u>DISCIPLINA</u>	LABORATORIO DI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA



	N.2 ORE SETTIMANALI COMPRESENZA CON SCIENZA DEGLI ALIMENTI
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	<ul style="list-style-type: none">• Saper collocarsi all'interno dell'organizzazione di una cucina.• Saper curare il comportamento e l'igiene della persona e dell'ambiente in cui si opera.• Saper conoscere gli ingredienti e l'uso degli stessi in cucina.• L'uso e l'utilizzo delle materie prime.
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<ul style="list-style-type: none">• La cucina Internazionale-• Allergie e intolleranze alimentari.• Igiene e salubrità• Qualità certificazione e alimenti moderni.
<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none">• Conoscere le allergie e le intolleranze legate all'alimentazione.• Saper riconoscere le problematiche relative all'igiene degli alimenti.• Conoscere le norme che regolano l'igiene.• Saper utilizzare il sistema HACCP.• Riconoscere le maggiori certificazioni a livello europeo e quelle nazionali.
<u>METODOLOGIE:</u>	Cooperative learning. Problem Solving Didattica Laboratoriale. Lezioni frontali. Ricerche dal web.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	La valutazione è stata effettuata tenendo in considerazione quanto dettato dal D. lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, l'art. 1 comma 2 e in conformità con i criteri e le modalità definiti dal Collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa. Inoltre, in relazione alla modalità didattica DDI, il Collegio ha confermato gli strumenti di valutazione per le verifiche orali e per il comportamento che tengono conto di elementi di osservazione nuovi, quali l'impatto della nuova tecnologia, la tracciabilità della presenza e la cooperazione con il gruppo. Le griglie adottate sono allegare al presente documento. Per quanto riguarda la valutazione dell'alunno con



	programmazione differenziata si rimanda alle griglie allegate alla documentazione riservata dell'alunno, predisposta dalla docente specializzata
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro di testo. Ricerche dal web.

<u>DISCIPLINA</u>	Docente: AGEROLA ANTONIO CLASSE V sez.H Materia: ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	La classe è composta da 17 alunni, di cui 2 diversamente abili. Durante il corso dell'anno si è lavorato per colmare diffuse lacune tecniche operative pregresse presenti in alcuni alunni, i risultati raggiunti sono stati mediamente più che sufficienti. Durante questo quinto anno l'attività è sempre stata indirizzata ad infondere negli alunni la consapevolezza delle proprie responsabilità. I contenuti sono stati adeguati alle reali possibilità degli studenti sono stati sintetizzati e semplificati al fine di permettere, anche a gli alunni più deboli, di raggiungere gli obiettivi programmati. Globalmente gli alunni hanno dimostrato un ottimo interesse a quanto veniva loro proposto, ed alcuni elementi si sono distinti per la volontà di apprendimento, per interesse e partecipazione.
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	UD.1 Cultura de cibo, La cucina gastronomica, l'evoluzione della cucina UD.2 Gli stili alimentari nella cucina commerciale e collettiva Le nuove abitudini alimentari, la ristorazione commerciale, tradizionale veloce, le imprese di ristorazione collettiva UD.3 Le diete equilibrate. I menù bilanciati nella ristorazione collettiva, nella commerciale, la dieta mediterranea, le diete alternative, le allergie e le intolleranze alimentari. UD.4 Identificazione gastronomica. La cucina regionale UD.5 Il settore food nella ristorazione. UD.6 Il food certificato



	<p>Le certificazioni di qualità DOP,IGP.STG.</p> <p>UD.7 Il menù, tra tecnica e arte</p> <p>Il menù e l'azienda ristorativa, menù e il cuoco. Il menù alla carta e alla grande carte, il menù del giorno il menù a tema il menù degustazione il menù concordato.UD.8La cottura e la conservazione</p> <p>UD.9 La conservazione degli alimenti</p> <p>Le contaminazioni degli alimenti, i microorganismi patogeni in cucina, il reparto di cucina e la conservazione degli alimenti, la refrigerazione, la congelazione l'abbattitore per conservare i cibi cotti, la surgelazione, le tecniche di sottovuoto.</p>
<u>ABILITA'</u>	<p>-1 Saper individuare gli alimenti caratterizzanti della cucina delle varie epoche storiche.</p> <p>-2 Saper distinguere tra loro i servizi offerti in base all'azienda.</p> <p>-3 Saper individuare le componenti di una dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva</p> <p>-4 Saper classificare gli alimenti, in base alle loro caratteristiche organolettiche e qualitative.</p> <p>-5 Saper riconoscere le certificazioni di qualità degli alimenti</p> <p>-6 Saper riconoscere il ruolo del menù le varie tipologie di menù</p> <p>-7 Saper riconoscere i fenomeni che si verificano durante la cottura</p> <p>-8 Saper individuare i fattori di rischio che intervengono nella contaminazione dei cibi,</p> <p>-9 Applicare le tecniche di conservazione, saper individuare vantaggi e svantaggi dei prodotti congelati, surgelati e sottovuoto.</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>lezioni frontali e partecipata, discussioni guidate con approfondimenti di gruppo, utilizzando esempi di realtà circostanti</p> <p>Problem solving</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>La valutazione è stata condotta nel rispetto dei criteri fissati in sede dipartimentale e secondo e secondo i criteri forniti dal MIUR per griglie nazionali di valutazione</p>



TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:

libro di testo,

Materia	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA(DTA)
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	L'allievo riconosce : <ul style="list-style-type: none"> - I principi di programmazione e controllo - I cambiamenti dei gusti dei consumatori - Interpretare la richiesta dei mercati - Individuare le politiche di marketing - Comprendere che cosa si intende per segmentazione del mercato, targeting e posizionamento. - Applicare la normative di settore in materia di sicurezze e tracciabilità -
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u>	Modulo 1 : Pianificazione e controllo <ul style="list-style-type: none"> - La pianificazione aziendale - Il controllo di gestione Modulo 2: Il marketing dell'azienda ristorativa <ul style="list-style-type: none"> - Il marketing strategico - Il marketing operativo - Il marketing mix e il ciclo di vita del prodotto - La politica di distribuzione del prodotto - Il web marketing Modulo 3: Qualità, sicurezza e tracciabilità dei prodotti <ul style="list-style-type: none"> - Qualità e sicurezza alimentare - Tracciabilità ed etichettatura



<u>ABILITA'</u>	<p>Riconoscere i mutamenti nei comportamenti di consumo come elementi fondamentale nel processo di pianificazione aziendale.</p> <p>Analizzare I fattori economici e sociali che incidono sulle abitudini alimentari</p> <p>Utilizzare le tecniche di marketing</p> <p>Individuare le politiche di prodotto, di Prezzo, di promozione e di distribuzione.</p> <p>Individuare norme e procedure per la tracciabilità e conservazione dei prodotti.</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Lezione frontale per introdurre gli argomenti</p> <p>Lezione partecipata</p> <p>Esempi e casi aziendali</p> <p>Lavori di gruppo</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>La valutazione delle competenze è stata effettuata anche mediante la somministrazione di prove che non ha richiesto la semplice riproduzione o esecuzione di ciò che ha studiato ma l'elaborazione di proprie analisi.</p> <p>Le verifiche sono state sia di tipo formative, dibattiti e soluzioni di casi, che sommative prove strutturate e non e verifiche orali.</p> <p>I criteri di valutazione sono stati condivisi in sede di dipartimento e si rifanno a quanto stabilito in sede di organi collegiali.</p>

<u>DISCIPLINA</u>	SALA-BAR E VENDITA
-------------------	---------------------------



<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u></p>	<ul style="list-style-type: none">• 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.• Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.• Predisporre prodotti servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.• 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><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<ul style="list-style-type: none">• Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico.• Strategie di comunicazione del prodotto.• Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela.• Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.)• Principi di fidelizzazione del cliente.• Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.• Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.• Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali.



	<ul style="list-style-type: none">• Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.• Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.• Concetti di sostenibilità e certificazione.• Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.• Tecniche di analisi dei budget e politiche di sconti per la clientela.• Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.• Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering.
<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none">• Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici di mercato.• Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente.• Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.• Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.• Elaborare coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione ai target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività.



	<ul style="list-style-type: none">• Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici.• Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità, dei bisogni, e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy.
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none">• Lezione partecipata• Cooperative Learning• Attività in laboratorio
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none">• Organizzazione logica e coerente dei contenuti.• Propensione a lavorare in gruppo e ad assumersi responsabilità.• Correttezza ed efficacia comunicativa.• Chiarezza e sinteticità delle informazioni.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	SalaBar Green Triennio Libro di testo Link a siti istituzionali e aziendali per la raccolta di informazioni Schemi e mappe



--	--

<u>DISCIPLINA</u>	Matematica – prof. Molinari Claudio Arturo
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi. Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	FUNZIONI REALI Coordinate cartesiane nello spazio Definizione di funzione reale di due variabili reali Equazione cartesiana del piano. Piani in posizioni particolari Linee di livello (rette, parabole, circonferenze) Disequazioni lineari in due variabili Disequazioni di 2° grado in due variabili Sistemi di disequazioni in due variabili Campi di esistenza RICERCA OPERATIVA Scopi e metodi della ricerca operativa Modelli matematici Problemi di decisione Scelte in condizioni di certezza con effetti immediati. Problemi di scelta nel caso continuo: - funzione obiettivo lineare - diagramma redditività e punto d'equilibrio - funzione obiettivo razionale intera di 2° grado PROBLEMI TIPICI DI RICERCA OPERATIVA Il problema delle scorte



	<p>LA PROGRAMMAZIONE LINEARE Generalità Figure convesse. Risoluzione di problemi di PL in due variabili con metodo grafico</p>
<u>ABILITA'</u>	<p>Saper determinare il campo di esistenza di una funzione di due variabili e rappresentarlo graficamente</p> <p>Saper determinare alcune linee di livello di una funzione di due variabili e rappresentarle graficamente</p> <p>Saper scrivere e risolvere il modello matematico nel caso continuo</p> <p>Saper scrivere e risolvere il modello matematico per problemi relativi alle scorte di magazzino</p> <p>Saper utilizzare il metodo grafico in problemi di Programmazione Lineare in due variabili</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Lezioni interattive associate a lezioni frontali per riorganizzare gli argomenti trattati. Ove possibile l'insegnamento è stato condotto per problemi. Gli esercizi di tipo applicativo sono stati utilizzati sia per consolidare le conoscenze sia per l'acquisizione della padronanza di calcolo</p> <p>Le informazioni e i materiali sono stati condivisi in CLASSROOM.</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>La valutazione è stata subordinata, oltre agli obiettivi fissati, anche all'impegno, alla partecipazione ed al miglioramento individuale rispetto alla situazione di partenza.</p> <p>Verifiche scritte sotto forma di problemi ed esercizi.</p> <p>Verifiche orali sotto forma di interrogazioni lunghe e brevi.</p> <p>Nella fase della didattica a distanza è stato attribuito un maggior peso alla partecipazione e all'impegno</p>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Libro di testo e altri manuali.</p> <p>Risorse reperibili sul Web.</p> <p>Copie di esercizi integrativi, schemi di regole e procedure, appunti elaborati dalla docente</p>



<u>DISCIPLINA</u>	LINGUA E CULTURA INGLESE
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	<ul style="list-style-type: none">• Saper utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.• Saper utilizzare il linguaggio specifico della microlingua.• Saper produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.• Sapere integrare competenze professionali e linguistiche attraverso tecniche comunicative e relazionali per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<ul style="list-style-type: none">• “NUTRITION AND HEALTHY EATING”<ul style="list-style-type: none">- Nutrients- Food groups and healthy eating- The new food pyramid- Food allergies and intolerances- Eating disorders and diabetes- The Mediterranean diet- The alternative diets (Vegetarian, Vegan, Raw Food, Fruitarian, Macrobiotic)• “FOOD TODAY”<ul style="list-style-type: none">- Fast Food and its negative aspects- Obesity and Diabetes- Slow food- Organic Food- GMOs- Traceability and Sustainability• “FOOD SAFETY”<ul style="list-style-type: none">- W.H.O. and 5 keys to safer food



	<ul style="list-style-type: none">- Food contamination and food poisoning- HACCP and its 7 principles• “INTERNATIONAL FOOD”- Japanese Cooking
<u>ABILITA’:</u>	<ul style="list-style-type: none">• Saper leggere, comprendere e descrivere vari tipi di dieta bilanciata;• Individuare e descrivere le funzioni dei vari nutrienti;• Riconoscere e descrivere i vari tipi di diete, in particolare quella Mediterranea;• Conoscere e descrivere la piramide alimentare;• Conoscere le caratteristiche principali di allergie e intolleranze;• Conoscere le caratteristiche principali del Fast Food e le sue conseguenze negative sulla salute;• Conoscere il ruolo e la storia dello Slow Food;• Esporre i punti del dibattito sugli OGM;• Riconoscere e descrivere le caratteristiche dell’ Organic Food;• Definire i vantaggi della tracciabilità del cibo.• Relazionare sul topic di Sostenibilità Alimentare• Conoscere e descrivere i principi del sistema HACCP e la loro applicazione.
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none">• Metodo misto (sintesi - analisi - rielaborazione);• Brainstorming ;• Cooperative Learning;• Attività e/o ricerca di gruppo;• Problem solving;• Learning by doing• Flipped Classroom



CRITERI DI VALUTAZIONE:

- Competenza comunicativa, padronanza lessicale e conoscenza dei contenuti attraverso verifiche orali formali e informali;
- Conoscenza dei contenuti, correttezza morfo-sintattica e rielaborazione personale attraverso prove scritte sommative concernenti la comprensione di testi relativi al settore di indirizzo e temi di attualità con relative domande aperte, esercizi a scelta multipla, esercizi del tipo true /false, di abbinamento;
- Partecipazione e impegno personale mostrato nel corso dell' anno.

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:

- Libri di testo : “Cook Book Club Compact”, Olga Cibelli, Daniela D'Avino, Ed. Clitt.
- Schemi e mappe concettuali
- Manuali integrativi
- Sussidi audiovisivi
- Classe virtuale



Scienze Motorie e sportive

COMPETENZE
RAGGIUNTE alla fine
dell'anno per la disciplina:

- Acquisizione e consolidamento di una corretta cultura e mentalità sportiva
- Scoperta ed orientamento delle attitudini personali nei confronti delle attività motorie e sportive
- Evoluzione e consolidamento di un'equilibrata coscienza sociale
- Consolidamento della conoscenza anatomofisiologica del corpo umano
- Acquisizione di conoscenze specifiche nel campo delle traumatologie sportive
- Apertura ed estensione delle proprie conoscenze ed esperienze motorie e sportive
- Potenziamento e consolidamento dell'aspetto relazionale della persona, della capacità di collaborare, di conoscere e rispettare le regole e di sapersi gestire autonomamente.
- Saper utilizzare il corpo e le attività motorie, sportive ed espressive nello sviluppo di uno stile di vita attivo, valorizzando le norme comportamentali utili al mantenimento dello stato di salute.
- Essere in grado di mettere in atto comportamenti responsabili nei confronti del comune patrimonio ambientale.

CONOSCENZE o
CONTENUTI

- Conoscere, nelle linee essenziali, i contenuti della disciplina: memorizzare, selezionare, utilizzare modalità



TRATTATI:

(anche attraverso
UDA o moduli)

- esecutive dell'azione (regole, gesti arbitrari, tecniche sportive)
- Conoscere la terminologia specifica: memorizzare, selezionare, utilizzare le nozioni principali
 - Conoscere i percorsi e i procedimenti: saper spiegare il significato delle azioni e le modalità esecutive.
 - Primo soccorso.
 - Principi dell'allenamento
 - Doping
 - Le dipendenze
 - Fair play
 - La postura
 - La postura applicata allo sport
 - Educazione Fisica e sport nel novecento.
 - Olimpiadi.
 - Sport in ambiente naturale (Trekking).
 - Sport e lavoro



<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none">• Consapevolezza corporea.• Potenziamento fisiologico.• Consolidamento del carattere e della socialità .• Avviamento alla pratica sportiva .• Rispettare le regole di gioco.• Applicare la tattica di gioco nel contesto “partita”• Informazioni principali sulla tutela della salute e sulla prevenzione degli infortuni• Conoscenza e pratica di elementi di primo soccorso.• Corretti stili di vita. <p>Conoscenza e consapevolezza delle fondamentali norme di igiene, delle corrette abitudini alimentari, delle elementari norme di primo soccorso in caso di infortunio e delle norme di comportamento ai fini della prevenzione degli incidenti</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	Si è sempre cercato di dare una spiegazione tecnica e fisiologica degli esercizi al fine di rendere gli studenti consapevoli del movimento richiesto e soprattutto al fine di
	“far sentire” la parte del corpo interessata. Si è adottata una metodologia che prevede l’approccio globale, la scoperta delle proprie potenzialità e, successivamente, mediante adeguati stimoli e proposte, un miglioramento del gesto e delle sue varianti. Solo in alcuni casi specifici, come in situazioni di maggiori complessità o di particolari difficoltà da parte di singoli alunni o di piccoli gruppi, le attività sono state proposte con il metodo analitico



CRITERI DI VALUTAZIONE:

Per la valutazione sono state individuate alcune prestazioni tra quelle che indicano il possesso e il livello delle capacità e delle acquisizioni di tipo motorio e sportivo il più possibile correlate con l'obiettivo prefissato. Nella valutazione motoria:

- l'aspetto coordinativo generale per mezzo di prove che evidenzino soprattutto il possesso di determinate abilità e di controllo del movimento;
- l'aspetto tecnico-sportivo, attraverso l'esecuzione di gesti e movimenti propri di una determinata disciplina sportiva. Inoltre, si è valutato il livello di partenza e quello finale di ciascun alunno dando così particolare importanza ai progressi ottenuti.

Per quanto riguarda la valutazione del comportamento socio-relazionale, si è utilizzata l'osservazione sistematica dei singoli alunni sui seguenti aspetti:

partecipazione alle attività proposte, interesse per le attività proposte, rispetto delle regole, collaborazione con i compagni.

Per la valutazione della parte teorica si è ricorsi a prove orali.

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:

Testo: Più movimento volume unico + ebook
Editore Marietti scuola
Materiali reperiti in Internet
Grandi e piccoli attrezzi presenti in palestra
P.C
Appunti forniti dal docente
Parte pratica: in palestra



Disciplina: Scienza e cultura dell'alimentazione

Docente: Prof. Luisa Capuano

<u>Libri di testo e sussidi didattici:</u>	Rodato, Alimentazione oggi Ed. CLITT, materiale multimediale, DVD, Internet slides, riviste scientifiche.
<u>Competenze raggiunte alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	Saper elaborare strategie alimentari che tengano conto dei nuovi prodotti sul mercato e della loro filiera legata in particolar modo al proprio territorio, oltre ai reali fabbisogni energetici in funzione dell'età, delle patologie oltre all'orientamento etico e geografico. Saper adottare comportamenti igienici corretti per evitare le contaminazioni degli alimenti. Saper distinguere i vari prodotti a marchio ed il territorio della loro provenienza, Conoscere i nuovi alimenti (biologici, OGM, light, arricchiti), gli additivi alimentari, le varie tecniche di cottura e le modifiche dei nutrienti.
<u>Conoscenze o contenuti trattati:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	Le nuove tendenze di filiera. La sicurezza alimentare. Le contaminazioni fisiche, chimiche (cicli geochimici di metalli, pesticidi, la tossicità). La conservazione degli alimenti. La cottura. I nuovi alimenti (biologici, OGM, light, arricchiti) e gli additivi. Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche (prioni, virus, batteri, funghi, protozoi e metazoi). HACCP e qualità degli alimenti e igiene dei locali e del personale. La bioenergetica, il FE, il MB, i LAF. IMC e peso teorico. I LARN, la dieta equilibrata, il fabbisogno di macronutrienti, la piramide, le linee guida per una sana alimentazione. L'alimentazione nelle varie fasce di età (Prima infanzia, adolescenza, terza età, nello sport). La dieta mediterranea. La dieta in condizioni patologiche (obesità, aterosclerosi, diabete, tumori, anoressia e bulimia, ipertensione, malnutrizioni da carenze di macro e micronutrienti, allergie, intolleranze, cancro).
<u>Metodologie</u>	Uso del libro di testo con letture e spiegazioni. Lavoro di gruppo per fasce eterogenee Esercitazioni Attività laboratoriale Discussione guidata E-learning



	<p>Problem solving Didattica per concetti Cooperative learning</p>
<u>Criteri di valutazione:</u>	<p>Voti e descrittori: 1-3 Acquisizioni frammentarie, incapacità di procedere nelle applicazioni 4-5 Incompleta acquisizione degli elementi essenziali, capacità di procedere nelle applicazioni anche se commettendo errori 6-7 Acquisizione di elementi essenziali, capacità di procedere nelle applicazioni 8-10 Conoscenza approfondita dei contenuti e sicurezza nelle applicazioni, capacità di rielaborazione personale</p>

<u>DISCIPLINA</u>	ITALIANO
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	<ul style="list-style-type: none"> -Utilizza la lingua italiana, sapendosi esprimere in forma scritta e orale con chiarezza e proprietà in relazione ai diversi contesti e scopi. -Sviluppare strategie di comunicazione in contesti professionali. -Redigere tipologie di testi in ambiti professionali -Utilizzare linguaggi settoriali nella comunicazione settoriale -Produrre testi scritti di diversa tipologia con caratteristiche di documentazione/informazione
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>Leopardi: La Ginestra</p> <p>L'età postunitaria: la narrativa della seconda metà dell'800. Realismo, Naturalismo e Verismo.</p> <p>Verga: Rosso Malpelo, I Malavoglia</p> <p>La poesia della seconda metà dell'800: Classicismo, Simbolismo, Decadentismo.</p> <p>Carducci: Vita e poetica.</p> <p>Pascoli: Il gelsomino notturno, La grande proletaria si è mossa. Il fanciullino.</p>



	<p>Gabriele D'Annunzio: l'Estetismo, il Superomismo, il Nazionalismo, Il piacere.</p> <p>Il contesto storico culturale del primo Novecento. Le caratteristiche generali del romanzo del primo Novecento.</p> <p>Luigi Pirandello: Il fu Mattia Pascal, Uno, nessuno e centomila.</p> <p>Italo Svevo: La coscienza di Zeno.</p> <p>Le avanguardie europee di primo Novecento: Il manifesto del Futurismo di Marinetti.</p> <p>Le caratteristiche della poesia ermetica</p> <p>Giuseppe Ungaretti: Soldati.</p> <p>Salvatore Quasimodo: Ed è subito sera.</p> <p>Il Neorealismo</p> <p>Primo Levi: Se questo è un uomo</p> <p>Carlo Levi: Il quaderno a cancelli.</p>
<p><u>ABILITA'</u></p>	<ul style="list-style-type: none">-Scrivere in maniera corretta (ortografia, lessico, sintassi).-Usare con proprietà i linguaggi settoriali.-Scrivere varie tipologie di testo, con attenzione alle tipologie richieste all'Esame di Stato.-Adeguare i registri linguistici e stilistici alla tipologia di testo.-Redigere il proprio curriculum vitae in formato europeo.-Utilizzare le nuove tecnologie con finalità di ricerca e approfondimento. .-Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.-Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e internazionale anche in prospettiva interculturale
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Brainstorming</p>



	<p>Cooperative learning</p> <p>Peer tutoring</p> <p>Flipped classroom</p> <p>Problem solving</p> <p>Approfondimenti lessicali</p> <p>Discussione interattiva attraverso letture critiche</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	La verifica dell'apprendimento sarà attuata attraverso prove orali e scritte di vario genere: interrogazioni, apporti individuali alle discussioni in classe, lavori multimediali, prove strutturate e non strutturate
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>P. Catoldi, E Angioloni, S. Panichi, Letteratura Plurale, Palumbo editore.</p> <p>Video esplicativi</p> <p>Schemi, mappe concettuali e dispense</p> <p>Presentazioni in PowerPoint</p>

<u>DISCIPLINA</u>	STORIA
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	<p>Collocare nel tempo e nello spazio fatti ed eventi</p> <p>· Riconoscere i cambiamenti economici, politici e sociali</p>



	<ul style="list-style-type: none">· Individuare le continuità e le discontinuità politiche nella storia e nel presente· Individuare la questione centrale e gli aspetti secondari di un processo storico· Mettere a confronto istituzioni e fenomeni storici cogliendone differenze e analogie <p>Distinguere, nella complessità dei fenomeni storici dell'età moderna, tra il permanere del vecchio e l'avanzare del nuovo</p> <p>Leggere e interpretare testi storiografici e documenti</p> <p>Rielaborare in modo critico materiali storiografici e temi trattati con adeguate argomentazioni</p>
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>L'epoca della società di massa</p> <p>La Belle Epoque</p> <p>L'Italia giolittiana</p> <p>La Prima guerra mondiale</p> <p>I trattati di pace e le inquietudini della nuova Europa</p> <p>La Rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin</p> <p>Origine, ascesa e costruzione della dittatura fascista in Italia</p> <p>La crisi del 1929 e il New Deal</p> <p>Il nazismo</p> <p>La Seconda guerra mondiale</p> <p>La Shoah</p> <p>La Resistenza e la guerra civile in Italia</p> <p>Il quadro internazionale del dopoguerra</p>
<p><u>ABILITA':</u></p>	<p>Conosce alcuni aspetti delle civiltà studiate</p> <p>-Comprende i testi storici proposti</p>



	<ul style="list-style-type: none">-Individua le caratteristiche delle civiltà considerate-Opera confronti tematici tra le diverse civiltà.-Opera confronti tra il passato e la contemporaneità.
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none">-Brainstorming-Cooperative learning-Peer tutoring-Visual and listening learning-Flipped classroom- Problem solving
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	La verifica dell'apprendimento sarà attuata attraverso prove orali e scritte di vario genere: relazioni sulla base di appunti e scalette, interrogazioni, apporti individuali alle discussioni in classe, lavori multimediali.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	V. Calvani, <i>Storia e progetto. Il Novecento a oggi</i> , Mondadori scuola Video esplicativi Schemi, mappe concettuali Presentazioni in PowerPoint
<u>DISCIPLINA</u>	Lingua francese
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	FORMA ORALE E SCRITTA con competenze linguistiche comunicative rapportabili al Livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue. Comunicare e interagire riuscendo a riportare fatti, concetti, pensieri, e opinioni in modo semplice, ma chiaro. Individuare e interpretare gli elementi chiave per comprendere, in modo globale, selettivo e dettagliato, testi orali su argomenti diversificati: di interesse personale, quotidiano, sociale e relativi all'ambito settoriale legato al percorso di studi



	utilizzando le conoscenze e le abilità. Apprendere contenuti, sviluppare abilità per produrre semplici testi anche multimediali.
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	Unité 6- Comment manger équilibré? • Les groupes alimentaires • La ration alimentaire et la pyramide alimentaire • Les cuissons diététiques • Éviter les excès au restaurant. Unité 7 • Le régime crétois • Le végétarisme et le végétalisme • Le régime macrobiotique • Les régimes religieux (l’Islam) Unité 8 • Les allergies et intoxications alimentaires Unité 9 La cuisine française, La cuisine des pays francophones
<u>ABILITA’:</u>	Unité 6/7 • Élaborer des recettes pour des menus équilibrés • Évaluer son alimentation quotidienne • Analyser les caractéristiques des cuissons diététiques • Élaborer des menus équilibrés, et créer des menus pour des régimes particuliers • Unité 8/9 • savoir presenter les différents plats typiques de différents pays
<u>METODOLOGIE:</u>	Cooperative-learning, circle-time, corso frontale,
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Griglia di valutazione di istituto
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Parodi, Vallaco; <i>Prêt à goûter</i> , Trevisini Editore, 2015



8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

8.1 Criteri di valutazione

Criteri di valutazione comuni:

- l'apprendimento, cioè il raggiungimento degli obiettivi cognitivi e metacognitivi, con particolare attenzione al processo e non solo al prodotto;
- il miglioramento rispetto alla situazione di partenza

Modalità di valutazione

La valutazione si è svolta all'inizio dell'anno con le prove di ingresso (**valutazione diagnostica**) ed è proseguita per tutto il corso dell'anno in modo sistematico e frequente (**valutazione formativa**) pervenendo infine al giudizio finale (**valutazione sommativa**) come sintesi del processo di apprendimento.

Per tale valutazione si sono utilizzati strumenti di verifica adeguati, oggettivi e periodici, orali e scritti, quali, ad esempio, interrogazioni, questionari, prove strutturate e semi strutturate, produzioni ed esercitazioni.

Per gli scrutini, in particolare per quelli di fine anno, si è tenuto conto dei seguenti elementi:

1. Progressione dell'apprendimento
2. Attitudini, interessi e problemi individuali.
3. Capacità acquisite
4. Metodo di lavoro
5. Attenzione ed impegno
6. Frequenza
7. Comportamento e grado di socializzazione nella classe e nella scuola
8. Partecipazione al dialogo educativo
9. Risultato di eventuali interventi educativi

VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO: CRITERI E GRIGLIA

INDICATORI		DESCRITTORI
Frequenza		Valuta la regolarità della frequenza alle lezioni, l'arrivo puntuale in classe al mattino, al cambio dell'ora e dopo gli intervalli, il numero di assenze, di entrate alla seconda ora e di uscite anticipate in rapporto a quanto previsto dal Regolamento di Istituto.
Condotta		Valuta la correttezza del comportamento nei confronti del Dirigente scolastico, dei docenti, del personale ATA, dei compagni e durante le uscite didattiche e le attività di PCTO; valuta la correttezza nell'utilizzo del materiale e della struttura della scuola; valuta la correttezza nel comportamento durante le lezioni e le modalità di interazione
Partecipazione al dialogo educativo		Valuta l'interesse e la partecipazione alle proposte didattiche, la puntualità delle consegne, l'impegno nella vita della classe e/o dell'istituto.
VOTO	INDICATORI	DESCRITTORI
10	Frequenza	Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari



(tutti e tre gli indicatori)	Condotta	Si comporta in modo esemplare, non ha note disciplinari.
	Partecipazione al dialogo educativo	Partecipa attivamente e assiduamente alle proposte didattiche, interagendo in modo proficuo con compagni e insegnanti, è sempre puntuale nelle consegne, si impegna attivamente nella vita della classe e/o dell'Istituto.
9 (almeno 2 indicatori)	Frequenza	Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari
	Condotta	Si comporta in modo generalmente corretto, non ha note disciplinari.
	Partecipazione al dialogo educativo	Partecipa attivamente alle proposte didattiche, interagendo con compagni e insegnanti, è puntuale nelle consegne, si impegna nella vita della classe e/o dell'Istituto.
8 (almeno 2 indicatori)	Frequenza	Frequenta regolarmente le lezioni; occasionalmente non rispetta gli orari.
	Condotta	Solo in maniera occasionale riporta note disciplinari, di lieve entità rispetto a quanto previsto dal Regolamento di istituto.
	Partecipazione al dialogo educativo	Partecipa con regolarità alle proposte didattiche, è generalmente puntuale nelle consegne, si impegna con discontinuità nella vita della classe e/o dell'Istituto.
7 (almeno 2 indicatori)	Frequenza	Frequenta le lezioni con una certa regolarità ma spesso non rispetta gli orari.
	Condotta	A volte riporta note disciplinari di lieve entità rispetto a quanto previsto dal Regolamento di istituto.
	Partecipazione al dialogo educativo	Partecipa con discontinuità alle proposte didattiche, non è sempre puntuale nelle consegne.
6 (almeno 2 indicatori)	Frequenza	Frequenta in modo irregolare le lezioni, spesso non rispetta gli orari.
	Condotta	Spesso riporta note disciplinari anche di grave entità rispetto a quanto previsto dal Regolamento di istituto.
	Partecipazione al dialogo educativo	Partecipa sporadicamente alle proposte didattiche, non è puntuale nelle consegne.
5	Il voto di condotta insufficiente (inferiore a sei decimi), che determina la non ammissione alla classe successiva o all'esame conclusivo del ciclo di studi, può essere attribuito ove ricorrano le condizioni indicate dall'articolo 4 del D.M. 5 del 16 gennaio 2009. In particolare, "la valutazione insufficiente del comportamento, soprattutto in sede di scrutinio finale, deve scaturire da un attento e meditato giudizio del Consiglio di classe, esclusivamente in presenza di comportamenti di particolare gravità riconducibili alle fattispecie per le quali lo Statuto delle studentesse e degli studenti --- D.P.R. 249/1998, come modificato dal D.P.R. 235/2007 e chiarito dalla nota prot. 3602/PO del 31 luglio 2008 --- nonché i regolamenti di istituto prevedano l'irrogazione di sanzioni disciplinari che comportino l'allontanamento temporaneo dello studente dalla comunità scolastica per periodi superiori a quindici giorni (art. 4, commi 9, 9 bis e 9 ter dello Statuto)."	



8.2 Criteri attribuzione crediti

Nel rispetto dei riferimenti normativi fondamentali (DPR n. 323 del 23.7.1998 art. 12 cc. 1, 2; D.Lgs. 62/2017, art.15, cc.1-2 e relative tabelle per l'attribuzione dei crediti, nonché della conversione prevista dalla O.M. n.65 del 14.03.2022, Allegato C, tabella 1) e in conformità con quanto deliberato in sede di Collegio dei Docenti, il Consiglio di Classe ha adottato i seguenti criteri nell'assegnazione dei CREDITI SCOLASTICI:

- **Media dei voti pari o superiore** al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più alto della banda di oscillazione;
- **Media dei voti inferiore** al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più basso della banda di oscillazione;

Allegato A
(di cui all'articolo 15, comma 2)

TABELLA

Attribuzione credito scolastico

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

8.3 Griglie di valutazione prove scritte (eventuali indicazioni ed esempi di griglie che il consiglio di classe ha sviluppato nel corso dell'anno, nel rispetto delle griglie di cui al DM 769)

- Griglie per la prova di italiano, tipologia A, B, C (a seguire)
- Griglia per la seconda prova scritta (a seguire)



Andrea Torrente

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



Tipologia A: Analisi del testo letterario

ALUNNO _____

CLASSE _____ SEZIONE _____

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	Punti/100	
INDICATORI GENERALI	Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo, coerenza e coesione testuale	Il testo non risulta strutturato né articolato	0	0
		Il testo risulta strutturato e organizzato in modo parziale e poco chiaro e non sempre appare coerente e coeso	0,5	5
		Il testo risulta strutturato e organizzato in modo accettabile e nel complesso appare coerente e coeso	1	10
		Il testo risulta strutturato e organizzato in modo adeguato e chiaro e appare coerente e coeso	1,5	15
		Il testo, coerente e coeso, risulta strutturato e organizzato in modo organico ed efficace	2	20
	Correttezza e proprietà linguistica (lessico, ortografia, uso della punteggiatura, della paratassi e dell'ipotassi)	Il testo risulta scorretto dal punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso improprio della punteggiatura	0	0
		Il testo presenta diversi errori grammaticali, un lessico non sempre appropriato e un uso poco efficace della punteggiatura	0,5	5
		Il testo risulta nel complesso corretto da un punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso adeguato della punteggiatura	1	10
		Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, presenta un lessico appropriato e un uso consapevole della punteggiatura	1,5	15
		Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, con un lessico vario e curato e un uso efficace della punteggiatura	2	20
	Precisione dei riferimenti culturali e capacità di esprimere giudizi critici e valutazioni personali	Il testo non presenta riferimenti culturali e non esprime giudizi e valutazioni personali	0	0
		Il testo fornisce generici riferimenti culturali e presenta giudizi e valutazioni personali in maniera episodica	0,5	5
Il testo fornisce adeguati riferimenti culturali e presenta alcuni giudizi e valutazioni personali		1	10	
Il testo fornisce appropriati riferimenti culturali e presenta pertinenti giudizi e valutazioni personali		1,5	15	
Il testo fornisce approfonditi riferimenti culturali e presenta giudizi critici e multiple valutazioni personali		2	20	
INDICATORI SPECIFICI	Comprensione del testo e rispetto dei vincoli posti dalla consegna	Frantende il testo, non coglie le informazioni esplicite in esso contenute e non rispetta i vincoli	0	0
		Coglie qualche informazione del testo e rispetta parzialmente i vincoli	0,5	5
		Coglie solo le informazioni esplicitamente fornite dal testo e nel complesso rispetta i vincoli	1	
		Comprende il testo in modo corretto e rispetta i vincoli	1,5	15
		Comprende pienamente il testo e rispetta i vincoli	2	20
	Analisi e interpretazione del testo	Non individua le caratteristiche del testo	0	0
		Individua in modo confuso la natura e le caratteristiche del testo	0,5	5
		Individua in modo non sempre chiaro la natura e le caratteristiche del testo e ne propone una interpretazione	1	10
		Individua le caratteristiche del testo e fornisce una interpretazione adeguata	1,5	15
		Individua le caratteristiche del testo e fornisce una valida e/o critica interpretazione	2	20

Firme Presidente _____ Punteggio totale ____/10 _____/100

Comm.1 _____ Comm.4 _____

Comm.2 _____ Comm.5 _____

Comm.3 _____ Comm.6 _____



Andrea Torrente

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



Tipologia B:
Analisi e produzione di un testo argomentativo

ALUNNO _____

CLASSE _____ SEZIONE _____

	INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	Punti/100
INDICATORI GENERALI	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo, coerenza e coesione testuale	Il testo non risulta strutturato né articolato	0	0
		Il testo risulta strutturato e organizzato in modo parziale e poco chiaro e non sempre appare coerente e coeso	0,5	5
		Il testo risulta strutturato e organizzato in modo accettabile e nel complesso appare coerente e coeso	1	10
		Il testo risulta strutturato e organizzato in modo adeguato e chiaro e appare coerente e coeso	1,5	15
		Il testo, coerente e coeso, risulta strutturato e organizzato in modo organico ed efficace	2	20
	Correttezza e proprietà linguistica (lessico, ortografia, uso della punteggiatura, delle parentesi e dell'ipotesi)	Il testo risulta scorretto dal punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso improprio della punteggiatura	0	0
		Il testo presenta diversi errori grammaticali, un lessico non sempre appropriato e un uso poco efficace della punteggiatura	0,5	5
		Il testo risulta nel complesso corretto da un punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso adeguato della punteggiatura	1	10
		Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, presenta un lessico appropriato e un uso consapevole della punteggiatura	1,5	15
		Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, con un lessico vario e curato e un uso efficace della punteggiatura	2	20
	Precisione dei riferimenti culturali e capacità di esprimere giudizi critici e valutazioni personali	Il testo non presenta riferimenti culturali e non esprime giudizi e valutazioni personali	0	0
		Il testo fornisce generici riferimenti culturali e presenta giudizi e valutazioni personali in maniera episodica	0,5	5
Il testo fornisce adeguati riferimenti culturali e presenta alcuni giudizi e valutazioni personali		1	10	
Il testo fornisce appropriati riferimenti culturali e presenta pertinenti giudizi e valutazioni personali		1,5	15	
Il testo fornisce approfonditi riferimenti culturali e presenta giudizi critici e motivate valutazioni personali		2	20	
INDICATORI SPECIFICI	Analisi e comprensione del testo argomentativo	Non individua la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	0	0
		Individua in modo confuso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	0,5	5
		Individua solo in parte e in modo non sempre chiaro la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	1	10
		Individua la tesi e le argomentazioni presenti nel testo in modo corretto	1,5	15
		Individua la tesi e le argomentazioni presenti nel testo in modo consapevole e critico	2	20
	Strutturazione logica della tesi e dell'argomentazione	Assenza di tesi e di argomentazione	0	0
		Tesi confusa o non chiaramente individuabile e argomentazione inadeguata e/o incoerente	0,5	5
		Tesi non sempre coerente e argomentazione parziale e non sempre ben articolata	1	10
		Tesi semplice e coerente e argomentazione lineare e logicamente valida	1,5	15
		Tesi chiara e coerente e argomentazione articolata ed efficace	2	20

Firme Presidente _____

Punteggio totale ____/10

____/100

Comm.1 _____ Comm.4 _____

Comm.2 _____ Comm.5 _____

Comm.3 _____ Comm.6 _____



Andrea Torrente

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



Tipologia C:
Testo espositivo-argomentativo

ALUNNO _____

CLASSE _____ SEZIONE _____

	INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	Punti/100
INDICATORI GENERALI	Ideaazione, pianificazione e organizzazione del testo, coerenza e coesione testuale	Il testo non risulta strutturato né articolato	0	0
		Il testo risulta strutturato e organizzato in modo parziale e poco chiaro e non sempre appare coerente e coeso	0,5	5
		Il testo risulta strutturato e organizzato in modo accettabile e nel complesso appare coerente e coeso	1	10
		Il testo risulta strutturato e organizzato in modo adeguato e chiaro e appare coerente e coeso	1,5	15
		Il testo, coerente e coeso, risulta strutturato e organizzato in modo organico ed efficace	2	20
	Correttezza e proprietà linguistica (lessico, ortografia, uso della punteggiatura, della paratassi e dell'ipotassi)	Il testo risulta scorretto dal punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso improprio della punteggiatura	0	0
		Il testo presenta diversi errori grammaticali, un lessico non sempre appropriato e un uso poco efficace della punteggiatura	0,5	5
		Il testo risulta nel complesso corretto da un punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso adeguato della punteggiatura	1	10
		Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, presenta un lessico appropriato e un uso consapevole della punteggiatura	1,5	15
		Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, con un lessico vario e curato e un uso efficace della punteggiatura	2	20
	Precisione dei riferimenti culturali e capacità di esprimere giudizi critici e valutazioni personali	Il testo non presenta riferimenti culturali e non esprime giudizi e valutazioni personali	0	0
		Il testo fornisce generici riferimenti culturali e presenta giudizi e valutazioni personali in maniera episodica	0,5	5
		Il testo fornisce adeguati riferimenti culturali e presenta alcuni giudizi e valutazioni personali	1	10
		Il testo fornisce appropriati riferimenti culturali e presenta pertinenti giudizi e valutazioni personali	1,5	15
		Il testo fornisce approfonditi riferimenti culturali e presenta giudizi critici e motivate valutazioni personali	2	20
INDICATORI SPECIFICI	Rispetto delle consegne (titolo, lunghezza ed eventuale paragrafazione)	Frastuendo e non risponde alle richieste della traccia	0	0
		Sviluppa l'argomento in modo frammentario e disorganico e risponde in modo confuso alle richieste	0,5	5
		Sviluppa l'argomento in modo superficiale e risponde in modo limitato alle richieste	1	10
		Sviluppa l'argomento in modo essenziale e risponde generalmente con aderenza alle richieste	1,5	15
		Sviluppa l'argomento in modo consapevole e risponde in modo pertinente alle richieste	2	20
	Esposizione e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	L'esposizione non è consequenziale e i riferimenti culturali sono assenti o errati	0	0
		L'esposizione risulta frammentaria e/o confusa e i riferimenti culturali sono appena accennati	0,5	5
		L'esposizione non è sempre lineare e i riferimenti culturali sono generici	1	10
		L'esposizione è chiara e generalmente argomentata e i riferimenti culturali sono adeguati	1,5	15
		L'esposizione è articolata e argomentata e i riferimenti culturali sono precisi e pertinenti	2	20

Firma Presidente _____ Punteggio totale ____/10

Comm.1 _____ Comm.4 _____

Comm.2 _____ Comm.5 _____

Comm.3 _____ Comm.6 _____



ESAME DI STATO 2022 - 2023

GRIGLIA DI VALUTAZIONE - SECONDA PROVA -

Disciplina: _____

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI ASSEGNATI	
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	<ul style="list-style-type: none"> Pieno riconoscimento della tematica proposta e della consegna operativa. 	3	
	<ul style="list-style-type: none"> Adeguate interpretazione della tematica. 	2,5	
	<ul style="list-style-type: none"> Tematica sostanzialmente compresa, con la presenza di qualche imprecisione. 	2	
	<ul style="list-style-type: none"> Scarsa comprensione della tematica o consegna data. 	1,5	
	<ul style="list-style-type: none"> Inesistente comprensione della tematica 	1	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	<ul style="list-style-type: none"> Acquisizione dei contenuti completa, ben strutturata e approfondita con capacità di operare collegamenti interdisciplinari efficaci. 	6	
	<ul style="list-style-type: none"> Buon livello di acquisizione dei contenuti con capacità di operare semplici collegamenti interdisciplinari. 	5,5	
	<ul style="list-style-type: none"> Discreta acquisizione dei contenuti. 	4	
	<ul style="list-style-type: none"> Acquisizione essenziale dei contenuti minimi con necessità di consolidamento. 	3,5	
	<ul style="list-style-type: none"> Acquisizione frammentaria dei contenuti con presenza di lacune. 	2	
	<ul style="list-style-type: none"> Acquisizione frammentaria dei contenuti con presenza di molte lacune gravi. 	1	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	<ul style="list-style-type: none"> Padroneggia in modo completo e approfondito le conoscenze e le abilità per risolvere autonomamente le problematiche. 	8	
	<ul style="list-style-type: none"> Padroneggia in modo adeguato tutte le conoscenze e le abilità per risolvere problemi in contesti noti. 	6,5	
	<ul style="list-style-type: none"> Padroneggia in modo adeguato la maggior parte delle conoscenze e delle abilità per risolvere problemi in modo autonomo. 	4,5	
	<ul style="list-style-type: none"> Padroneggia la maggior parte delle conoscenze e le abilità in modo essenziale, esegue i compiti in autonomia e risolve semplici problematiche. 	2,5	



	<ul style="list-style-type: none"> • Scarsa Padronanza della maggior parte delle conoscenze e delle abilità che non consentono la risoluzione delle problematiche. 	1	
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzo sicuro e preciso delle procedure, degli strumenti e dei linguaggi disciplinari tecnico-scientifici. 	3	
	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzo autonomo e corretto delle procedure, degli strumenti e dei linguaggi disciplinari tecnico-scientifici . 	2,5	
	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzo semplice e chiaro delle procedure, degli strumenti e dei linguaggi disciplinari tecnico-scientifici, esposizione personale generica/superficiale. 	2	
	<ul style="list-style-type: none"> • Scarsa autonomia nell'uso delle procedure, degli strumenti e dei linguaggi disciplinari tecnico-scientifici. 	1	
	PUNTEGGIO/VOTO	TOT. ____ /20	

Il Presidente
Prof.

	La Commissione	
Prof.	Prof.	Prof.
Prof.	Prof.	Prof.



8.4 Griglia di valutazione colloquio (O.M. n.55 del 22.03.2024, Allegato A)

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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 diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50-2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50-2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50	
Punteggio totale della prova				

8.5 Simulazioni delle prove scritte: indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni (es. difficoltà incontrate, esiti)

8.6. Altre eventuali attività in preparazione dell'esame di stato (es. simulazioni colloquio)

8.7. Indicazioni ed osservazioni sulla seconda prova (nel caso di classi degli indirizzi di istruzione professionale)