



Andrea Torrente
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



PROT. n.3021
del 15.05.2024

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 I

Articolazione: SALA E VENDITA

Il Coordinatore

Prof. Allocca Clemente

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Annamaria Orso

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



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 Marlen, 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 (IPSSIA).

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 andrà ad arricchire l'offerta formativa del Torrente. Il nuovo Dirigente scolastico, la prof.ssa Annamaria Orso, fa proprie le istanze dell'utenza e avvia, 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)

SALA E VENDITA - TRIENNIO

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 di indirizzo:

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse - controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- 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 tra i colleghi



- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

2.2 Quadro orario settimanale

Quadro orario della scuola: IPSAR " TORRENTE " CASORIA NARH06701Q ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

2022_23 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA_SALA

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

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
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
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	3	1	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	2	2	2
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	5	6	5
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
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
ALLOCCA	CLEMENTE	LINGUA E LETTERE ITALIANE, STORIA
Caputo	Carla	RELIGIONE
LAIENA	SABRINA	SOSTEGNO
MASTRONO	FRANCESCO	DIRITTO E TECN. AMM.STRUTT.RICETT., EDUCAZIONE CIVICA
MOLINARI	CLAUDIO ARTURO	MATEMATICA
NUMEROSO	ANNUNZIATA	SOSTEGNO
NURENA	MARINA	INGLESE
ROCCHINO	GENNARO	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
SABATINO	MARTINA	SECONDA LINGUA STRANIERA (FRANCESE)
SCOGNAMIGLIO	CIRO	LAB.DI SERV.ENOGASTR.SET.SALA E VEND.
VACCHIANO	STEFANO	LAB.DI SERV. ENOGASTR.SET.CUCINA
ZAMPELLA	ANTONIO	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

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>
LAB.DI SERV.ENOGASTR.SET.SAL A E VEND.		X	X
LAB.DI SERV. ENOGASTR.SET.CUCINA			X
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		X	X
LINGUA E LETTERE ITALIANE, STORIA	X	X	X



DIRITTO E TECN. AMM.STRUTT.RICETT., EDUCAZIONE CIVICA			X
MATEMATICA	X	X	X
INGLESE	X	X	X
SECONDA LINGUA STRANIERA (FRANCESE)			X
RELIGIONE	X	X	X
SOSTEGNO	X	X	X
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE			X

3.3 Composizione e storia classe

La classe è costituita da 12 alunni, 9 femmine e 3 maschi, provenienti tutti, a eccezione di uno, dal quarto anno. Alcuni di essi si sono assentati numerose volte; un alunno, in particolare, non ha mai frequentato durante l'intero anno scolastico. Per eventuali alunni che seguono un PEI o un PDP si rinvia agli allegati al documento.

Sotto il profilo del comportamento, la classe, non ha fatto rilevare particolari problematiche con l'eccezione di qualche alunno che ha manifestato un'accentuata vivacità e scarsa sensibilità agli inviti all'attenzione e alla partecipazione, non riconoscendo, talvolta, il ruolo dei docenti; essa, tuttavia, si è mostrata sufficientemente scolarizzata e disciplinata in quanto gli alunni, seppur vivaci, hanno mantenuto un comportamento generalmente rispettoso e consapevole delle regole di convivenza civile e hanno saputo costruire, nel corso degli anni, un gruppo classe complessivamente coeso. Nell'arco del triennio buona parte della classe ha partecipato al dialogo educativo mostrando complessivamente un sufficiente livello di interesse, in un clima di collaborazione con i docenti, pur manifestando differenti livelli di curiosità intellettuale, di capacità di comunicazione e di raggiungimento delle competenze disciplinari. Le famiglie degli studenti sono state costantemente aggiornate sulla frequenza, per taluni scarsa, e sull'andamento didattico disciplinare dei loro figli, attraverso colloqui individuali con il coordinatore e/o colloqui collegiali quadrimestrali con il C.d.c..

Sotto il profilo didattico, il CdC è concorde nel rilevare che un'esigua percentuale della classe si è mostrata particolarmente coinvolta nel processo educativo rivelando un vivace interesse per le attività didattiche poste in essere. Pertanto al suo interno sono stati rilevati tre differenti livelli di impegno e partecipazione: un ridotto numero di allievi ha presentato una preparazione di base completa ed approfondita, un interesse vivo per le diverse discipline, nonché un più che



soddisfacente impegno nello studio, impiegando adeguatamente le capacità di cui è dotato, livello alto 15%; un secondo gruppo, pur manifestando interesse per le diverse discipline, vivacità intellettuale e una partecipazione attiva al dialogo educativo, ha evidenziato alcune carenze di base diffuse in una o più discipline e un metodo di studio non del tutto adeguato, livello medio 60%; un terzo gruppo comprende alunni che hanno mostrato una preparazione di base lacunosa, che si sono concentrati poco durante le lezioni e che hanno mostrato uno scarso interesse e partecipazione, applicandosi saltuariamente nello studio pomeridiano, livello basso 25%. I docenti hanno sollecitato lungo tutto il corso dell'anno una partecipazione costante, oltre che alle attività didattiche relative alle discipline di base e di indirizzo, anche alle attività di recupero e potenziamento che sono state poste in essere in itinere, con particolare attenzione agli alunni con difficoltà. Il CdC, inoltre, ha ritenuto opportuno lavorare sul potenziamento della motivazione interna all'apprendimento, per giungere alla partecipazione proficua e produttiva dell'intero gruppo classe e alla promozione, negli alunni, del desiderio di veder migliorare le proprie prestazioni didattiche.

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
LABORATORIO DI SERVIZIO ENOGASTRONOMICO SETTORE SALA E VENDITA	X	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	X	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE	X	
LINGUA E LETTERE ITALIANE E STORIA		X
LINGUA INGLESE		X
MATEMATICA		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 'inclusion' 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 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



Andrea Torrente
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



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

N.	ALUNNO/A	EVENTI, BANCHETTI E MANIFESTAZIONI SCOLASTICI	STRUTTURA/LOCALITÀ	PERIODO	TOT. ORE
1	1 alunno		Voi Florianara Resort Cattanzaro lido	Dal 4/6/22 al 30/6/22	200 h
2	3 alunni		Ristorante al porto/ Clusane (BS)	Dal 03/05/23 al 31/05/23	200 h
3	1 alunno		hotel BELFIORE- ristorante Nin lago Garda	Dal 4/6/23 al 23/9/23	più di 230 h
4	2 alunni		ACAJA LECCE	Dal 26/9/23 al 24/10/23	200 h
5	5 alunni	CANTINE REA -CASALNUOVO (NA)	IS.TORRENTE	23/11/2023	8 h
6	2 alunni	PIZZERIA D'ITALIA 2023 GAMBERO ROSSO ACADEMY	MOSTRA D'OLTRE-MARE NA	28/9/2023	8 h

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 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



Andrea Torrente
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



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 IPSEOA. 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'IPSEOA, 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 Relative all'Educazione Civica Classe V Sezione I IPSSEO a.s. 2021-2022				
Scheda del CDC per la programmazione delle attività didattiche sull'educazione civica				
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	DTA: Il Parlamento; Il Governo; La Magistratura; Gli organi di garanzia	Comportarsi secondo i valori ispiratrici della Costituzione Italiana, in quanto riferimento ineludibile per di promuovere una	Costituzione italiana, come norma cardine del nostro ordinamento giuridico e come	4 h



<p>della bandiera e dell'inno nazionale;</p>		<p>cittadinanza consapevole.</p>	<p> criterio per identificare diritti, doveri, compiti, comportamenti personali e istituzionali, finalizzati a promuovere il pieno sviluppo della persona e la partecipazione di tutti i cittadini all'organizzazione politica, economica e sociale del Paese.</p>	
<p>b) Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015;</p>	<p>STORIA 1) Sconfiggere la povertà 2) Parità di genere 3) Ridurre le disuguaglianze</p> <p>INGLESE 1) Che cos'è l'agenda 2030 2) Gli obiettivi per lo sviluppo sostenibile</p> <p>MATEMATICA Presentazione degli obiettivi per lo sviluppo sostenibile. Combattere le disuguaglianze attraverso lo studio dei</p>	<p>Competenza alfabetica funzionale; competenza sociale e civica in materia di</p> <p>Competenze matematiche nella elaborazione dei dati statistici per lo studio dei fenomeni sociali attraverso la promozione di studi e progetti cittadinanza.</p>	<p>Saper maturare una piena capacità di comunicare; Saper sviluppare il pensiero critico e la capacità di valutazione della realtà. Saper agire da cittadino consapevole e responsabile</p> <p>Saper gestire dati e tabelle matematico-statistiche e darne una rappresentazione grafica ai fini divulgativi. Saper sintetizzare dati complessi</p>	<p>3 h</p> <p>3 h</p> <p>3 h</p>



Andrea Torrente

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



	fenomeni collettivi			
c) educazione alla cittadinanza digitale, secondo le disposizioni dell'articolo 5;	DTA: I big data sono un problema per la democrazia? Il benessere psico-fisico e la Rete: nuove risorse, nuove dipendenze.	Sviluppare la capacità di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali	Acquisizione di informazioni corrette sui concetti di account e di identità digitale, sulle funzioni dei social media e sul problema della gestione e protezione dei dati personali. Sviluppo del senso di responsabilità e del senso critico nell'uso dei mezzi di comunicazione virtuali.	2 h
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;	SCIENZE DELL' ALIMENTAZIONE: agricoltura biologica, prodotti bio Prodotti campani con marchi di qualità.	Imparare ad imparare, agire in modo autonomo e responsabile, individuare collegamenti e relazioni	Conoscere i principi generali di educazione alimentare per favorire uno stato di buona salute e di benessere. Rafforzare le competenze sociali, civiche e di cittadinanza. Promuovere il rispetto delle diversità e delle opportunità di genere.	3 h
	CUCINA: il riciclo e spreco alimentare	Promuovere e valorizzare le eccellenze territoriali.	Acquisire la consapevolezza del valore dell'ambiente in cui viviamo, della necessità del suo	4 h



	FRANCESE: l'alimentazione degli adolescenti	Promuovere comportamenti salutari in adolescenza, promuovere e far apprendere le competenze necessarie per la salute e il benessere sia fisico che relazionale.	recupero, delle opportunità di crescita e di sviluppo economico che può offrire un suo utilizzo sostenibile e responsabile. Divenire consapevoli che le scelte e le azioni individuali e collettive comportano conseguenze non solo sul presente ma anche sul futuro e assumere comportamenti coerenti, cioè individuare e sperimentare strategie per un vivere sostenibile	4 h
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.	ATTIVITA' MOTORIE: Primo soccorso	Agisce nel rispetto e nella sicurezza di sé e degli altri nei vari ambienti	Conoscere i principi di sicurezza, di prevenzione dei rischi e di antinfortunistica	3 h
i) educazione stradale, educazione alla salute e al benessere, l'educazione al volontariato e alla cittadinanza attiva.	SCIENZE DELL' ALIMENTAZIONE: Come vivere bene attraverso una dieta equilibrata	Imparare ad imparare, agire in modo autonomo e responsabile, individuare collegamenti e relazioni	Conoscere i principi generali di educazione alimentare per favorire uno stato di buona salute e di benessere.	2 h



	RELIGIONE: Il volontariato	Educare alla condivisione, alla tutela delle diversità, all'esercizio democratico dei propri diritti, al rafforzamento della consapevolezza dei valori comini.	Rafforzare le competenze sociali, civiche e di cittadinanza. Promuovere il rispetto delle diversità e delle opportunità di genere.	2 h
--	-------------------------------	--	--	-----

**Scheda del CDC per la programmazione delle attività didattiche
Relative all'Educazione Civica Classe V Sezione I IPSSCOA a.s. 2022-2023**

TEMATICHE	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;	Religione	1)Educazione al volontariato 2)educare alla Tolleranza 3)Educare alla diversità		3
	Francese	1)Principi fondamentali Costituzione 2)Diritti e doveri della popolazione scolastica		2
	Inglese	1)Creare Cittadini Europei 2)Perche la Brexit?		2



b) Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015;	Storia	1)Sconfiggere la povertà 2)Parità di Genere 3)ridurre le disuguaglianze		3
	Inglese	1)Conoscenza degli obiettivi dei valori sostenibili e virtuosi 2)Conoscenza dei cambiamenti climatici e demografici a livello globale e relative cause		2
	Francese	1)Conoscenza degli obiettivi e dei valori dei sistemi sostenibili e virtuosi 2)conoscenza dei cambiamenti climatici e delle relative cause		2
	Matematica	1)Lo sviluppo sostenibile quali obiettivi 2)Combattere le disuguaglianze 3)Lo sviluppo delle scienze matematiche in campo statistico		3
	Sala e Vendita	1)L'eco sostenibilità 2)Lo sviluppo dei prodotti DGP 3)Il sistema Turisitico locale che predilige i PAT ed altri prodotti a KM 0		3
	Alimentazione	1)Agricoltura sostenibile 2)Lo spreco alimentare 3)L'inquinamento alimentare		3
	Scienze motorie	1)Significato di essere cittadini del mondo 2)Norme fondamentali relative al codice stradale 3)Principi di sicurezza di prevenzione dei rischi e di antinfortunistica 4)Organi internazionali,per scopi umanitari e difesa dell'ambiente		4
	Cucina	1)Riciclo 2)spreco alimentare 3)Valorizzazione delle eccellenze territoriali		3
	DTA	1)Ridurre uso idrocarburi 2)La buona salute 3)Combattere le malattie con i vaccini		3



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;				
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.				
			TOTALE ORE	33

**Scheda del CDC per la programmazione delle attività didattiche
Relative all'Educazione Civica Classe V Sezione I IPSEOA a.s. 2023-2024**

TEMATICHE CDC 5I	DISCIPLINA/ E COINVOLTA/ E	COMPETENZ E DI CITTADINANZ A (aggiornate dalla Raccomandazio ne del Consiglio	RISULTATI DI APPRENDIME NTO	N. ORE PER DISCIPLINA
-----------------------------	---	--	--	----------------------------------



		UE del 22 maggio 2018)		
a) Costituzione, istituzioni dello Stato italiano, dell'Unione europea e degli organismi internazionali; storia della bandiera e dell'inno nazionale;	DTA	Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.	I valori e i principi della UE. Gli organi delle istituzioni europee.	DTA: 2
b) Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015;	SC. ALIMENTI INGLESE FRANCESE MATEMATICA	1.Imparare ad imparare 2.Progettare 3.Comunicare e comprendere 4.Collaborare e partecipare 5.Agire in modo autonomo e responsabile 6.Risolvere problemi 7.Acquisire ed interpretare le informazioni	1. Conoscenza degli obiettivi, dei valori dei sistemi sostenibili con particolare riferimento a quanto stabilito dalla FAO nell'agenda per lo sviluppo sostenibile. 2.Competenze personali e sociali, al fine di migliorare la capacità di gestire la propria vita in modo attento alla salute propria e del prossimo orientate alla salvaguardia del futuro	SC. ALIMENTI: 2 INGLESE: 2 FRANCESE: 2 MATEMATICA: 3
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;	SALA FRANCESE SC. ALIMENTI CUCINA	Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese. Capacità di impegnarsi nell'interesse comune, come lo sviluppo sostenibile della società. Capacità di sviluppare il pensiero critico e di partecipare in modo costruttivo alle attività della comunità alla quale si appartiene. Capacità di accedere ai mezzi di comunicazione interpretandone criticamente i messaggi.	Conoscenza della qualità alimentare, dei prodotti a km 0 e della filiera corta Tipicità dei prodotti. Comprendere l'importanza del proprio ruolo nella società. Comprendere il nesso tra i comportamenti individuali e quelli collettivi, nell'esercizio dei diritti di cittadinanza in modo responsabile e consapevole.	SALA: 2 FRANCESE: 2 SC. ALIMENTI: 2 CUCINA: 2



		comprendendo il ruolo e le funzioni dei media nelle società democratiche		
f) educazione alla legalità e al contrasto delle mafie;	DTA RELIGIONE	Acquisire piena coscienza e consapevolezza del valore della persona umana, dei comportamenti corretti all'interno della società civile, delle fondamentali norme di convivenza civile e democratica e, contestualmente, saper esaminare criticamente la realtà per prendere coscienza degli atteggiamenti illegali e contribuire a combatterli e a neutralizzarli	Comprendere l'importanza del rispetto delle regole, delle norme e dei canoni comportamentali nella comunità sociale e locale; Prendere coscienza dell'organizzazione della società, della funzione delle Leggi e del relativo rispetto delle stesse, dell'affermazione dei principi di democrazia e libertà nel rispetto delle regole sociali; Analizzare e conoscere le varie forme di devianza presenti nella realtà e individuare le forme opportune per contrastarle e rimuoverle; Saper esaminare criticamente la realtà per prendere coscienza del valore della persona, del significato delle strutture sociali, del rapporto con gli altri e con la società, dell'importanza della solidarietà e della comprensione delle ragioni degli altri	DTA: 2 RELIGIONE: 2
g) educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni;	INGLESE STORIA: FAI e Beni del FAI-Unesco cenni.	Competenza alfabetica funzionale; competenza sociale e civica in materia di cittadinanza.	Assumere comportamenti e stili di vita rispettosi del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni Saper maturare una piena capacità di comunicare; Saper sviluppare il pensiero critico e la	INGLESE: 2 STORIA: 3



			capacità di valutazione della realtà. Saper agire da cittadino consapevole e responsabile	
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.	SCIENZE MOTORIE	Competenze personali e sociali, al fine di migliorare la capacità di gestire la propria vita in modo attento alla salute propria e del prossimo, alla condivisione, alla diversità dell'esercizio democratico dei propri diritti, al rafforzamento della consapevolezza dei valori.	Conoscere i principi generali di educazione alimentare, anche in relazione all'attività fisica e sportiva, nonché di igiene personale, che favoriscono uno stato di buona salute e migliorano l'efficienza psicofisica. Rafforzare le competenze sociali civiche di cittadinanza; promuovere il rispetto della diversità e delle pari opportunità di genere.	SC. MOTORIE: 3
			TOTALE ORE	31

6.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

6.4 Percorsi interdisciplinari

UNITA' DI APPRENDIMENTO a.s. 2021-22

Denominazione	La cultura alimentare regionale.
Compito – prodotto	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Presentazione in Power Point a carattere informativo e descrittivo con relativa traduzione in lingue dei principali prodotti enogastronomici regionali, sul loro valore culturale, storico e alimentare, l'utilizzo di tali prodotti in ricette tipiche campane con prodotti certificati, specificando l'importanza che ricade sull'economia della Regione Campania. ✓ Relazione individuale.



<p>Competenze mirate</p> <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"> ✓ Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive. ✓ Acquisire informazioni sulle caratteristiche geo- morfologiche e antropiche del territorio regionale e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati. ✓ Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni. ✓ Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti. ✓ Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy. ✓ Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione. <p><u>Asse dei Linguaggi:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ ,, Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. ✓ Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. <p><u>Asse Matematico:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.
<p>Competenze mirate</p> <ul style="list-style-type: none"> • assi culturali • cittadinanza • professionali 	<p><u>Asse Storico - Sociale:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo; ✓ Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione della Repubblica Italiana, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. <p><u>Competenze professionali:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati; ✓ Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione; ✓ Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti; ✓ Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.
<p>Competenze mirate</p> <ul style="list-style-type: none"> • assi culturali • cittadinanza • professionali 	<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.



Abilità (per ogni disciplina coinvolta nell'UdA)	Conoscenze (per ogni disciplina coinvolta nell'UdA)
<p>Sala e Vendita:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web;✓ Analizzare e selezionare proposte di offerte turistiche integrate ed ecosostenibili in funzione della promozione e valorizzazione del territorio e dei prodotti;✓ Individuare le tradizioni locali, individuando anche le nuove tendenze;✓ Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menu in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta;✓ Compiere scelte alimentari in modo consapevole e responsabile.	<p>Sala e Vendita:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Assetto agroalimentare del territorio: tecniche per l'abbinamento cibi-prodotti locali;✓ Principi di ecosostenibilità applicati ai settori di riferimento;✓ Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco-sostenibilità);✓ Prendere coscienza del proprio stile alimentare.✓ Conoscere e saper valorizzare i principali prodotti enogastronomici regionali;
<p>Enogastronomia:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web;✓ Analizzare e selezionare proposte di offerte turistiche integrate ed ecosostenibili in funzione della promozione e valorizzazione del territorio e dei prodotti;✓ Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera;✓ Realizzare piatti con prodotti del territorio, riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.	<p>Enogastronomia:</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Dieta mediterranea come modello di dieta equilibrata;✓ Principi di ecosostenibilità applicati ai settori di riferimento;✓ Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco-sostenibilità);✓ Conoscere e saper valorizzare i principali prodotti enogastronomici regionali;✓ Preparazione di piatti tipici inerenti la gastronomia locale.



<p>Scienze degli Alimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web; ✓ Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menu in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta; ✓ Realizzare piatti con prodotti del territorio, riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. 	<p>Scienze degli Alimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Dieta mediterranea come modello di dieta equilibrata; ✓ Principi di ecosostenibilità applicati ai settori di riferimento; ✓ Criteri di scelta delle materie prime e prodotti (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità);
<p>Inglese/Francese: Identificare le tradizioni culinarie e le abitudini alimentari della nostra regione . Traduzione del menù in lingua straniera e delle relative ricette. Saper descrivere un menù tipico regionale.</p>	<p>Inglese/Francese: Conoscenze morfo-sintattiche e lessicali relative al topic, compresa la microlingua di settore.</p>
<p>Italiano:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Apprendere il valore del sapere come cibo dell'anima 	<p>Italiano: Dante</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Il Convivio ovvero "mensa del sapere" in volgare fiorentino
<p>Storia:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere le abitudini alimentari dell'Italia Centro- Settentrionale ● Conoscere il rapporto tra classe sociale e alimentazione ● Individuare gli elementi che attestano il prestigio individuale nelle simposi conviviali 	<p>Storia: Le abitudini alimentari nella società comunale:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Il cibo come indicatore sociale ● Il rito della caccia ● Il banchetto un simbolo di potenza ● Abitudini grossolane
<p>Scienze Motorie:</p> <p>Acquisire la consapevolezza della ricchezza del patrimonio culturale della regione attraverso l'analisi dei suoi principali elementi: musica, teatro, tradizioni e tradizioni culinarie</p>	<p>Scienze Motorie:</p> <p>Generi musicali, danze popolari, il teatro di tradizioni, feste popolari.</p>
<p>Matematica:</p> <p>utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative</p>	<p>Matematica:</p> <p>Usare gli strumenti di calcolo offerti da applicazioni di tipo informatico</p>



<p>Diritto e Tecniche Amministrative</p> <p>Conoscere il concetto e l'evoluzione del fenomeno turistico Riconoscere il turismo enogastronomico come uno dei vettori trainanti per crescita economica nella nostra Regione</p> <p>Cogliere le opportunità del Territorio in relazione alla Domanda Turistica e alle nuove tendenze</p>	<p>Diritto e Tecniche Amministrative le tendenze dei mercati turistici locali Il turismo enogastronomico nell'economia del nostro territorio</p>
<p>Religione:</p>	<p>Religione:</p>
<p>Utenti destinatari</p>	<p>Classi Terze</p>
<p>Prerequisiti</p>	<p>Conoscenza degli ambienti di lavoro e della Normativa di Sicurezza e Igiene Alimentare, Conoscenza degli alimenti e la cucina del territorio, Competenza grammaticale e lessicale di base nelle lingue straniere.</p>
<p>Periodo di svolgimento</p>	<p>Ottobre – Gennaio</p>
<p>Tempi</p>	<p>8 ore con il docente di Sala e Vendita, 8 ore con la docente di Enogastronomia, 8 ore con la docente di Scienze degli Alimenti, 4 ore curriculari con il docente di Francese; 4 ore curriculari con il docente di Inglese, 4 ore con la docente di Scienze Motorie, 2 ore DTA; 3 ore Matematica; 2 ore di Italiano, 2 ore di Storia.</p>
<p>Esperienze attivate</p>	<p>Esercitazioni pratiche con le materie professionali.</p>
<p>Metodologia</p>	<p>Lezione partecipata con esercitazioni guidate di lettura dei testi. Lavoro di gruppo con conseguente cooperative learning, brainstorming, problem solving e lavoro autonomo.</p>
<p>Risorse umane</p> <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	<p>Docenti di Sala e Vendita, Enogastronomia, Scienze dell'Alimentazione, Francese, Italiano, Storia Alunni</p>
<p>✓ Strumenti</p>	<p>✓ Laboratorio multimediale con utilizzo di strumenti digitali e internet, ✓ Laboratorio di Sala, testi di varia tipologia.</p>
<p>Valutazione</p>	<p>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.</p>
<p>Denominazione</p>	<p>Organizziamo un Evento</p>
<p>Compito - prodotto</p>	<p>✓ Organizzazione di un evento culturale: promozione del territorio. ✓ Redazione di un progetto in formato multimediale.</p>



<p>Competenze mirate</p> <ul style="list-style-type: none"> • assi culturali • cittadinanza • professionali 	<p>Assi culturali</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali. Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive. • Utilizzare la lingua straniera per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni. <p>Competenze di cittadinanza</p> <ul style="list-style-type: none"> • Collaborare e partecipare. • Agire in modo autonomo e responsabile. • Risolvere problemi. • Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità. <p>Competenze professionali</p> <ul style="list-style-type: none"> • Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. • Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. • Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del made in Italy, in contesti noti.
<p>Abilità (per ogni disciplina coinvolta nell'UdA)</p>	<p>Conoscenze (per ogni disciplina coinvolta nell'UdA)</p>
<p>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita: <i>Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità. Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti. Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento</i></p>	<p>Laboratorio di servizi enogastronomici– settore sala e vendita: Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale. Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Tecniche di base di organizzazione e programmazione di eventi.</p>
<p>Lab. Servizi Enogastronomici Settore cucina: <i>Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di eventi. Saper rispettare le regole per l'elaborazione dei menù.</i></p>	<p>Lab. Servizi Enogastronomici Settore cucina: Tecniche di base di organizzazione e programmazione di eventi Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.</p>
<p>Scienze degli alimenti: <i>Partecipare alla realizzazione di eventi e /o progetti per la valorizzazione del made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali.</i></p>	<p>Scienze degli alimenti: Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico</p>
<p>Italiano</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le strutture morfosintattiche, del discorso, e adeguarle al contesto comunicativo; • Ideare, scrivere ed esporre il programma un evento. 	<p>Italiano Lavoro in gruppi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ideazione, redazione scritta e presentazione orale del programma di un evento su un tema a scelta



<p>Inglese/Francese Riconoscere le principali caratteristiche del mondo del Catering e del Banqueting - Il buffet e le varie forme (break, brunch, cocktail, freddi e caldi, buffet a tema) - I banchetti, il personale, l'accordo, la commanda, il contratto con il cliente - Come organizzare un evento</p>	<p>Inglese/Francese Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase, adeguate al contesto comunicativo; lessico specifico per leggere, scrivere e comprendere gli argomenti in oggetto.</p>
<p>Diritto e Tecniche Amministrative</p> <ul style="list-style-type: none"> ● riconoscere il food cost ● calcolare il food cost dei piatti ● calcolare il food cost del menu ● calcolare il prezzo del menu dell'evento a persona 	<p>Diritto e Tecniche Amministrative</p> <ul style="list-style-type: none"> ● conoscere e utilizzare gli strumenti operativi ad hoc ● riconoscere il food cost come base di calcolo di convenienza economica del prezzo a menu, anche in base al tipo di azienda ristorativa
<p>Utenti destinatari</p>	<p>Gli alunni della classe III sez.I</p>
<p>Prerequisiti</p>	<p>Sapersi muovere in autonomia nei singoli laboratori, Lavorare nel settore alberghiero. Il Fonte office e il back office e le fasi del ciclo cliente,.Regole di comportamento, I reparti del settore alberghiero.</p>
<p>Periodo di svolgimento</p>	<p>Febbraio-Maggio</p>
<p>Tempi</p>	<p>8 ore con il docente di Sala e Vendita, 8 ore con la docente di Enogastronomia, 8 ore con la docente di Scienze degli Alimenti, 3 ore curriculari con il docente di Francese; 3 ore curriculari con il docente di Inglese, 2 ore di Italiano, 2 ore di storia, 3 ore DTA.</p>
<p>Esperienze attivate</p>	<p>Lavorare in gruppo; Elaborazione di mappe concettuali; schede di analisi e di osservazione (progettare; scegliere parametri); Attività laboratoriali; Attività in situazione e in simulazione; Progettare un'uscita didattica; Stesura di una relazione sull'esperienza complessiva dell'UDA Realizzazione e presentazione del prodotto (se previsto); Autovalutazione. Attività di PCTO</p>
<p>Metodologia</p>	<p>Lezione Frontale, Lezione partecipata con esercitazioni guidate di lettura dei testi, lavoro di gruppo con conseguente cooperative learning, brainstorming, problem solving e lavoro autonomo, esercitazioni pratiche.</p>
<p>Risorse umane</p> <ul style="list-style-type: none"> ● interne ● esterne <p>(indicare anche le discipline)</p>	<p>Docenti del consiglio di classe</p>
<p>Strumenti</p>	<p>Laboratorio multimediale con utilizzo di strumenti digitali e internet, Laboratorio di Accoglienza Turistica, testi di varia tipologia.</p>
<p>Valutazione</p>	<p><input type="checkbox"/> Prove in situazione <input type="checkbox"/> Prove in simulazione <input type="checkbox"/> Prodotto finale Altro _____</p>

UNITA' DI APPRENDIMENTO a.s. 2022-23

Denominazione	MANGIAR BENE PER VIVERE MEGLIO
Compito - prodotto	



	<p>Compito di realtà tradotto in esercitazione pratica nel contesto operativo e relazione con dettagliata descrizione delle corrette abitudini alimentari da utilizzare nel campo professionale del settore Enogastronomico.</p>
<p>Competenze mirate</p> <ul style="list-style-type: none"> • assi culturali • cittadinanza • professionali 	<p><u>Assi culturali:</u></p> <p>Asse Scientifico – Tecnologico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni, appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità. • Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza. • Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate. • Operare in relazione all'ambito di lavoro e alle normative sulla sicurezza alimentare • Saper identificare i rischi legati all'attività di laboratorio <p>Asse dei Linguaggi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo. • Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. • Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. <ul style="list-style-type: none"> • capacità di realizzazione e progettazione di prodotti specifici. <p>Asse Storico Sociale:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario. <p>Competenze di cittadinanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Collaborare e partecipare. • Agire in modo autonomo e responsabile. • Risolvere problemi. • Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità. <p>Competenze professionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. • Applicare le normative vigenti, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
<p>Abilità (per ogni disciplina coinvolta nell'UdA)</p>	<p>Conoscenze (per ogni disciplina coinvolta nell'UdA)</p>
<p>Enogastronomia: <u>Riconoscere le certificazioni di qualità</u></p>	<p>Enogastronomia: <u>Marchi di qualità: DOP, IGP, STG.</u></p>
<p>Sala e Vendita: Riconoscere le basi di una dieta mediterranea e i costituenti del vino.</p>	<p>Sala e Vendita: . Le Abitudini alimentari, la dieta mediterranea, il vino.</p>



.Scienze Motorie Applicare i principi essenziali di prevenzione e cura del corpo al fine del benessere psichico-fisico associato a una corretta alimentazione dello sportivo nel mondo dello sport	Conoscere i principi nutritivi degli alimenti , il loro fabbisogno energetico e le abitudini alimentari degli sportivi diversificandoli nelle varie attività svolte
Scienza degli alimenti: Saper interpretare una dieta, saper leggere una etichetta alimentare e saper scegliere gli alimenti migliori per la nostra salute	Scienza degli alimenti: Come redigere una sana alimentazione, conoscenza dei principi nutritivi e delle loro percentuali nella giusta dieta, come cambia la dieta a seconda delle diverse condizioni della vita
Inglese/Francese: Relazionare in modo chiaro/logico e coerente i tesi letti e ascoltati. Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute Utilizzare un repertorio lessicale appropriato con l'aiuto del dizionario bilingue	Inglese/Francese: Tradizioni gastronomiche del paese di cui si studia la lingua e abitudini alimentari dei giovani d'oggi. Dieta mediterranea come modello di dieta equilibrata Lessico in LS al settore gastronomico
Storia: Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie testuali - Consultare testi e altre fonti storiche come risorse per l'approfondimento storico e la produzione linguistica	Storia: L'uomo che mangia, l'uomo che cucina, l'uomo che viaggia nel medioevo
Prerequisiti	Conoscenza dei principi nutritivi, dei valori nutrizionali degli alimenti, dei principali metodi di cottura e conservazione
Periodo di svolgimento	INTERO ANNO SCOLASTICO
Esperienze attivate	Esercitazioni pratiche con le materie professionali.
Metodologia	Lezione partecipata con esercitazioni guidate di lettura dei testi. Lavoro di gruppo con conseguente cooperative learning, brainstorming, problem solving e lavoro autonomo.
Strumenti	Laboratorio multimediale con utilizzo di strumenti digitali e internet, Laboratorio di sala, Laboratorio di Enogastronomia, testi di varia tipologia.

UNITA' DI APPRENDIMENTO a.s. 2023-24

Titolo del percorso	Discipline coinvolte	Competenze	Documenti di riferimento (tipologia)
Il Made in Italy	Sala e Vendita Enogastronomia Sc. Alimenti Italiano Storia Inglese	Assi culturali: <u>Asse Scientifico – Tecnologico:</u> ✓ 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,	Articoli di giornale; testi di varia tipologia; siti internet; filmati;



	<p>Francese DTA</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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. <p><u>Asse Storico – Sociale:</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>grafici; foto.</p>
--	-------------------------	--	---------------------------



		<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>Tutela delle identità e delle eccellenze nel mondo.</p>	<p>Sala e Vendita Enogastronomia Sc. Alimenti Italiano Storia Inglese Francese</p>	<p>Assi culturali:</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, 	<p>Articoli di giornale; testi di varia tipologia; siti internet filmati; grafici; foto.</p>



		<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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. <p><u>Asse Storico – Sociale:</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. 	
--	--	---	--

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

Attività complementari ed integrative

La classe ha partecipato

- Il giorno 23 marzo 2023 la classe si è recata presso il Teatro Diana di Napoli dove ha assistito allo spettacolo lo spettacolo "Obbligo o Verità" che affronta temi come il cyber bullismo e le violenze nella scuola
- Una parte della classe ha partecipato al Pon di pallavolo che si è svolto nell'istituto "A. Torrente" dal 7 aprile al 14 maggio dell'anno scolastico 2023-24

6.6 Eventuali attività specifiche di orientamento

La classe ha partecipato

- Alle iniziative di orientamento ad un percorso di studi universitario organizzate dall'istituto Torrente in ambito scolastico ed extrascolastico presso la facoltà Federico II di Napoli



7. INDICAZIONI SU DISCIPLINE

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

<u>DISCIPLINA</u>	Tecnica dei servizi di Enogastronomia – settore Sala e Vendita
<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u></p>	<p>Riconoscere il contesto culturale in cui l'attività enogastronomica s'inserisce; individuare le esigenze della clientela al fine di organizzare un servizio adeguato; promuovere i prodotti tipici come valore aggiunto dell'attività enogastronomica; individuare ed utilizzare le tecniche di approvvigionamento volte all'abbattimento dei costi e gestione degli approvvigionamenti e stock; 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; individuare la produzione enologica nazionale; 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.</p>
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Modulo n. 1 - Dalla Gastronomia all'Enogastronomia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'evoluzione storica dell'enogastronomia - Cibo e cultura - Tipicizzazione dei prodotti e made in Italy - Le scelte gastronomiche - I fattori dietetici - I fattori culturali - La ristorazione Tradizionale - La Neo Ristorazione - La ristorazione collettiva: Catering e Banqueting. <p>Modulo n. 2 - La Gestione del settore:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Determinazione dell'offerta enogastronomica - Il menù e la carta dei vini - Il Marketing enogastronomico - Gli strumenti di vendita <p>Modulo n. 3 - L'Enologia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La produzione dei vini - L'enologia nazionale - La produzione dello spumante - L'esame organolettico del vino - La decantazione e le attrezzature



	<ul style="list-style-type: none"> - L'abbinamento cibo - vino - La cantina: requisiti ed organizzazione. <p>Modulo n. 4 - La Qualità e la sicurezza nella ristorazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - HACCP - La qualità ed i marchi - Il Made in Italy e il km 0 - Valorizzazione dei prodotti agroalimentari <p>Modulo n. 5 - Il settore del Bar e la gestione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il bar e le sue aree di lavoro - Le aree adiacenti: l'office - La brigata del bar - La costruzione dei cocktails - Tipologie e categorie - Le attrezzature: Shaker, Mixing Glass e Blender - Preparazione e servizio dei principali cocktails -
<u>EDUCAZIONE CIVICA:</u>	Il percorso ha previsto l'approfondimento di specifiche tematiche riguardo l'importanza del settore ristorativo all'interno del mercato turistico globale, la valorizzazione e la tutela del patrimonio enogastronomico, il contrasto al mercato illegale e la falsificazione dei prodotti alimentari.
<u>ABILITA':</u>	Identificare le caratteristiche del contesto di riferimento; accrescere le proprie competenze e a porre in essere le relative strategie; competenze di problem solving e uso della terminologia tecnica; conoscenza delle linee essenziali delle nuove tendenze ristorative locali, nazionali ed internazionali; aggiornamento ed approfondimento delle tecniche professionali; organizzare ed eseguire in autonomia tutte le fasi relative al food and beverage; elaborare le diverse tipologie di menu; organizzare e realizzare eventi gastronomici; saper valorizzare le risorse enogastronomiche del territorio di riferimento; consapevolezza del proprio ruolo e delle dinamiche di gruppo; conoscere sia a livello teorico che applicativo la legislazione turistico-alberghiera
<u>METODOLOGIE:</u>	Dal punto di vista metodologico, alle lezioni frontali si è alternato lo studio di gruppo ed il lavoro individuale in presenza e a distanza.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	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.



**TESTI e MATERIALI /
STRUMENTI
ADOTTATI:**

Libro di testo, fotocopie, appunti e ricerche da internet.

<u>DISCIPLINA</u>	Scienza e cultura dell'alimentazione
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	<p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrata</p> <p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche</p> <p>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>SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E NUOVI PRODOTTI AGROALIMENTARI: Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile · Filiera agroalimentare. · Impronta ecologica. · Nuovi prodotti alimentari. · Qualità degli alimenti e i marchi di tutela DOP, IGP, STG.</p> <p>IGIENE E SICUREZZA NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE: Contaminazioni alimentari- fisica, chimica e biologica. Malattie da contaminazione biologica degli alimenti. Igiene nella ristorazione, Sistema HACCP. Additivi alimentari. Sicurezza sul lavoro. Sicurezza sul lavoro.</p> <p>ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA IN CONDIZIONI FISILOGICHE Calcolo del fabbisogno calorico e della ripartizione dei nutrienti. I LARN e le Linee guida alimentari. La dieta mediterranea. Dieta nelle varie fasce d'età: aspetti nutrizionali ed educazione alimentare. Dieta nello sport e del fabbisogno calorico nutrizionale.</p>



	<p>ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE E TIPOLOGIE DIETETICHE Ristorazione commerciale e ristorazione collettiva. Tipologie dietetiche: dieta mediterranea, vegetariana, dieta a zona.</p> <p>DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE Obesità e sindrome metabolica. Malattie cardiovascolari. Diabete. Alimentazione e tumori. Disturbi del comportamento alimentare. · Malattie da carenza di nutrienti e altre patologie. Allergie e intolleranze alimentari.</p> <p>ASPETTI RELIGIOSO-ANTROPOLOGICI LEGATI AL CIBO E PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY Alimentazione e religione. Promozione del “Made in Italy”.</p>
<p><u>ABILITA’:</u></p>	<p>Riconoscere le principali forme di contaminazione ambientale e l’importanza dello sviluppo sostenibile. Indicare le caratteristiche della filiera agroalimentare “corta” rispetto ad una “lunga”. Riconoscere le caratteristiche dei nuovi prodotti alimentari, i marchi di qualità che valorizzano il “Made in Italy” agroalimentare.</p> <p>Saper distinguere i tre tipi di contaminazione alimentare; indicare i requisiti d’igiene degli ambienti di lavoro, l’applicazione del sistema HACCP. Elencare i soggetti preposti alla sicurezza sul lavoro. Saper riconoscere gli additivi in una etichetta.</p> <p>Riconoscere l’importanza dei LARN per una dieta equilibrata, le Linee guida per una sana alimentazione italiana; saper leggere e interpretare i messaggi nutrizionali della piramide della dieta mediterranea e del piatto alimentare (<i>My Plate</i>).</p> <p>Riconoscere le raccomandazioni dietetiche del periodo evolutivo e dell’anziano, dello sportivo. Riconoscere le diverse tipologie ristorative, i componenti di un menu ristorativo, i piatti che utilizzano prodotti di stagione e del territorio; riconoscere le caratteristiche del menu ciclico e rotativo.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche della dieta mediterranea, vegetariana ed i limiti delle diete dimagranti. Saper mettere in relazione le carenze o gli eccessi alimentari con le varie patologie: obesità, sindrome metabolica, aterosclerosi, ipertensione e diabete.</p> <p>Riconoscere il ruolo dell’alimentazione nei tumori e le regole da seguire per la loro prevenzione. Riconoscere gli alimenti responsabili di allergie e intolleranze come nei casi di celiachia e intolleranza al lattosio.</p> <p>Riconoscere il cibo quale strumento culturale e simbolico; interpretare i consumi alimentari degli italiani e la promozione del “Made in Italy”.</p>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Lezione frontale partecipata. Lavoro individuale. Lavoro cooperativo. Realizzazione di una mappa mentale e/o cognitiva relativamente ai principali argomenti trattati. Utilizzo del libro di testo e dei video didattici dell’ebook.</p>



<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Domande aperte; Test semistrutturato (a risposta multipla, vero/falso; a completamento); Mappe mentali/concettuali da realizzare da parte dello studente; Compiti di realtà; Ricerche utilizzando il web come riportato nel volume.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro di testo: alimentazione oggi (Zanichelli); siti del settore; schede informative; mappe concettuali; appunti.

<u>DISCIPLINA</u>	Tecnica dei servizi di Enogastronomia – settore Cucina
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	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 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.



<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>UD.1 Cultura de cibo, La cucina gastronomica, l'evoluzione della cucina</p> <p>UD.2 Gli stili alimentari nella cucina commerciale e collettiva Le nuove abitudini alimentari, la ristorazione commerciale, tradizionale veloce, le imprese di ristorazione collettiva</p> <p>UD.3 Le diete equilibrate. Il menù bilanciati nella ristorazione collettiva, nella commerciale, la dieta mediterranea, le diete alternative, le allergie e le intolleranze alimentari.</p> <p>UD.4 Identificazione gastronomica</p> <p>UD 5 Catering banqueting</p> <p>UD.6 Il food certificato Le certificazioni di qualità DOP,IGP,STG.</p> <p>UD.7 Il menù, tra tecnica e arte 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.</p> <p>UD.8La cottura e la conservazione</p> <p>UD.9 La conservazione degli alimenti 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>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>libro di testo,</p>

DISCIPLINA	Lingua e letteratura italiana
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	<p>Essere in grado di individuare e di utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati, per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;</p> <p>Essere in grado di redigere relazioni tecniche e di saper documentare le attività individuali e di gruppo relative alle diverse situazioni professionali;</p>



	<p>Saper utilizzare ed essere in grado di produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.,</p>
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>L'età postunitaria, società e cultura; Scapigliatura; Positivismo; Naturalismo; Verismo; il Decadentismo; Il primo Novecento, società e cultura;, Avanguardie e Futurismo; Dopo-guerra e Neorealismo.</p> <p>Igino Ugo Tarchetti: <i>“L’attrazione della morte”</i> da Fosca.</p> <p>Giovanni Verga: biografia, opere, pensiero e poetica. Da <i>“Vita dei campi”</i>, <i>“Rosso Malpelo”</i> esposizione e analisi del testo. Trama dei due romanzi tratti dal ciclo dei Vinti <i>“I Malavoglia”</i> e <i>“Mastro don Gesualdo”</i>; da <i>“I Malavoglia”</i>, cap. I <i>“Il mondo arcaico e l’irruzione nella storia”</i> esposizione con analisi del testo; da <i>“Mastro don Gesualdo”</i>, cap. V <i>“La morte di mastro-don Gesualdo”</i> esposizione con analisi del testo.</p> <p>Gabriele D’Annunzio, biografia, opere, pensiero e poetica, trama del romanzo <i>“Il piacere”</i>. I romanzi del superuomo, trama del romanzo <i>“Il trionfo della morte”</i> e <i>“Le vergini delle rocce”</i>.</p> <p>Giovanni Pascoli, biografia, opere, pensiero e poetica, dalla raccolta <i>“Myricae”</i>, <i>“X Agosto”</i>, parafrasi con analisi del testo.</p> <p>Filippo Tommaso Marinetti: da <i>“Zang tumb tuum”</i> <i>“Bombardamento”</i> parafrasi con analisi del testo.</p> <p>Italo Svevo, biografia, opere, pensiero e poetica, trama dei romanzi <i>“Una vita”</i>, <i>“Senilità”</i> e <i>“La coscienza di Zeno”</i>. Da <i>“La coscienza di Zeno”</i>, cap. III <i>“Il fumo”</i> esposizione con analisi del testo.</p> <p>Luigi Pirandello, biografia, opere, pensiero e poetica. Le novelle. Da <i>“Novelle per un anno”</i>, <i>“Ciàula scopre la luna”</i> esposizione con analisi del testo. I romanzi. Trama dei romanzi <i>“L’esclusa”</i>, <i>“Il fu Mattia Pascal”</i>, <i>“Uno, nessuno e centomila”</i>. Da <i>“Il fu Mattia Pascal”</i>, cap. VIII e cap. IX <i>“La costruzione della nuova identità e la sua crisi”</i> esposizione con analisi del testo.</p> <p>Alberto Moravia, biografia, pensiero e poetica. Trama del romanzo <i>“Gli indifferenti”</i></p> <p>Primo Levi, biografia, pensiero e poetica, Da <i>“Se questo è un uomo”</i>, <i>“L’arrivo nel lager”</i> esposizione con analisi del testo.</p>



	<p>Elsa Morante, biografia, pensiero e poetica. Trama del romanzo <i>"L'isola di Arturo"</i>.</p>
<u>ABILITA':</u>	<p>Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi;</p> <p>Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio;</p> <p>Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nelle attività di studio e di ricerca;</p> <p>Produrre testi scritti continui e non continui;</p> <p>Ideare e realizzare testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali;</p> <p>Argomentare su tematiche predefinite, nell'ambito di conversazioni e colloqui, secondo regole strutturate.</p> <p>Letteratura: Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana nel Novecento; Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale nel periodo considerato.</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>La metodologia ha privilegiato il coinvolgimento attivo degli alunni, mirando a creare condizioni idonee e un clima favorevole a un costante confronto.</p> <p>Si è fatto ricorso alle seguenti attività: lezioni frontali, costruzione di mappe concettuali, lavoro di ricerca individuale e di gruppo (per fasce eterogenee), relazioni orali e prove scritte periodiche, prove strutturate e semistrutturate.</p> <p>La metodologia ha seguito due direttrici di marcia, la prima di carattere cooperativo, basata su: dialogo, confronto, dibattito, strategie creative; la seconda di carattere laboratoriale, attraverso la discussione guidata, il problem solving.</p> <p>Per il conseguimento delle finalità educative e degli obiettivi di apprendimento, si è tenuto conto che nella classe sono state individuate, in ordine alle competenze e alle potenzialità degli alunni, tre fasce di livello, in ordine alle quali si è operato attraverso interventi volti al potenziamento, al consolidamento e al recupero.</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>1-3 Acquisizioni frammentarie, incapacità di procedere nelle applicazioni;</p>



	<p>4-5 Incompleta acquisizione degli elementi essenziali, capacità di procedere nelle applicazioni anche se commettendo errori;</p> <p>6-7 Acquisizione di elementi essenziali, capacità di procedere autonomamente nelle applicazioni;</p> <p>8-10 Conoscenza approfondita dei contenuti e sicurezza nelle applicazioni, capacità di rielaborazione personale.</p>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<p>“Le occasioni della letteratura” vol. 3 Dall’età postunitaria ai giorni nostri, di Guido Baldi, Silvia Giusso, Mario Razetti e Giuseppe Zaccaria, Ed. Paravia.</p>

DISCIPLINA	Storia
<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno per la disciplina</p>	<p>Saper cogliere l’interazione dei diversi soggetti storici;</p> <p>Saper confrontare e porre in relazione il passato e il presente, oltre alle differenti situazioni politiche, sociali ed economiche;</p> <p>Saper usare correttamente termini, categorie e concetti specifici della disciplina;</p> <p>Saper utilizzare la conoscenza storica settoriale allo scopo di acquisire una maggiore consapevolezza del proprio ruolo professionale;</p> <p>Imparare l’importanza di un atteggiamento mentale aperto e tollerante, attraverso la conoscenza di visioni del mondo e di culture diverse;</p> <p>Saper correlare la conoscenza storica alle scoperte scientifiche e alle innovazioni tecnologiche, mettendola in relazione con i percorsi professionali relativi al proprio indirizzo di studio;</p> <p>Valorizzare la dimensione geo-storica, mettendo in primo piano i fenomeni e i processi demografici e quelli legati agli aspetti economici, territoriali, ecologici e ambientali;</p> <p>Applicare gli strumenti delle scienze storico-sociali all’evoluzione dei processi produttivi e dei servizi.</p>
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</p> <p>(anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>La società di massa nella <i>Belle époque</i>: Scienza, tecnologia e industria; Il nuovo capitalismo; La società di massa; Le grandi migrazioni; La <i>Belle époque</i></p> <p>I Nazionalismi e le grandi potenze mondiali Il nuovo nazionalismo del Novecento; I movimenti nazionalistici in Europa; Il nuovo sistema delle alleanze: l’asse austro-tedesco; Il fronte antitedesco; La crisi Russa e la rivoluzione del 1905.</p>



	<p>L'età giolittiana L'economia italiana d'inizio Novecento; Il quadro politico italiano; La "questione sociale"; La "questione cattolica"; La "questione meridionale"</p> <p>La Prima guerra mondiale Le premesse del conflitto; Gli eventi scatenanti; L'Italia dalla Neutralità all'intervento; La guerra sul fronte occidentale; Il fronte orientale e il crollo della Russia; Il fronte dei Balcani; Il fronte italiano; L'intervento degli Stati Uniti; I trattati di pace e la Società delle Nazioni</p> <p>La Rivoluzione russa Verso le rivoluzioni del 1917; La Rivoluzione di febbraio; La Rivoluzione di ottobre</p> <p>Il dopoguerra in Europa e nei domini coloniali Gli effetti della guerra mondiale in Europa; L'instabilità dei rapporti internazionali; Il dopoguerra nel Regno Unito e in Francia; La repubblica di Weimar in Germania; I primi cedimenti degli imperi coloniali: in India, nel Medio Oriente</p> <p>L'avvento del fascismo in Italia La situazione dell'Italia postbellica; Il crollo dello Stato liberale; L'ultimo anno dei governi liberali; La costruzione del regime fascista</p> <p>Crisi economica e spinte autoritarie nel mondo Gli Stati Uniti dal dopoguerra alla crisi del '29; La reazione alla crisi; Il crollo della Germania di Weimar</p> <p>L'Italia fascista La "vittoria mutilata" e il "Biennio rosso" in Italia; Il fascismo: dalla nascita allo Stato totalitario; La società fascista e i suoi oppositori; L'economia e la politica estera (Nazionalismo e colonialismo).</p> <p>Totalitarismi e guerra totale I regimi totalitari; Cenni sul totalitarismo in URSS; L'Italia; La Germania</p> <p>La Seconda guerra mondiale: La Guerra civile spagnola; Gli ultimi due anni di pace in Europa; La prima fase della guerra: 1939-42; La seconda fase della guerra: 1943-45; Il bilancio della guerra: politica e diritto</p>
<p><u>ABILITA':</u></p>	<p>Ricostruire i processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e di discontinuità; Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici, individuare in essi i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche,</p>



	<p>sociali e culturali; Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche; Individuare l'evoluzione sociale, culturale e ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali; Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale; Utilizzare il lessico di base delle scienze storico sociali; Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici; Utilizzare e applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi per produrre ricerche su tematiche storiche.</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>La metodologia ha puntato al coinvolgimento degli alunni in un clima favorevole a un costante confronto e a un dialogo costruttivo. Si è fatto ricorso alle seguenti attività: lezioni frontali, costruzione di mappe concettuali, lavoro di ricerca individuale e di gruppo (per fasce eterogenee), relazioni orali e prove scritte periodiche, elaborazione di schede guida, prove strutturate e semistrutturate.</p> <p>La metodologia ha seguito due direttrici di marcia, la prima di carattere cooperativo, basata su: dialogo, confronto, dibattito, strategie creative; la seconda di carattere laboratoriale, attraverso la discussione guidata, il problem solving, l'e-learning.</p> <p>Per il conseguimento delle finalità educative e degli obiettivi di apprendimento, si è tenuto conto che nella classe sono state individuate, in ordine alle competenze e alle potenzialità degli alunni, tre fasce di livello.</p> <p>Pertanto, sono state adottate strategie d'intervento didattico volte a rispondere agli specifici bisogni formativi di ciascun alunno.</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>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 conoscere i contenuti essenziali dei temi trattati; esporre in forma chiara e corretta le linee fondamentali dei periodi storici studiati; usare con proprietà i termini fondamentali del linguaggio storiografico; 7 distinguere i molteplici aspetti di un evento e le relazioni tra esso intercorrenti; confrontare diverse fonti storiche relative ad un determinato evento; 8-10 collegare in maniera sincronica e diacronica fatti e/o fenomeni storici studiati.</p>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>"Effetto domino", Vol. 3 Dalla Bella époque a oggi di Giovanni Codovini. Ed. G. D'Anna.</p>



<u>DISCIPLINA</u>	Lingua e civiltà inglese
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	<p>Sostenere una conversazione adeguata al contesto.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descrivere processi e situazioni in modo personale, con chiarezza e sufficiente precisione lessicale; • Orientarsi nella comprensione di pubblicazioni in lingua straniera; • Produrre testi scritti di carattere generale, o specifico all'indirizzo;
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>Sono stati svolti i seguenti argomenti caratteristici dell'indirizzo: Healthy eating, the Mediterranean diet, the food pyramid, World health organization, food contamination, food poisoning, , banqueting ,buffet service, Italian food heritage and quality certification ,sustainability, the 2030 Agenda ,wine, food and wine, the bar service, HACCP, allergies and intolerances, the application letter, food preservation, olive oil, restaurants 'go green', slow food and fast food, traceability and certification.</p>
<u>ABILITA':</u>	<p>Comprensione globale, selettiva e dettagliata di testi orali e scritti per riferire fatti e descrivere situazioni. Interazione in maniera adeguata sia agli interlocutori sia al contesto. Riflessioni sulla lingua ed i suoi usi, anche in un'ottica comparativa.</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Gli allievi sono stati esposti a varie metodologie, dalla lezione frontale allo svolgimento di attività su compiti specifici (quali dialoghi in situazioni), dalla traduzione e compilazione di documenti alla costruzione di percorsi tematici con discussione guidata.</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>I criteri di valutazione adottati hanno tenuto presente: la situazione dei livelli linguistici di partenza e dei livelli raggiunti alla fine di ogni argomento; l'autonomia nella organizzazione dello studio nonché la capacità di approfondimento, anche domestico, di quanto prodotto in classe.</p>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Libro di testo: O.Cibelli,D. D'Avino-Wine and Dine Club-Clitt Zanichelli. Comprensione globale, selettiva e dettagliata di testi orali e scritti per riferire fatti e descrivere situazioni. Interazione in maniera adeguata sia agli interlocutori sia al contesto. Riflessioni sulla lingua ed i suoi usi, anche in un'ottica comparativa.</p>



<u>DISCIPLINA</u>	Matematica
<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 LA PROGRAMMAZIONE LINEARE Generalità Figure convesse. Risoluzione di problemi di PL in due variabili con metodo grafico



<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>	Francese
<p><u>COMPETENZE</u></p> <p><u>RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u></p>	<p>Gli alunni sono in grado di esprimere in modo semplice una propria opinione su argomenti generali, di studio o di lavoro; di utilizzare il lessico specifico della propria specializzazione professionale; di comprendere testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e lavoro, cogliendone le idee principali e qualche elemento di dettaglio; di comprendere globalmente messaggi radio televisivi e brevi filmati divulgativi tecnico-scientifici di settore; di comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro; di trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in lingua francese relativi all'ambito di studio e di lavoro. Mentre nell'orale riescono ad esprimersi in modo semplice ma comprensibile e abbastanza corretto, nello scritto permangono delle grosse difficoltà dal punto di vista della correttezza formale particolarmente difficile in francese. Gli alunni sono tuttavia in grado di redigere o tradurre correttamente un itinerario presentato in modo schematico. Gli alunni sanno cogliere relazioni con le altre discipline. Gli alunni conoscono l'importanza di tutelare il diritto alla salute, promuovendo corretti stili di vita.</p>
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI</u></p> <p><u>TRATTATI:</u></p>	<p><i>Un événement special</i> <i>Un banquet de mariage</i> <i>Les salles de banquet, Buffet, le finger food, l'apéritif en France et en Italie</i> <i>Brunch et Happy Hour</i> <i>Vers une alimentation saine et sure</i> <i>La conservation des aliments</i> <i>HACCP</i> <i>Les allergies, les intolérances</i> <i>Les OGM</i> <i>Travailler dans le monde de la restauration</i> <i>Présenter sa candidature</i> <i>Le CV</i> <i>La lettre de motivation</i></p>
<p><u>ABILITA'</u></p>	<p>Gli obiettivi prefissati nell'apprendimento della lingua straniera sono i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendere testi orali e scritti sia di carattere generale che specifici dell'indirizzo, individuandone il significato globale, il tipo di messaggio, il contesto, la situazione e i diversi registri utilizzati. - Produrre testi orali e scritti di vario tipo (riassunti, lettere, relazioni su argomenti vari) utilizzando una forma espressiva scorrevole ed un linguaggio settoriale appropriato.



<u>METODOLOGIE:</u>	1) Metodo comunicativo, lezione frontale e dialogata, lezione interattiva, tutoraggio tra pari, apprendimento cooperativo, videolezioni 2) Insegnamento individualizzato
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Nella valutazione globale la docente ha tenuto conto dei seguenti elementi: progressi effettuati rispetto ai livelli di partenza; assiduità nella frequenza, nella partecipazione al dialogo educativo, nell'applicazione personale; adeguatezza ed efficacia del metodo di studio; qualità delle conoscenze; sviluppo di competenze e capacità; grado di maturità raggiunto.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</u>	Libro di testo. fotocopie da altri testi, materiali autentici (riviste), risorse Internet, schemi riassuntivi, dizionario, articoli di giornale dal web.

<u>DISCIPLINA</u>	Scienze motorie
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	Riprodurre con scioltezza i gesti tecnici delle varie attività. Consapevolezza delle proprie abitudini e stile di vita differenziando quelle sane da valorizzare e quelle improprie da modificare. Organizzare un pasto in vista di una gara o di una competizione alla luce delle conoscenze acquisite sul valore energetico.
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	Le regole degli sport praticati. Il fair play, rispettare l'avversario e il suo livello di gioco, accettare le decisioni arbitrali anche se ritenute sbagliate. Conoscere i principi di una corretta alimentazione e di come essa è utilizzata nell'ambito dell'attività fisica e sportiva. Lo sport e l'alimentazione come strumenti per il conseguimento di obiettivi di sostenibilità sociale e ambientale. Conoscenza delle problematiche legate alla tossicodipendenza, all'alcolismo, al tabagismo e i danni che queste dipendenze provocano sugli organi.



	Conoscenza dei metodi illeciti usati dagli atleti per migliorare il livello della prestazione (doping. Etc.).
<u>ABILITA':</u>	Saper programmare una dieta adeguata all'età e ad un buon stile di vita. Utilizzare il fair play come regola di vita. Relazionarsi positivamente con il grappo rispettando le caratteristiche personali.
<u>METODOLOGIE:</u>	Lezioni frontali, Lavoro di gruppo, role playing. Lezioni interdisciplinari con la materia Scienze degli alimenti
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Conoscenza degli argomenti trattati. Motivazione interesse e impegno. Abilità nei giochi sportivi e conoscenza di tecniche.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro di testo, articoli di giornale, riviste scientifiche, video e attrezzi specifici per la pratica delle discipline sportive.

<u>DISCIPLINA</u>	Insegnamento della Religione Cattolica
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE</u> <u>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:</u> <u>(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:



	<p>“Volte narranti”</p> <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.- 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.
ABILITA’:	<p>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.</p>
METODOLOGIE:	<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; <p>Lettura di articoli tratti da stampa quotidiana e periodica e da riviste di studio;</p> <ul style="list-style-type: none">- Realizzazioni di prodotti multimediali
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<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>



TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	SOLINAS LUIGI, VIE DEL MONDO(LE) - CON NULLA OSTA CEI / VOLUME UNICO QUINQUENNALE ED. SEI
--	--

8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

8.1 Criteri di valutazione

Criteri di valutazione comuni:

- l'apprendimento, cioè il raggiungimento degli obiettivi cognitivi e meta cognitivi, 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 (tutti e tre gli indicatori)	Frequenza	Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari
	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 del CREDITO SCOLASTICO:

- **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 ANNO III	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



Andrea Torrente

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



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)

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	
INDICATORI SPECIFICI	Comprensione del testo e rispetto dei vincoli posti dalla consegna	Il testo non presenta riferimenti culturali e non esprime giudizi e valutazioni personali	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	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, 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)	Frastuondo 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 2021 - 2022
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 Griglie 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)