

## ***FABRIZIO DE ANDRE'***

### **ESAME DI STATO**

**2022/2023**

### **DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

D.lgs. 62 del 13 aprile 2017

DM n. 1095 del 21 novembre 2019<sup>[1][2]</sup><sub>[SEP]</sub>

DM n. 28 del 30 gennaio 2020<sup>[1][2]</sup><sub>[SEP]</sub>

DL n. 22 dell'8 aprile 2020

<sup>[1][2]</sup>DM 197 del 17 aprile 2020<sub>[SEP]</sub>

OM 45 del 09 febbraio 2023

<sup>[1][2]</sup>Approvato nella seduta del consiglio di classe del 13 maggio 2023<sub>[SEP]</sub>

## **CLASSE V SEZ. B**

### **Enogastronomia**



**Il Coordinatore di classe**

**Prof. La Greca Romano Nisia Orsola**

**Il Coordinatore Didattico**

**Prof. Pagliara Renato**



**ISTITUTI FABRIZIO  
SCOLASTICI  
PARITARI DE ANDRE'**

Istituto Tecnico Economico: AFM – SIA

Istituto Tecnico Tecnologico: COSTRUZIONI AMBIENTE E TERRITORIO

MECCANICA E MECCATRONICA – ELETTRONICA – ELETTROTECNICA

Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera:

ENOGASTRONOMIA-SALA E VENDITA-ACC. TURISTICA

(DDG: 9991 del 29/06/2009 | 4957 01/07/2013 | 15896 del 30/06/2020)

SATD30500E – SATLO6500Z – SARHV4500U

Via Stazione di Albanella, 12 – 84047 Capaccio (SA) – Tel. **0828/1992376** – Fax **0828/1992377**  
Web: [www.istitutiparitarideandre.com](http://www.istitutiparitarideandre.com) – Email: [igea.capaccio@gmail.com](mailto:igea.capaccio@gmail.com) – Pec: [itedeandre@pec.it](mailto:itedeandre@pec.it)

## **SOMMARIO**

- 1. - Presentazione dell'Istituto Paritario "F. De André"**
  - 1.1 - Il problema della dispersione scolastica**
  
- 2. - Profilo Professionale dell'Indirizzo Enogastronomia**
  - 2.1 - Presentazione**
  - 2.2 - Il profilo della figura professionale del diplomato in Enogastronomia**
  
- 3. - Attività e insegnamenti**
  
- 4. - Consiglio di Classe**
  
- 5. - Candidati interni**
  - 5.1 – VB**
  - 5.2 – Candidati esterni**
  
- 6. - Profilo della classe**
  - 6.1 - VB**
  
- 7. - Indicazioni su strategie e metodi di inclusioni**
- 8. - Metodologie didattiche**
  - 8.1 - Obiettivi generali**
  - 8.2 - Sussidi Didattici, Tecnologie, Materiali e Spazi Utilizzati**
  
- 9.0 - PCTO**
  
- 10.0 - Educazione civica**
  
- 11. - Percorsi interdisciplinare**
  
- 12. - Esame di Stato**
  - 12.1 - Prove esame di stato: Prove scritte**
  - 12.2 - Prove esame di stato: Colloquio orale**
  - 12.3 - Conoscenze e competenze Educazione Civica**
  - 12.4 - Curriculum dello studente**
  
- 13. – Ammissione all'Esame di Stato**
  - 13.1 - Criteri di valutazione del I° Quadrimestre**
  - 13.2 - Criteri di valutazione finale in relazione**
  - 13.3 – Criteri di attribuzione del voto di comportamento**
  
- 14. - Criteri di valutazione generale**



## 15. - Criteri di assegnazione del credito scolastico

### Allegati

#### 1. **Presentazione dell'Istituto Paritario "F. De André"**

L'Istituto "F. De André" è ubicato nel comune di Capaccio in provincia di Salerno. La realtà socio-economica in cui opera la scuola, pur risentendo del problema della disoccupazione che investe l'intera regione, appare, in parte, dinamica e comunque in costante evoluzione.

L'economia della zona in cui è situata la scuola si basa sul settore primario, sull'edilizia e sul commercio. L'andamento dell'occupazione è sostanzialmente in linea con quello regionale. Il territorio è ad alto potenziale turistico grazie alle ricchezze naturalistiche e al patrimonio culturale e archeologico. La presenza sul nostro territorio del Parco nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni apre nuovi spazi anche nel settore agricolo e in quello turistico: i prodotti biologici nel settore agricolo sono di grosso interesse sui mercati nazionali. Nuove forme di accoglienza nel campo turistico ecocompatibile sono in grado di accrescere l'immagine del territorio come oasi protetta e sensibilizzare il patrimonio artistico nel campo culturale. Il "sistema ambiente" è considerato come risorsa economica di base e contesto di nuove opportunità di lavoro. Obiettivo della nostra scuola è formare una giovane, nuova e diversa classe dirigente capace di orientarsi con disinvoltura nella fitta rete delle Amministrazioni, nelle complesse branche della finanza con esperienza nell'uso delle tecniche di marketing per valorizzare le potenzialità negli ambienti di lavoro.

Il nostro istituto, vuole affermare una propria identità, con una offerta didattica - educativa che sia in grado di coinvolgere i propri discenti suscitando entusiasmo, interesse e curiosità.

La denominazione "Scuola Europea" sta ad indicare che l'impostazione didattica e il percorso educativo, sono finalizzate a formare il futuro cittadino europeo.

Pertanto una simile realtà deve essere in grado di fornire un paniere di offerta culturale con contenuti di alto livello e di qualità in tutti i settori della didattica.

Inoltre, la dimensione europea ed internazionale, come elemento che contraddistingue la scuola Fabrizio De André e la sua offerta formativa, vengono evidenziate attraverso l'individuazione di alcuni fattori fondamentali:

- Lo studio delle lingue;
- L'educazione internazionale ed interculturale;
- Una specifica formazione professionale.

L'istituto, attento alle esigenze del territorio in cui opera, ha sempre garantito un'offerta formativa che tenesse conto delle esperienze degli anni precedenti, delle richieste delle famiglie degli alunni e di tutto il personale scolastico. Il riordino degli Istituti Tecnici e Professionali, avvenuto a norma dell'articolo 8, comma 3, del regolamento emanato con Decreto del Presidente della Repubblica n. 88 del 15 marzo 2010, impone oggi un'attenta riflessione e revisione degli schemi organizzativi e didattici anche per il nostro Istituto.

Il P.T.O.F., pertanto, si adegua ai vari cambiamenti delle normative e alle esigenze provenienti dal

territorio per far sì che l'Istituto si presenti come scuola dell'innovazione.

Una scuola ove si realizza il giusto equilibrio tra acquisizione delle competenze di base, indispensabili per svolgere qualsiasi attività professionale o per continuare gli studi universitari, e acquisizione di una solida preparazione professionale facilmente spendibile nel mondo del lavoro.

L'importanza dello sviluppo della formazione tecnica e professionale ha determinato, quindi, la necessità di strutturare un sistema educativo innovativo ed integrato con quello economico e produttivo mediante forme di collaborazione, di concertazione, di cooperazione e la costruzione di nuove leadership aperte ai cambiamenti, sensibili alle diverse iniziative sociali e culturali promosse dalle varie associazioni esistenti sul territorio.

Tutte queste sinergie hanno portato, nell'anno 2020/2021, l'istituto a raggiungere un obiettivo prestigioso:

la vittoria del premio Eduscopio della Fondazione Agnelli come **miglior Istituto Professionale del Cilento e Vallo di Diano**.

Secondo la Fondazione Agnelli, infatti, l'istituto paritario "F. De André" di Capaccio Paestum è al primo posto per opportunità di lavoro al termine del percorso di studi. Per motivare il premio Eduscopio si avvale dei dati amministrativi relativi alle carriere universitarie e lavorative dei singoli diplomati raccolti dai Ministeri competenti. A partire da queste informazioni vengono costruiti degli indicatori rigorosi, che consentono di comparare le scuole in base ai risultati raggiunti dai propri diplomati.

## 1.1 Il problema della dispersione scolastica

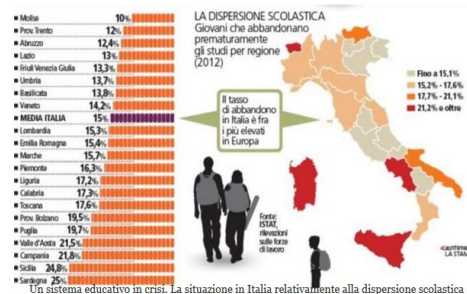
In un contesto come quello della Piana del Sele, descritto già prima come cuore pulsante dell'economia del Meridione, sono tuttavia presenti ancora dei problemi strutturali a livello sociale, come quello della dispersione scolastica.

Fa ancora un certo effetto, nel 2020 parlare di dispersione scolastica, di abbandono degli studi, eppure tali problematiche, che si credeva di aver superato, oggi sono ancora più vive che mai, alimentate da una crisi economica-sociale, che rivela proprio in questi fenomeni tutta la sua gravità e complessità.



(fonte [www.centroricreazione.it](http://www.centroricreazione.it))

La bassa qualità ed attenzione del sistema scolastico ed il persistere e l'acuirsi delle disuguaglianze sociali, sono ulteriori fattori che alimentano sempre più il fenomeno della dispersione, che in tale area arriva a raggiungere anche una percentuale pari al 30%.



La crisi della famiglia e la difficoltà occupazionale alimentano negativamente tale situazione. La dispersione scolastica trova infatti terreno fertile in questo periodo di disagio sociale, caratterizzato da un crollo dei punti di riferimento, dalla mancanza di risorse economiche e di certezze per il futuro. Tali fattori oltre infatti a produrre una generale disaffezione per lo studio, spingono sempre più all'abbandono dei libri da parte dei ragazzi, più propensi alla ricerca di un lavoro immediato, che purtroppo non da sicurezze per un domani, ma solo l'illusione di un guadagno immediato e facile.

In uno scenario come quello descritto, in una realtà sociale, con sfaccettature di una certa complessità, gioca un ruolo importante l'Istituto Paritario "F. De André", chiamato ad arginare e contenere questo fenomeno, dando dignità ad un territorio dall'alto pregio storico e culturale, rappresentato più che mai dalla vicina Paestum.

La realtà scolastica che qui si va a descrivere, benché giovane si è impegnata fin da subito ad operare in maniera incisiva sul luogo. La connotazione europea di cui precedentemente si è accennato, ben si presta a caratterizzare l'impostazione che si è voluta dare alla scuola, sottolineando soprattutto il suo modus operandi, orientato a dare ai ragazzi la visione di un futuro ricco di opportunità senza assolutamente nascondere le difficoltà da incontrare lungo il cammino. Nella realtà attuale il grave problema da affrontare è proprio quello di sfatare la convinzione sempre più radicata nei giovani, dell'assenza assoluta di una realizzazione personale.

## 2. Profilo Professionale dell'Indirizzo Enogastronomia

### 2.1 Presentazione

L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica. L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale. Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formali, non formali e informali. Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi. I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di





proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente che favorisce, da parte degli studenti, scelte fondate e consapevoli. Risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi degli istituti professionali hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento. A conclusione dei percorsi degli istituti professionali, gli studenti sono in grado di:

- 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 gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico professionale correlate ai settori di riferimento;
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo; stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
- 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; utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;
- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi; utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri; utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale; • compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;

- partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

## 2.2 Il profilo della figura professionale del diplomato in Enogastronomia

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

### COMPETENZE IN USCITA

#### **Competenza n. 1**

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

#### **Competenza n. 2**

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

#### **Competenza n. 3**

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

#### **Competenza n. 4**

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.

#### **Competenza n. 5**

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

#### **Competenza n. 6**





Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

### Competenza n. 7

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

### Competenza n. 8

Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

### Competenza n. 9

Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

### Competenza n. 10

Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

### Competenza n. 11

Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

## 3. Attività e insegnamenti

### Quadro orario materie comuni

DISCIPLINE	ORE ANNUE				
	1° biennio		2° biennio		quinto anno
	1	2	3	4	5
Lingua e letteratura italiana	132	132	132	132	132



Lingua inglese	99	99	99	99	99
Storia	66	66	66	66	66
Matematica	132	132	99	99	99
Diritto ed economia	66	66			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	66	66			
Scienze motorie e sportive	66	66	66	66	66
RC o attività alternative	33	33	33	33	33
<b>Totale ore</b>	<b>660</b>	<b>660</b>	<b>495</b>	<b>495</b>	<b>495</b>
Attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo	396	396	561	561	561
<b>Totale complessivo ore</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>

### Quadro orario materie di indirizzo

Discipline	ORE ANNUE				
	Primo biennio		Secondo biennio		5° anno
	1	2	3	4	5
Scienze integrate (Fisica)	66				
Scienze integrate (Chimica)		66			
Scienza degli alimenti	66	66			
Laboratorio di servizi					
enogastronomici – settore cucina	66 ** (°)	66 ** (°)			
Laboratorio di servizi					



<b>enogastronomici – settore sala e</b>	<b>66 ** (°)</b>	<b>66 ** (°)</b>				
<b>Vendita</b>						
<b>Laboratorio di servizi di accoglienza</b>						
	<b>66**</b>	<b>66**</b>				
<b>Turistica</b>						
<b>Seconda lingua straniera</b>	<b>66</b>	<b>66</b>	<b>99</b>		<b>99</b>	<b>99</b>
<b>ARTICOLAZIONE: “Enogastronomia”</b>						
<b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>			<b>132</b>		<b>99</b>	<b>99</b>
					<b>66 *</b>	
<i>di cui in compresenza</i> <b>Diritto e tecniche amministrative della</b>			<b>132</b>		<b>165</b>	<b>165</b>
<b>struttura ricettiva</b>						
<b>Laboratorio di servizi</b>						
			<b>198**</b>		<b>132**</b>	<b>132**</b>
<b>enogastronomici - settore cucina</b>						
<b>Laboratorio di servizi</b>						
<b>enogastronomici – settore sala e</b>					<b>66**</b>	<b>66**</b>
<b>Vendita</b>						
<i>di cui in compresenza</i>					<b>66*</b>	

### Quadro orario settimanale 5° anno - Articolazione enogastronomia

Area	Materia	5°anno
comune	Italiano	4
	Inglese	3
	Storia	2
	Matematica	3
	Scienze motorie	2

	Religione cattolica	1
	<b>Tot. Area comune</b>	<b>15</b>
<b>Area d'indirizzo</b>	Scienze alimentari	4
	Laboratorio servizi enogastronomici cucina	4
	Laboratorio sala e vendita	3
	Diritto e tecniche amministrative	3
	Seconda lingua	3
	<b>Tot. Area d'indirizzo</b>	<b>17</b>
<b>TOTALE SETTIMANALE</b>		<b>32</b>

\* Ore svolte in compresenza

#### 4. Il Consiglio di classe

Cognome e nome del docente	Materie di insegnamento
PIPI STEFANIA	<i>Italiano</i>
NAPPI ROSSELLA	<i>Storia</i>
DI MOTTA SERENA	<i>Attività Alternativa</i>
ANDREIUOLO VERONICA	<i>Diritto e Tecniche Amm.ve della struttura ricettiva</i>
POLITO FERDINANDO	<i>Scienze Motorie</i>
MAIESE ANTONIETTA	<i>Matematica</i>
ARGENTINO AGNESE	<i>Scienze e cultura dell'alimentazione</i>
MONTUORI MARIA	<i>Inglese</i>
MAURO SOFIA	<i>Francese</i>
LA GRECA ROMANO NISIA ORSOLA	<i>Laboratorio di enogastronomia</i>
FIORILLO GAETANO	<i>Laboratorio di sala e vendita</i>

Dirigente Scolastico **Prof. Pagliara Renato**

Coordinatore di Classe **Prof. La Greca Romano Nisia Orsola**

## 5. Candidati

### 5.1 Interni

Il numero dei candidati interni per la classe VB IPSE è di 35.

### 5.2 Esterni

Non sono presenti candidati esterni per la classe VB IPSE.

## 6. Profilo delle classe

### 6.1 VB

La classe VB si compone di 35 alunni, di cui 16 maschi e 19 femmine. Si presenta corretta nel comportamento, sebbene non siano mancati episodi di disturbo, opportunamente contenuti e controllati.

In linea generale gli alunni si mostrano disponibili, interessati e impegnati. La maggioranza segue con interesse e buona volontà, partecipa attivamente alla vita di classe, approfondisce gli argomenti e si esprime con una certa sicurezza.

I ritmi di apprendimento della classe risultano nel complesso abbastanza omogenei. La classe, globalmente dimostra interesse nelle varie discipline e partecipa al dialogo educativo. All'interno del gruppo classe le relazioni tra i compagni sono positive.

La scolarizzazione è buona e la partecipazione alle lezioni è risultata costruttiva e continua nonostante tutte le difficoltà

Nei confronti dei docenti, gli alunni hanno sempre manifestato un rapporto educato, aperto, spontaneo e rispettoso.

La classe ha evidenziato un atteggiamento serio e animato da buona volontà, studio costante, puntualità nella consegna degli elaborati.

Questo ha comportato un'apprezzabile crescita sul piano culturale, più evidente in un gruppo di alunni che, valorizzando le proprie ottime capacità cognitive, dimostrando una motivazione seria e costante e una lodevole capacità di rielaborare gli insegnamenti e i dati disciplinari acquisiti, è stato in grado di pervenire a risultati visibilmente apprezzabili, animando lo svolgimento delle lezioni con interventi e apporti personali significativi.

Ad un'ampia parte della classe va poi riconosciuto lo svolgimento di un lavoro serio, caratterizzato da costanza nell'impegno, che ha comportato il conseguimento di risultati positivi.

In conclusione gli alunni hanno dimostrato di aver raggiunto quasi tutti livelli di preparazione tali da riuscire ad individuare le tematiche fondamentali presentate e gli argomenti trattati inquadrandoli



anche in un contesto storico-culturale, mettendoli in relazione tra di loro.

## 7. Indicazioni su strategie e metodi di inclusione

Come specificato nel piano per l'Inclusione d'Istituto la scuola si fa carico delle problematiche relative al rispetto delle norme vigenti, intendendo l'integrazione nella sua accezione più ampia, che coinvolge fattivamente tutti gli insegnanti al processo educativo-didattico, promuove una effettiva partecipazione alle attività didattiche per arrivare ad un reale apprendimento inteso come modifica del comportamento. Una scuola inclusiva deve progettare se stessa e tutte le sue variabili e articolazioni per essere, in partenza, aperta a tutti; ne consegue che l'inclusività non è uno status ma un processo in continuo divenire, un processo "di cambiamento". La scuola diventa inclusiva quando sa accogliere tutte le diversità e riformulare al tal fine le proprie scelte organizzative, progettuali, metodologiche, didattiche e logistiche. La scuola richiede collaborazioni e alleanze con famiglia, servizi, istituzioni di vario tipo e associazionismo, in una fitta rete di solidarietà garantita da politiche strutturate e da normative coerenti. Così intesa, l'inclusione diventa un paradigma pedagogico, secondo il quale l'accoglienza non è condizionata dalla disponibilità della "maggioranza" a integrare una "minoranza", ma scaturisce dal riconoscimento del comune diritto alla diversità, una diversità che non si identifica solamente con la disabilità, ma comprende la molteplicità delle situazioni personali, cosicché è l'eterogeneità a divenire normalità. La nozione di inclusione si caratterizza per il suo grado di pervasività, l'integrazione consiste nel fornire alla persona svantaggiata l'aiuto per accedere a quello che per gli altri corrisponde al "normalità". Come si vede l'integrazione investe prioritariamente sul soggetto in difficoltà e molto di meno sul contesto. Inclusione significa, invece, progettare, sin dalle sue fondamenta, la "piattaforma della cittadinanza" in modo che ciascuna persona abbia la possibilità di esercitare diritti e doveri come modalità ordinaria "siamo tutti normali".

## 8. Metodologie didattiche

Tenendo presente che non è possibile delineare una metodologia valida in assoluto, i docenti hanno ritenuto indispensabile privilegiare strategie didattiche multiple e varie, adeguate alla situazione e al momento, al fine di suscitare l'interesse del discente al dialogo educativo. Da ciò l'esigenza di adottare soprattutto metodologie aperte d'insegnamento in cui il docente ha assunto il ruolo di guida all'interno del gruppo col compito di coordinamento e di consulenza per gli alunni.

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

Stimolare gli alunni all'autonomia nell'impostazione delle attività scolastiche adottando comportamenti didattici che favoriscano l'apprendimento autonomo e rispettino la personalità degli studenti.

Favorire un sempre maggior coinvolgimento degli alunni nel dialogo educativo quotidiano.





Praticare una responsabile deontologia professionale nel rispetto della personalità e della dignità di ciascuno studente e degli stili di apprendimento individuali.

Indirizzare gli allievi a uno studio razionale e consapevole, che comporti pianificazione dei propri impegni e capacità di mettere in atto momenti di autovalutazione.

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

Si rimanda alle schede delle singole materie, allegate al presente documento per le metodologie specifiche, criteri di valutazione e programmi svolti.

### 8.1 Obiettivi generali

CONOSCENZE	COMPETENZE	CAPACITA'
Comprendere e assimilare i contenuti disciplinari.	<p>Consolidare tutti gli obiettivi raggiunti</p> <p>Saper comprendere comunicazioni orali e scritte, individuandone anche le implicazioni oltre il senso letterale immediato</p> <p>Saper produrre scritti diversi per funzione, tecnica, registro</p> <p>Sapersi esprimere in modo chiaro, rigoroso e puntuale utilizzando il lessico specifico delle varie discipline</p> <p>Saper applicare regole e principi in situazioni via via più complesse</p> <p>Saper interpretare e contestualizzare argomenti della stessa disciplina o di discipline diverse e coglierne relazioni significative</p> <p>Saper applicare correttamente il metodo ipotetico – deduttivo</p>	<p>Saper cogliere la coerenza all'interno di procedimenti</p> <p>Saper stabilire connessioni di causa ed effetto</p> <p>Saper relativizzare fenomeni ed eventi</p> <p>Saper interpretare fatti e fenomeni esprimendo apprezzamenti e giudizi attraverso strumenti di lettura e di valutazione critica</p> <p>Saper considerare un fatto o un problema da diversi punti di vista</p> <p>Saper valutare e auto valutarsi</p>

## 8.2 - Sussidi Didattici, Tecnologie, Materiali e Spazi Utilizzati

Nel processo di insegnamento-apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte, sono state effettuate lezioni frontali, lavori di gruppo, attività di laboratorio, attività di recupero in orario scolastico, micro-didattica.

Sono stati utilizzati:

- Libri di testo, Altri manuali alternativi a quelli in adozione, Testi di approfondimento;
- Dizionari, Appunti e dispense; Attività Laboratoriali;
- Strumenti multimediali; sussidi audiovisivi e digitali
- invio di materiale semplificato, mappe concettuali e appunti attraverso il registro elettronico *Argo Didup* alla voce Bacheca

I docenti, oltre alle lezioni erogate in modalità sincrona, hanno messo a disposizione degli alunni riassunti, schemi, mappe concettuali, files video e audio.

Il carico di lavoro da svolgere a casa è stato, all'occorrenza, alleggerito esonerando gli alunni dallo svolgimento prescrittivo di alcuni compiti o dal rispetto di rigide scadenze.

## 9. PCTO

### *(Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, ex ASL)*

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

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

A partire dall'anno scolastico 2018/2019 gli attuali percorsi di Alternanza Scuola-Lavoro sono rinominati **“Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento”** e sono attuati per una durata complessiva non inferiore a 90 ore nei Licei, non inferiore a 150 ore negli Istituti tecnici e non inferiore a 210 ore negli Istituti professionali, nel secondo biennio e quinto anno.

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

I P.C.T.O. sono una metodologia didattica innovativa, che intende ampliare il processo di **insegnamento–apprendimento** e fornire strumenti di **orientamento**.

Tale metodologia didattica è stata proposta per:

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

Con il P.C.T.O. si concretizza il concetto di pluralità e complementarietà dei diversi approcci dell'apprendimento, si supera l'idea di disgiunzione tra momento formativo ed operativo, ma si pone l'obiettivo più incisivo di accrescere la motivazione allo studio e di guidare i giovani nella scoperta delle vocazioni personali, degli interessi e degli stili di apprendimento individuali, arricchendo la formazione scolastica con l'acquisizione di competenze maturate “sul campo”.

In merito al Percorso per le Competenze Trasversali e l'Orientamento per l'anno scolastico 2022/23, come stabilito dagli organi collegiali e già sperimentato negli anni precedenti, lo sviluppo del progetto (210 totali), è stato predisposto interamente al quinto anno.

La fase in aula di svolgimento dei moduli interni, ha visto inizio nel mese di gennaio ed è terminata nel mese di marzo, ed è stata effettuata su piattaforma online. La parte di stage aziendali non è stata svolta.

<b>Titolo</b>	<b>Descrizione</b>
ORIENTIAMOCI	Progetto in Allegato

Durata di 210 ore totali, 60 di teoria e 150 Stage che si svolgeranno nel modo seguente:

1. TEORIA 60 ORE TOTALI: SVOLTE IN PIATTAFORMA ON LINE IN MODALITA' ASINCRONA
2. STAGE 150 ORE TOTALI: SVOLTE SU IN PIATTAFORMA ON LINE DA IULFORM IN ORARIO SCOLASTICO

Per una più dettagliata descrizione del PCTO si rimanda all'allegato A del presente documento.

***SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINARI***

***LINGUA E LETTERATURA ITALIANA***

<p><b>Competenze disciplinari acquisite al termine dell'anno scolastico</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Padronanza piena della lingua italiana (dominare la scrittura in tutti i suoi aspetti, da quelli elementari a quelli più avanzati – saper leggere e comprendere testi complessi di diversa natura, cogliendo le implicazioni e le sfumature di significato proprie di ciascuno di essi - curare l'esposizione orale e saperla adeguare ai diversi contesti).</li><li>• Conoscenza degli aspetti fondamentali della cultura e della tradizione letteraria, artistica, filosofica, religiosa italiana ed europea attraverso lo studio delle opere, degli autori e delle correnti di pensiero più significativi.</li><li>• Capacità di sostenere una propria tesi e di saper ascoltare e valutare criticamente le argomentazioni altrui.</li></ul>
---	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sviluppo del pensiero critico.</li> <li>• <span style="float: right;">Uso</span> consapevole, appropriato ed avanzato delle tecnologie dell'informazione e della comunicazione per studiare, fare ricerca, comunicare.</li> </ul>
<b>Competenze Chiave di Cittadinanza</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Innalzamento del livello di padronanza delle competenze di base (alfabetiche, linguistiche e digitali).</li> <li>• Incremento del livello di competenze personali e sociali nonché della capacità di imparare a imparare, quale presupposto costantemente migliore per apprendere e partecipare alla società al fine di perfezionare la capacità di gestire la propria vita in modo attento alla salute e orientato al futuro.</li> <li>• Miglioramento ed elevazione del livello delle competenze digitali in tutte le fasi dell'apprendimento e della formazione.</li> <li>• Incoraggiamento della competenza imprenditoriale, della creatività e dello spirito di iniziativa.</li> <li>• Potenziamento del livello delle competenze linguistiche sia nelle lingue ufficiali che nelle altre lingue.</li> <li>• Sviluppo di competenze in materia di cittadinanza al fine di rafforzare la consapevolezza dei valori comuni, del senso di appartenenza ad una dimensione nazionale e sovranazionale, del rispetto e della tutela ambientale, del rispetto dei diritti umani e del consolidamento di una cittadinanza attiva.</li> </ul>
<b>Conoscenze Contenuti trattati</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tra Ottocento e Novecento: quadro storico e culturale in Europa e in Italia</li> <li>• Giacomo Leopardi, vita, pensiero, opere</li> <li>• Il Verismo italiano (quadro generale)</li> <li>• Giovanni Verga (vita e opere). Selezione antologica: <i>Da Vita dei campi</i>: "Rosso Malpelo". Dai <i>I Malavoglia</i>: "Il mondo arcaico e l'irruzione della storia" (cap. I), <i>Da Mastro don Gesualdo</i>: "La morte di don Gesualdo" (cap. IV).</li> <li>• Il Decadentismo (quadro di riferimento; il romanzo decadente)</li> <li>• Giovanni Pascoli (vita, opere, poetica). Da <i>Myricae</i>: "X Agosto"; "Novembre".</li> <li>• Gabriele D'Annunzio (vita, poetica, opere). Selezione antologica: <i>Da Alcione</i>: "La pioggia nel pineto"; "I pastori". "Il Piacere", trama</li> <li>• L'Italia nel primo Novecento: lo sfondo storico, la letteratura, le nuove tecniche narrative.</li> <li>• Italo Svevo (vita, opere, poetica). Selezione antologica: Lettura di passi tratti dall'opera <i>La coscienza di Zeno</i>.</li> <li>• Luigi Pirandello (vita, opere, poetica). Selezione antologica: Lettura di alcuni passi tratti dalle opere <i>Uno, nessuno e centomila</i> e <i>Il fu Mattia Pascal</i>.</li> <li>• L'Ermetismo (contesto culturale, temi e originalità)</li> <li>• Umberto Saba (vita, opere, poetica). Selezione antologica: <i>Da Il Canzoniere</i>: "A mia moglie"; da <i>Mediterranee</i> "Amài".</li> <li>• Giuseppe Ungaretti (vita, opere, poetica). Selezione antologica: <i>Da</i></li> </ul>

	<p><i>L'allegria</i>: “Soldati”; “Il porto sepolto”.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eugenio Montale (vita, opere, poetica). Selezione antologica: Da <i>Ossi di seppia</i>: “Spesso il male di vivere ho incontrato”; “Merigiare pallido e assorto”; .</li> <li>• Salvatore Quasimodo (vita, opere, poetica). Selezione antologica: Da <i>Giorno dopo giorno</i>: “Uomo del mio tempo”; Da <i>Acque e terre</i>: “Ed è subito sera”</li> <li>• La società e la cultura in Italia nel secondo dopoguerra (quadro generale) Il Neorealismo</li> <li>• Cesare Pavese (vita, opere, poetica). “La luna e i falò” “Che cosa resta?” cap XXVI.</li> <li>• Primo Levi (vita, opere, poetica). Selezione antologica: Da <i>Se questo è un uomo</i>: “Sul fondo” da La tregua “La tregua è finita”.</li> <li>• Italo Calvino (Vita, opere, poetica). Selezione antologica: Lettura di alcuni brani tratti dalle opere <i>Il sentiero dei nidi di ragno</i> e <i>Palomar</i>.</li> </ul>
<b>Obiettivi Specifici di Apprendimento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Raggiungimento delle piene competenze di analisi dei testi più rappresentativi del patrimonio letterario italiano, degli elementi di continuità e d’innovazione nella storia della letteratura e della cultura.</li> <li>• Sviluppo delle abilità per riconoscere e analizzare un testo letterario, individuando i codici formali che lo determinano e lo collocano in un preciso contesto storico-culturale e il genere letterario di riferimento.</li> <li>• Organizzazione dell’esposizione orale in situazioni comunicative diverse con terminologia specifica e appropriata, secondo corretti criteri di pertinenza, coerenza e consequenzialità.</li> <li>• Produzione di testi scritti di diverse tipologie e rispondenti a differenti funzioni comunicative.</li> <li>• Valorizzazione della dimensione emotiva e affettiva nel dialogo con l’opera, trasformandola in opportunità di conoscenza di sé e orientamento /arricchimento critico.</li> <li>• Acquisizione delle competenze per analizzare varie tipologie testuali e produrre testi argomentativi debitamente strutturati.</li> <li>• Possesso delle necessarie competenze per stabilire correlazioni tra i contesti socio-culturali e le particolari determinazioni di un testo letterario, sapendo collocare in un quadro di confronti e relazioni riguardanti altre opere dello stesso autore o di altri autori coevi o di epoche diverse, altre espressioni artistiche e culturali.</li> <li>• Padronanza delle conoscenze, competenze e abilità per un corretto e proficuo utilizzo delle Tecnologie Digitali.</li> </ul>
<b>Metodologie - Verifiche</b>	<p><b>METODOLOGIE</b></p> <p>Il metodo di lavoro è stato induttivo-attivo, ossia ricerca/scoperta ed espositivo. Nell’attuazione del processo di insegnamento–apprendimento si è cercato di ridurre al minimo l’utilizzo della lezione frontale tradizionale,</p>



	<p>privilegiando un approccio di tipo operativo ed empirico che ha favorito il coinvolgimento personale degli alunni e la sperimentazione diretta. La lezione frontale ha costituito un'introduzione argomentativa e offerto agli allievi un quadro di riferimento e di collegamento tra i contenuti esaminati. L'operatività è stata esplicitata attraverso l'analisi diretta di testi antologici, di contenuti, attraverso la costruzione di schemi e mappe concettuali, la classificazione e il confronto dei fatti e dei fenomeni, la lettura ad alta voce, approfondimenti. La metodologia attivata per la didattica ha visto l'impiego di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzo delle piattaforme multimediali</li> <li>• Condivisione di materiali attraverso classi virtuali/ARGO (bacheca della classe)/ Mail di classe</li> <li>• Comunicazione e interazione attraverso "Meet"</li> </ul> <p>In relazione alle diverse UDA ed allo scopo di attuare metodologie innovative per il miglioramento dei livelli di apprendimento è stato favorito l'utilizzo di presentazioni multimediali, materiale audio-visivo, mappe concettuali e dispense messe a disposizione dal docente utili all'approfondimento ed al potenziamento oltre chiaramente al libro di testo in uso.</p> <p><b>VERIFICHE</b></p> <p>La verifica ha sempre avuto carattere formativo, sommativo e orientativo. Secondo quanto presente nel PTOF le verifiche sono state sia scritte che orali; per quanto riguarda la prima tipologia, ne è stata svolta una nel primo e una nel secondo quadrimestre, mentre di ciascun alunno è stata verificata la preparazione mediante due verifiche orali nel corso del primo quadrimestre e altrettante nel secondo quadrimestre. Ogni verifica ha fornito all'allievo un quadro obiettivo delle sue potenzialità e delle eventuali criticità. La valutazione, volta a cogliere i fattori della personalità, comportamento e socializzazione, ha tenuto conto di osservazioni sistematiche relative al processo di apprendimento, dei livelli di conoscenze, abilità ed autonomia nelle prestazioni, del livello di partenza, del confronto tra risultati previsti e raggiunti, della capacità di uso degli strumenti, dell'impegno personale, della partecipazione e del metodo di lavoro, oltre che dell'evoluzione del processo di apprendimento. Il voto è stato espresso in decimi ed ha tenuto conto della griglia di valutazione presente nel PTOF.</p>
<b>Spazi – Tempi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula – Spazi laboratoriali – Ambienti digitali (Meet; Registro Elettronico)</li> <li>• Anno scolastico suddiviso in 2 quadrimestri.</li> </ul>
<b>Criteri di valutazione</b>	<p>Per la valutazione si è tenuto conto dei seguenti elementi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Livello individuale di conseguimento degli obiettivi in termini di</li> </ul>

	<p>conoscenze e in termini di competenze;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Progressi compiuti rispetto al livello di partenza;</li> <li>• Interesse;</li> <li>• Impegno;</li> <li>• Partecipazione al dialogo educativo .</li> </ul>
<b>Testi – Materiali - Strumenti</b>	Libri di Testo, Dispense fornite dal docente, documentari, visione di filmati, Schede in formato PDF, Mappe concettuali, Sussidi audiovisivi ed informatici.
<p><b>Docente:</b> Pipi Stefania</p> <p><b>Libri di testo adottati:</b> <i>LE PORTE DELLA LETTERATURA (VOL. 3). DALLA FINE DELL'800 AD OGGI. AUTORI: ANGELO RONCORONI, ELENA SADA, MILVA MARIA CAPPELLINI, OLGA TRIBULATO. EDITORE: MONDADORI.</i>  <i>IL NUOVO ESAME DI STATO E LE ALTRE PROVE DELL'ULTIMO ANNO. AUTORE: ANGELO RONCORONI. EDITORE: MONDADORI</i></p>	

## ***STORIA***

<b>Competenze disciplinari acquisite al termine dell'anno scolastico</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Collocare nel tempo e nello spazio fatti e avvenimenti storici.</li> <li>- Saper sintetizzare le vicende storiche.</li> <li>- Valutare criticamente un fatto o un periodo storico.</li> <li>- Stabilire relazioni tra processi ed eventi storici.</li> <li>- Comprendere ed utilizzare il linguaggio specifico della disciplina.</li> </ul>
<b>Competenze Chiave di Cittadinanza</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizzare il proprio apprendimento in funzione del tempo e delle strategie metodologiche.</li> <li>- Elaborare e realizzare progetti utilizzando le conoscenze.</li> <li>- Valutare vincoli e possibilità esistenti.</li> <li>- Verificare i risultati raggiunti.</li> <li>- Interagire in gruppo comprendendo i diversi punti di vista.</li> <li>- Contribuire all'apprendimento comune riconoscendo i diritti fondamentali degli altri.</li> <li>- Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale, riconoscendo opportunità comuni, regole e responsabilità.</li> <li>- Formulare ipotesi, individuare risorse adeguate, raccogliere dati, proporre soluzioni secondo il tipo di problema.</li> <li>- Cogliere analogie e differenze, coerenze e incoerenze, cause ed effetti in eventi e concetti diversi.</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaborare argomentazioni coerenti.</li> <li>- Saper distinguere i fatti dalle opinioni, interpretando criticamente le informazioni ricevute</li> </ul>
<p><b>Conoscenze</b> <b>Contenuti trattati</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La Seconda Rivoluzione Industriale e la società di massa</li> <li>- La “Belle Epoque”: luci ed ombre</li> <li>- L’età Giolittiana: I caratteri generali dell’età Giolittiana</li> </ul> <p>La Prima Guerra Mondiale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cause ed inizio della guerra</li> <li>- L’Italia in guerra</li> <li>- I trattati di pace</li> </ul> <p>Il primo dopoguerra</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- I problemi del dopoguerra</li> </ul> <p>L’Italia tra le due guerre: il fascismo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La crisi del dopoguerra</li> <li>- La marcia su Roma</li> <li>- L’Italia fascista</li> <li>- L’Italia antifascista</li> </ul> <p>La crisi del 1929</p> <p>La Germania tra le due guerre: il nazismo</p> <p>La Seconda Guerra Mondiale</p> <p>Verso la guerra</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Giappone e Cina tra le due guerre (cenni)</li> <li>- Crisi e tensioni internazionali</li> <li>- La vigilia della guerra mondiale</li> </ul> <p>Il mondo in guerra</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1941: la guerra mondiale</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il dominio nazista in Europa</li> <li>- 1942-43: la svolta</li> <li>- 1944-45: la vittoria degli alleati</li> <li>- Dalla guerra totale ai progetti di pace</li> </ul> <p>Dal secondo dopoguerra ai giorni nostri</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gli anni difficili del dopoguerra</li> </ul>
<b>Obiettivi Specifici di Apprendimento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare e definire i termini essenziali del lessico storico.</li> <li>• Interpretare tabelle e grafici traducendoli in discorso coerente e motivato.</li> <li>• Esporre con precisione e chiarezza, utilizzando gli elementi del lessico storico.</li> <li>• Leggere e comprendere fonti e/o pagine storiografiche.</li> <li>• Trattare sinteticamente argomenti e questioni.</li> </ul>
<b>Metodologie - Verifiche</b>	Dispense fornite dal docente, documentari, schede in formato PDF.
<b>Spazi – Tempi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula – Spazi laboratoriali.</li> <li>• Anno scolastico suddiviso in 2 quadrimestri.</li> </ul>
<b>Criteri di valutazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presenza e partecipazione alle lezioni.</li> <li>• Disponibilità alla collaborazione con docenti e compagni.</li> <li>• Interazione costruttiva.</li> <li>• Costanza nello svolgimento delle attività.</li> <li>• Impegno nella produzione del lavoro proposto.</li> <li>• Verifiche orali n. 2 a quadrimestre</li> </ul>
<b>Testi – Materiali - Strumenti</b>	Libro di testo. Materiali in fotocopia. Giornali. Motori di ricerca – e-book, siti della rai. Wikipedia. Slide.
<b>Docente:</b> Rossella Nappi	
<b>Libri di testo adottati:</b> “Leggere la Storia” V.3A/3B, Manzoni, Occhipinti, Cereda, Innocenti, Einaudi Scuola	

## *INGLESE*

<p><b>Competenze disciplinari acquisite al termine dell'anno scolastico</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere in modo globale testi orali/scritti non troppo complessi.</li> <li>- Leggere in modo autonomo i diversi testii.</li> <li>- Produrre testi orali e scritti per riferire fatti, descrivere fenomeni e situazioni, sostenere opinioni.</li> <li>- Partecipare a conversazioni e interagisce nella discussione.</li> <li>- Riflettere sul sistema e sugli usi linguistici anche in un'ottica comparativa. .</li> </ul>
<p><b>Competenze Chiave di Cittadinanza</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizzare il proprio apprendimento in funzione del tempo e delle strategie metodologiche.</li> <li>- Elaborare e realizzare progetti utilizzando le conoscenze.</li> <li>- Verificare i risultati raggiunti.</li> <li>- Interagire in gruppo comprendendo i diversi punti di vista.</li> <li>- Contribuire all'apprendimento comune.</li> <li>- Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale, riconoscendo opportunità comuni, regole e responsabilità.</li> <li>- Formulare ipotesi, individuare risorse adeguate, raccogliere dati, proporre soluzioni secondo il tipo di problema.</li> <li>- Cogliere analogie e differenze, coerenze e incoerenze, cause ed effetti in eventi e concetti diversi.</li> <li>- Elaborare argomentazioni coerenti.</li> <li>- Saper distinguere i fatti dalle opinioni, interpretando criticamente le informazioni ricevute</li> </ul>
<p><b>Conoscenze Contenuti trattati</b></p>	<p>MODULE: MORE THAN NUTRITION</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● FROM LOCAL TO GLOBAL</li> <li>● WHOLE FOOD</li> <li>● ORGANIC FOOD</li> <li>● GM FOOD</li> <li>● FAST FOOD</li> <li>● SLOW FOOD</li> <li>● VEGETARIAN DIET, TYPES OF VEGETARIANS</li> </ul> <p>MODULE: THE WORLD AT TABLE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● FOOD AND RELIGION JUDAISM</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ISLAM</li> <li>● HINDUISM</li> <li>● BUDDHISM</li> <li>● KOSHER FOOD AND WINE</li> </ul> <p>MODULE: QUALITY FOOD &amp; BEVERAGE SERVICE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● ENO-GASTRONOMY</li> </ul> <p>MODULE: BEER &amp; SPIRITS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● BEER</li> <li>● SPIRITS &amp; COCKTAILS</li> </ul> <p>MODULE: FOOD SAFETY</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● HACCP</li> <li>● REFRIGERATED STORAGE SYSTEM</li> <li>● CHILLING</li> <li>● FREEZING</li> <li>● VACUUM COOKING</li> </ul>
<b>Obiettivi Specifici di Apprendimento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Comprendere frasi ed espressioni di uso frequente relative ad ambiti di immediata rilevanza (es. informazioni personali, fare la spesa, cibi, bevande e termini culinari).</li> <li>● Comunicare in attività semplici e di routine che richiedono un semplice scambio di informazioni su argomenti familiari e comuni.</li> <li>● Descrivere in termini semplici aspetti del suo background, dell'ambiente circostante e lavorativo.</li> </ul>
<b>Metodologie - Verifiche</b>	Dispense fornite dal docente, documentari, schede in formato PDF.
<b>Spazi – Tempi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula – Spazi laboratoriali.</li> <li>• Anno scolastico suddiviso in 2 quadrimestri.</li> </ul>
<b>Criteri di valutazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Presenza e partecipazione alle lezioni.</li> <li>● Disponibilità alla collaborazione con docenti e compagni.</li> <li>● Interazione costruttiva.</li> <li>● Costanza nello svolgimento delle attività.</li> <li>● Impegno nella produzione del lavoro proposto.</li> <li>● Verifiche orali n. 2 a quadrimestre , verifiche scritte n. 2 a quadrimestre</li> </ul>



<b>Testi – Materiali - Strumenti</b>	Libro di testo. Materiali in fotocopia. Contenuti digitali.
<b>Docente:</b> Maria Montuori	
<b>Libro di testo:</b> About a catering plus, di Annarita De Chiara- Maria Costanza Torchia, ed. Trinity Whiterbridge	

## ***DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA***

<b>Competenze disciplinari acquisite al termine dell'anno scolastico</b>	Gli studenti partecipano alle lezioni con interesse. Interagiscono in gruppo comprendendo i diversi punti di vista. Apprendimento comune e realizzazione delle attività collettive. Riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.
<b>Competenze Chiave di DTA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Risolvere e rappresentare problemi</li> <li>• Sviluppo delle conoscenze e abilità</li> <li>• Capacità di lavorare in autonomia e in gruppo</li> <li>• Attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro</li> <li>• Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi</li> <li>• Saper individuare i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche</li> </ul>
<b>Conoscenze Contenuti trattati</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turismo ed Economia</li> <li>• Abitudini alimentari ed economia del territorio</li> <li>• Il Marketing</li> <li>• Il Marketing turistico</li> <li>• Business plan</li> <li>• La normativa di settore</li> <li>• I contratti</li> </ul>
<b>Obiettivi Specifici di Apprendimento</b>	Utilizzare e potenziare un metodo di studio efficace. Acquisire capacità autonoma di analisi, sintesi dei dati, organizzazione di contenuti ed elaborazione personale. Acquisire una formazione culturale equilibrata e sicura dei contenuti. Sviluppare la capacità di partecipazione attiva e collaborativa.
<b>Metodologie – Verifiche</b>	Libro di testo, esercitazioni in aula e in laboratorio
<b>Spazi – Tempi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula – Spazi laboratoriali.</li> <li>• Anno scolastico suddiviso in 2 quadrimestri.</li> </ul>



<b>Criteri di valutazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Presenza e partecipazione alle lezioni.</li> <li>● Disponibilità alla collaborazione con docenti e compagni.</li> <li>● Interazione costruttiva.</li> <li>● Costanza nello svolgimento delle attività.</li> <li>● Impegno nella produzione del lavoro proposto.</li> <li>● Verifiche orali n. 2 a quadrimestre; verifiche scritte n. 2 a quadrimestre.</li> </ul>
<b>Testi – Materiali – Strumenti</b>	Esercitazioni. Slide. Lim .
<p><b>Docente:</b> Andreiuolo Veronica</p> <p><b>Libro di testo:</b> “TUTTO COMPRESO. Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva”. Nello Agusani, Filomena Cammisa, Paolo Matrisciano, Maria Micelli, Mondadori.</p>	

## **LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA**

<b>Competenze disciplinari acquisite al termine dell'anno scolastico</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, localie globali;</li> <li>□ cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;</li> <li>□ svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze conle altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;</li> <li>□ contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;</li> <li>□ applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;</li> <li>□ intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici,nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.</li> </ul>
<b>Competenze Chiave di Cittadinanza</b>	<p><b>IMPARARE A IMPARARE:</b> la predisposizione di un piano di studio ottimale. Individuare le parole chiave, costruire mappe e schemi a partire da un testo scritto, decodificare una mappa e/o uno schema, prendere appunti. <i>Realizzazione di un semplice programma di studio e lavoro per organizzare al meglio il lavoro domestico.</i></p> <p><b>PROGETTARE:</b> a partire da una richiesta specifica (ricerca, relazione, lavoro di gruppo, ecc.), rispondere in maniera coerente utilizzando gli strumenti adeguati seguendo uno schema organizzato. <i>Utilizzando apposito strumento scheda di progettazione, definire ruoli, mansioni e responsabilità all'interno del gruppo di lavoro. Redigere un semplice piano di lavoro per il riordino di attrezzatura e macchine.</i></p> <p><b>RISOLVERE PROBLEMI:</b> definire il problema, analizzare il problema, ricercare una o più soluzioni, attuare le soluzioni. <i>Come affrontare e risolvere eventuali problemi di tipo operativo o organizzativo di semplice comprensione: accendere le macchine di cucina</i></p>

	<p><i>Impostare correttamente le temperature con strumentazione elettromeccanica, fare pesi e misure degli ingredienti. Gestire i momenti di stress nella attività professionale: il momento del servizio e i conflitti all'interno del gruppo. Praticare i concetti di etica, tolleranza, disponibilità.</i></p> <p><b>INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI:</b> fare collegamenti fra livelli di conoscenza diversi con particolare attenzione ai moduli delle discipline che caratterizzano l'area/asse Tecnico Professionale. <i>Partendo da una semplice ricetta o procedura operativa creare un piccolo "albero dei collegamenti" con le discipline tecnico pratiche mettendo in risalto gli argomenti correlati e gli eventuali contenuti da sviluppare.</i></p> <p><b>ACQUISIRE E INTERPRETARE LE INFORMAZIONI:</b> impostare una ricerca (internet, biblioteca, laboratorio, ecc.) individuando le parole chiave, organizzando le informazioni e personalizzandole. <i>Con l'utilizzo di pc realizzare alcune ricette di cucina con abbinamento dei vini.</i></p> <p><b>COMUNICARE:</b> gestire la comunicazione fra pari e con gli adulti utilizzando un linguaggio e dei comportamenti adeguati alla situazione. <i>Le tecniche di comunicazione e gli strumenti a disposizione nell'ambito del lavoro di cucina: comunicare in modo corretto verbalmente una ricetta o procedimento di una preparazione semplice con una o più tecniche di cottura.</i></p> <p><b>COLLABORARE E PARTECIPARE:</b> sviluppare e attuare le capacità di partecipazione ai valori della cultura, della convivenza civile e della cittadinanza attiva. <i>Praticare le esercitazioni di laboratorio di cucina con i concetti di brigata stabilendo un clima di collaborazione e di reciproco aiuto in funzione delle lavorazioni da realizzare ed applicando il concetto dell'organizzazione aziendale per responsabilità.</i></p> <p><b>AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE:</b> utilizzare le capacità di autonomia e autocontrollo valorizzando le potenzialità e capacità personali e lo spirito critico. <i>La regola tecnico organizzativa del servizio di cucina: predisporre un semplice piano di lavoro con mise en place di strumenti e corretta gestione delle merci.</i></p>
<p><b>Conoscenze</b></p> <p><b>Contenuti trattati</b></p>	<p><b>–Il settore food nelle forme ristorative</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gli alimenti</li> <li>2. La suddivisione degli alimenti in gamme</li> <li>3. Gli alimenti moderni</li> </ol> <p><b>– I piatti del territorio italiano</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cucina e società</li> <li>2. Fasi storico–evolutive delle ricette. Le abitudini alimentari oggi</li> <li>3. Lo chef e le risorse del territorio</li> </ol> <p><b>– Il settore food certificate</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gli alimenti di qualità</li> <li>2. Le certificazioni di qualità</li> </ol> <p><b>– La qualità: un connubio tra buono e bello</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. La presentazione dei piatti</li> <li>2. Guarnire e decorare un piatto</li> </ol> <p><b>– La globalizzazione in cucina</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. La globalizzazione</li> <li>2. I Prodotti tipici e la globalizzazione</li> </ol> <p><b>– Sicurezza e tutela nel luogo di lavoro: Diritti e doveri.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Analisi e valutazione dei rischi nell'ambiente di lavoro</li> <li>2. La sicurezza nell'ambiente di lavoro</li> <li>3. La sicurezza nell'uso dei materiali ed attrezzature</li> <li>4. Il rischio di incendi in cucina</li> </ol> <p><b>– Sicurezza alimentare e il piano HACCP</b></p>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La contaminazione degli alimenti</li> <li>2. Il Sistema HACCP</li> </ol> <p><b>- La tutela della salute del cliente</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. L'intolleranza alimentare</li> <li>2. Gli stili alimentari alternativi</li> </ol> <p><b>-Le tecniche di catering</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le forme ristorative. L'offerta della ristorazione commerciale e di quella collettiva.</li> <li>2. Il Catering</li> </ol> <p>Nozioni essenziali de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il Banqueting</li> <li>- Il Buffet</li> </ul>
<p><b>Obiettivi Specifici di Apprendimento</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Definire e pianificare le fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni</li> <li>2. Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso</li> <li>3. Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria</li> <li>4. Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali</li> <li>5. Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie</li> <li>6. Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti</li> <li>7. Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti</li> <li>8. Rielaborare le informazioni sui prodotti del territorio nella cucina dei localismi e dell'alimentazione globalizzata secondo gli stili attuali</li> <li>9. Definire e pianificare le fasi riguardanti la sicurezza del processo produttivo dei piatti, con particolare attenzione alla sicurezza e tutela nel luogo di lavoro ed alla sicurezza alimentare, con la finalità di tutelare la salute del consumatore e dell'operatore.</li> </ol>
<p><b>Metodologie - Verifiche</b></p>	<p>Dispense fornite dal docente, documentari, schede in formato PDF, esercitazioni pratiche in laboratorio.</p>
<p><b>Spazi – Tempi</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula – Spazi laboratoriali.</li> <li>• Anno scolastico suddiviso in 2 quadrimestri.</li> </ul>
<p><b>Criteri di valutazione</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presenza e partecipazione alle lezioni.</li> <li>• Disponibilità alla collaborazione con docenti e compagni.</li> <li>• Interazione costruttiva.</li> <li>• Costanza nello svolgimento delle attività.</li> <li>• Impegno nella produzione del lavoro proposto.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifiche orali e pratiche n. 2 a quadrimestre</li> </ul>
<b>Testi – Materiali - Strumenti</b>	Libro di testo. Materiali in fotocopia. Giornali. Motori di ricerca – e-book, siti della rai. Wikipedia. Slide.
<p><b>Docente:</b> Nisia Orsola La Greca Romano</p> <p><b>Libri di testo adottati:</b> “SOS chef”. Con espansione online. Per le Scuole superiori. Con CD-ROM di Tommaso De Rosa, Annalisa Ristoratore, Clitt editore</p>	

## *MATEMATICA*

<b>Competenze disciplinari acquisite al termine dell'anno scolastico</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Risoluzione di equazioni e disequazioni di grado superiore al secondo.</li> <li>• Risoluzione di limiti in forma indeterminata.</li> <li>• Svolgimento della derivata di una funzione</li> <li>• Studio di funzioni razionali intere e fratte di secondo grado e di grado superiore al secondo.</li> <li>• Lettura di un grafico.</li> <li>• Saper analizzare dati statistici con relative rappresentazioni grafiche</li> </ul>
<b>Competenze Chiave di Cittadinanza</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rappresentare graficamente funzioni intere e fratte di secondo grado e di grado superiore al secondo.</li> <li>• Leggere un grafico determinando dominio, intersezioni con gli assi, segno, asintoti verticali, orizzontali, intervalli di crescita e decrescenza, punti di massimo e minimo, punti di flesso.</li> <li>• Analizzare e rappresentare graficamente dati statistici</li> </ul>
<b>Conoscenze Contenuti trattati</b>	<p><b>Modulo 1</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Complementi sulle equazioni e disequazioni;</li> <li>2. Disequazioni razionali intere di I e II grado;</li> <li>3. Sistemi di disequazioni razionali intere;</li> <li>4. Disequazioni razionali fratte.</li> </ol>

### **Modulo 2**

1. Principali concetti relativi agli insiemi numerici, con particolare riguardo agli intervalli.
2. Distinzione tra intervalli aperti, chiusi, limitati o illimitati.
3. Concetto di funzione reale di variabile reale. Generalità.
4. Dominio e codominio.
5. Funzioni crescenti, decrescenti e monotone.
6. Studio del segno di una funzione.
7. Intersezione con gli assi cartesiani.

### **Modulo 3**

1. Approccio intuitivo al concetto di limite.
2. Limite finito o infinito per una funzione in un punto.
3. Limite per una funzione all'infinito.
4. Calcolo di limiti di funzioni razionali.
  
5. Semplici casi di indeterminazione.
6. Continuità delle funzioni elementari.

### **Modulo 4**

1. Concetto di derivata.
2. Derivate di alcune funzioni elementari.
3. Derivate di una somma, di un prodotto e di un quoziente.

### **Modulo 5**

1. Introduzione alla statistica.
2. Variabili e fasi della statistica.
3. L'indagine statistica.
4. Interpolazione statistica. Generalità.
5. Il calcolo delle probabilità. Aspetti generali.
6. Il calcolo del rischio.

### **Modulo 6**

1. Che cos'è un algoritmo e utilizzo in matematica.





<b>Obiettivi Specifici di Apprendimento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicazione delle regole di derivazione</li> <li>• Analisi delle proprietà di una funzione</li> <li>• Ricerca degli estremi relativi e assoluti</li> </ul>
<b>Metodologie - Verifiche</b>	<p><b>METODI DI INSEGNAMENTO:</b> Lezione frontale, lezione interattiva, assegnazione e correzione compiti, esercitazioni individuali e collettive, colloqui informali (domande sparse alla classe e interventi durante le lezioni)</p> <p><b>VERIFICHE:</b> verifiche formative orali attraverso domande, interventi durante la lezione ed esercizi svolti alla lavagna, interrogazioni orali volte principalmente ad accertare soprattutto l'applicazione della conoscenza dei contenuti nella risoluzione di problemi (n. 2 a quadrimestre). Prove scritte su argomenti circoscritti (n. 2 a quadrimestre)</p>
<b>Spazi – Tempi</b>	Anno suddiviso in 2 quadrimestri.
<b>Criteri di valutazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Partecipazione</li> <li>• Interesse alla lezione</li> <li>• Capacità di calcolo</li> <li>• Correttezza grafica</li> <li>• Progressi rispetto al livello di partenza</li> <li>• Comprensione ed uso linguaggio specifico</li> </ul>
<b>Testi – Materiali - Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavagna</li> <li>• Libri di testo</li> <li>• Appunti, fotocopie</li> <li>• Videoproiettore</li> <li>• LIM</li> <li>• Ricerche su internet</li> </ul>
<p><b><u>Docente:</u></b> Miriana Bruno</p> <p><b><u>Libri di testo adottati:</u></b> “Linee essenziali. Calcolo integrale. Algoritmi ricorsivi. Statistica e probabilità.” Scaglianti/ Bruni. La scuola Editrice</p>	

### **LABORATORIO DI SALA E VENDITA**

<b>Competenze disciplinari acquisite al termine dell'annoscolastico</b>	Gli studenti partecipano alle lezioni con interesse. Interagiscono in gruppo comprendendo i diversi punti di vista. Apprendimento comune e realizzazione delle attività collettive. Riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.
<b>Competenze Chiave di Lab. SALA e VENDITA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Risolvere e rappresentare problemi</li> <li>● Sviluppo delle conoscenze e abilità</li> <li>● Capacità di lavorare in autonomia e in gruppo</li> <li>● Attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro</li> <li>● Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi</li> <li>● Saper individuare i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche</li> </ul>
<b>Conoscenze Contenuti trattati</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ENOLOGIA E IL MONDO A PARI PASSO, DAL VINO ED ALLA BIRRA AL DISTILLATO</li> <li>● LE ACQUEVITI E I LIQUORI</li> <li>● LA COCKTELLERIA</li> <li>● LAVORARE IN SICUREZZA</li> <li>● LA COSTRUZIONE DI UN FUTURO</li> <li>● TECNICA DI GESTIONE ALBERGHIERA</li> <li>● IL MARKETING ALBERGHIERO</li> </ul>
<b>Obiettivi Specifici di Apprendimento</b>	Utilizzare e potenziare un metodo di studio efficace. Acquisire capacità autonoma di analisi, sintesi dei dati, organizzazione di contenuti ed elaborazione personale. Acquisire una formazione culturale equilibrata e sicura dei contenuti. Sviluppare la capacità di partecipazione attive collaborativa.
<b>Metodologie – Verifiche</b>	Libro di testo, esercitazioni in aula e in laboratorio
<b>Spazi – Tempi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Aula – Spazi laboratoriali.</li> <li>● Anno scolastico suddiviso in 2 (due) quadrimestri.</li> </ul>
<b>Criteri di valutazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Presenza e partecipazione alle lezioni.</li> <li>● Disponibilità alla collaborazione con docenti e compagni.</li> <li>● Interazione costruttiva.</li> <li>● Costanza nello svolgimento delle attività.</li> <li>● Impegno nella produzione del lavoro proposto.</li> <li>● Verifiche orali n. 2 a quadrimestre</li> </ul>
<b>Testi – Materiali - Strumenti</b>	Esercitazioni. Slide. Lim
<b>Docente: FIORILLO GAETANO</b>	

**Materia:** LAB. dei Serv. di SALA e VENDITA

## *FRANCESE*

<p><b>Competenze disciplinari acquisite al termine dell'anno scolastico</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Interagire in conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, d'attualità o di lavoro.</li> <li>- Produrre testi per esprimere in modo chiaro e semplice, opinioni, intenzioni, ipotesi, esperienze e tematiche professionali.</li> <li>- Comprendere ed utilizzare il linguaggio settoriale della disciplina.</li> <li>- Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico-culturali che scaturiscono dalla traduzione.</li> <li>- Interpretare testi, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere.</li> </ul>
<p><b>Competenze Chiave di Cittadinanza</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaborare e realizzare progetti utilizzando le conoscenze.</li> <li>- Valutare vincoli e possibilità esistenti.</li> <li>- Verificare i risultati raggiunti.</li> <li>- Interagire in gruppo comprendendo i diversi punti di vista.</li> <li>- Contribuire all'apprendimento comune riconoscendo i diritti fondamentali degli altri.</li> <li>- Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale, riconoscendo opportunità comuni, regole e responsabilità.</li> <li>- Formulare ipotesi, individuare risorse adeguate, raccogliere dati, proporre soluzioni secondo il tipo di problema.</li> <li>- Cogliere analogie e differenze, coerenze e incoerenze, cause ed effetti in eventi e concetti diversi.</li> <li>- Elaborare argomentazioni coerenti.</li> <li>- Saper distinguere i fatti dalle opinioni, interpretando criticamente le informazioni ricevute</li> </ul>
<p><b>Conoscenze Contenuti trattati</b></p>	<p><b>1. L'organisation du travail en France</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les contrats de travail</li> <li>- Les temps de travail et la rémunération</li> <li>- Le curriculum vitae (CV)</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le modèle européen</li> </ul> <p><b>2. La santé dans l'assiette!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les éléments nutritifs</li> <li>- Les macronutriments: protéines, glucides, lipides, fibres</li> <li>- Les micronutriments: vitamines et sels minéraux</li> <li>- Quelles vitamines?</li> <li>- Le roi des fromages: le Parmigiano Reggiano!</li> </ul> <p><b>3. Dis-moi ce que Tu manges, je te dirai qui tu es!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le pyramide alimentaire</li> <li>- Principes et groupes d'aliments</li> <li>- Mangeons méditerranéen!</li> <li>- Je deviens végété</li> </ul> <p><b>4. Alimentation Bio et labels de qualité</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le bio: bon pour la nature, bon pour nous!</li> <li>- L'agriculture biologique, c'est quoi?</li> </ul>
<p><b>Obiettivi Specifici di Apprendimento</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare e definire i termini essenziali del lessico settoriale.</li> <li>• Tradurre e comprendere testi, argomentandoli in maniera coerente.</li> <li>• Esporre con chiarezza, utilizzando un linguaggio settoriale.</li> <li>• Leggere e comprendere testi in lingua.</li> <li>• Trattare sinteticamente argomenti e questioni.</li> </ul>
<p><b>Metodologie – Verifiche</b></p>	<p>Dispense fornite dal docente, contenuti digitali, schede in formato PDF.</p>
<p><b>Spazi – Tempi</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula – Spazi laboratoriali.</li> <li>• Anno scolastico suddiviso in 2 quadrimestri.</li> </ul>
<p><b>Criteri di valutazione</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presenza e partecipazione alle lezioni.</li> <li>• Disponibilità alla collaborazione con docenti e compagni.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interazione costruttiva.</li> <li>• Costanza nello svolgimento delle attività.</li> <li>• Impegno nella produzione del lavoro proposto.</li> <li>• Verifiche orali n. 2 a quadrimestre ; Verifiche scritte n. 2 a quadrimestre</li> </ul>
<b>Testi – Materiali - Strumenti</b>	Libro di testo. Materiali in fotocopia. Estratti di giornali (Le Figaro; Le Monde). Motori di ricerca, Slide.
<b>Docente:</b> Sofia Mauro <b>Libri di testo adottati:</b> S. APPIGNANESI, A. GIORGI, F. MARINI, Les toqués de la gastronomie. Manuel pour les professionnels d'enogastronomie et salle bar, Cappelli Editore.	

### ***SCENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE***

Competenze disciplinari acquisite al termine dell'anno scolastico	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona. Scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale</li> <li>- Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela</li> <li>- Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare</li> <li>- Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari</li> <li>- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</li> </ul>
Competenze Chiave di Cittadinanza	<ul style="list-style-type: none"> <li>• controllo e l'utilizzo di alimenti e bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;</li> <li>• applicazione delle normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;</li> <li>• azioni nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</li> <li>• cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici,</li> </ul>

	<p>geografici e tecnologici in questo settore;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• svolgere la propria attività operando in équipe, integrando le proprie competenze con le altre figure professionali per un servizio di qualità;</li> <li>• contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario nell'osservanza della deontologia del servizio;</li> <li>• applicare le normative nazionali e internazionali vigenti in ordine alla riservatezza, alla sicurezza e alla salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;</li> <li>• utilizzare i linguaggi settoriali</li> </ul>
<p>Conoscenze</p> <p>Contenuti trattati</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI       <ul style="list-style-type: none"> <li>- LA FILIERA ALIMENTARE: La filiera agroalimentare, le frodi nella filiera agroalimentare, la sicurezza alimentare, la qualità della filiera agroalimentare, le certificazioni di qualità.</li> <li>- Il sistema HACCP: igiene dei prodotti alimentari, i manuali di buone pratiche igieniche, il sistema HACCP, la valutazione della gravità del rischio, la contaminazione degli alimenti.</li> <li>- LA CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI: la contaminazione fisica degli alimenti, la contaminazione chimica degli alimenti, i metalli pesanti, gli agrofarmaci, gli zoofarmaci</li> </ul> </li> <li>• LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI       <ul style="list-style-type: none"> <li>- LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI: conservazione degli alimenti, tecnologie alimentari, alterazione degli alimenti, classificazione dei metodi di conservazione.</li> <li>- LA COTTURA DEGLI ALIMENTI: la cottura, la trasmissione del calore nella cottura, effetti della cottura sugli alimenti, modificazioni dei nutrienti per effetto della cottura.</li> <li>- I NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI: alimenti salutisti, alimenti destinati ad un'alimentazione particolare.</li> </ul> </li> <li>• ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISILOGICHE       <ul style="list-style-type: none"> <li>- ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE FASI DELLA VITA: il diario alimentare, sana e corretta alimentazione, la dieta nell'età</li> </ul> </li> </ul>



	<p>evolutiva, la dieta del neonato e del lattante, l'alimentazione complementare, la dieta del bambino, la dieta dell'adolescente, la dieta dell'adulto, la dieta in gravidanza, la dieta durante l'allattamento, la dieta nella terza età.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- DIETE E STILI ALIMENTARI: diete e benessere, stili alimentari, la dieta mediterranea, la dieta sostenibile, le diete vegetariane, le diete semivegetariane, la dieta macrobiotica, la dieta nello sport</li> <li>- ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA: apporto nutrizionale di un pranzo per una mensa scolastica, la ristorazione, la ristorazione di servizio, la mensa scolastica, la mensa aziendale.</li> <li>• ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE</li> <li>- ALIMENTAZIONE NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI: le malattie cardiovascolari, l'ipertensione arteriosa, le iperlipidemie e l'aterosclerosi.</li> <li>- ALIMENTAZIONE NELLE MALATTIE METABOLICHE: pianificazione di una dieta per diabetici, le malattie del metabolismo, la sindrome metabolica, il diabete mellito, l'obesità.</li> <li>- ALIMENTAZIONE NELLE MALATTIE DELL'APPARATO DIGERENTE: i disturbi gastrointestinali, le malattie epatiche.</li> <li>- ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI: le reazioni avverse al cibo, le allergie alimentari, le intolleranze alimentari, la sensibilità al glutine e la celiachia.</li> </ul>
<p>Obiettivi Specifici di Apprendimento</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale</li> <li>- Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela</li> <li>- Individuare le nuove tendenze nel settore della ristorazione</li> <li>- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</li> <li>- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</li> </ul>





	- Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
Metodologie – Verifiche	Lezione frontale, lavori a piccoli gruppi, spiegazioni, aula di Scienze, brainstorming, flipped classroom, compiti di realtà, role playing.
Spazi – Tempi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula – Spazi laboratoriali.</li> <li>• Anno scolastico suddiviso in 2 quadrimestri.</li> </ul>
Criteri di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presenza e partecipazione alle lezioni.</li> <li>• Disponibilità alla collaborazione con docenti e compagni.</li> <li>• Interazione costruttiva.</li> <li>• Costanza nello svolgimento delle attività.</li> <li>• Impegno nella produzione del lavoro proposto.</li> <li>• Livello individuale di conseguimento degli obiettivi in termini di conoscenze e di competenze.</li> <li>• Verifiche orali e scritte</li> </ul>
Testi – Materiali - Strumenti	Libro di testo. Materiali in fotocopia. Giornali, visione di filmati, mappe concettuali, schede in formato PDF, sussidi audiovisivi ed informatici. Slide.
<u>Docente:</u> Agnese Argentino	
<u>Libri di testo adottati:</u> “Scienza e cultura dell’alimentazione” A.Machado. Poseidonia scuola	

### ***SCIENZE MOTORIE***

<b>Competenze disciplinari acquisite al termine dell’anno scolastico</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Svolgere compiti di giuria e arbitraggio</li> <li>- Osservare, rilevare e giudicare una esecuzione motoria e/o sportiva</li> <li>- Praticare in forma globale varie attività all’aria aperta</li> <li>- La tecnica del RCP</li> </ul>
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere ed utilizzare il linguaggio specifico della disciplina.</li> </ul>
<b>Competenze Chiave di Cittadinanza</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Assumere comportamenti equilibrati nei confronti dell'organizzazione del proprio tempo libero.</li> <li>- Intervenire nel caso di piccoli traumi.</li> <li>- Saper intervenire in casi di emergenza.</li> <li>- Assumere comportamenti alimentari responsabili.</li> <li>- Organizzare la propria alimentazione in funzione dell'attività fisica.</li> <li>- Riconoscere il rapporto pubblicità/consumo.</li> </ul>
<b>Conoscenze Contenuti trattati</b>	<p>Il CIO;</p> <p>Il movimento come prevenzione;</p> <p>Il codice di comportamento del primo soccorso;</p> <p>Alimentazione e sport</p> <p>L'anoressia e la bulimia</p> <p>L'influenza delle pubblicità sulle scelte alimentari e sul consumo</p> <p>Le problematiche alimentari nel mondo</p> <p>Il giornalismo sportivo;</p> <p>La tecnologia nello sport;</p>
<b>Obiettivi Specifici di Apprendimento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organizzare mappe concettuali o schemi per spiegare come gli stili di vita influenzano la salute.</li> <li>• Costruire un'esperienza in ambiente naturale scegliendo quello più idoneo in termini di sicurezza.</li> <li>• Essere in grado di spiegare con esempi pratici, la differenza tra un allenamento rivolto alla competizione e quello indirizzato al mantenimento della salute.</li> <li>• Esercizi a corpo libero da eseguire in circuiti, volti a perseguire un obiettivo specifico.</li> </ul>
<b>Metodologie - Verifiche</b>	Dispense fornite dal docente, documentari, schede in formato PDF.
<b>Spazi – Tempi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula – Spazi esterni</li> <li>• Anno scolastico suddiviso in 2 quadrimestri.</li> </ul>

<b>Criteri di valutazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presenza e partecipazione alle lezioni.</li> <li>• Disponibilità alla collaborazione con docenti e compagni.</li> <li>• Interazione costruttiva.</li> <li>• Costanza nello svolgimento delle attività.</li> <li>• Impegno nella produzione del lavoro proposto.</li> <li>• Verifiche orali n. 2 a quadrimestre</li> </ul>
<b>Testi – Materiali - Strumenti</b>	Libro di testo. Materiali in fotocopia. Giornali. Motori di ricerca – e-book, siti della rai. Wikipedia. Slide.
<b>Docente:</b> Polito Ferdinando	
<b>Libri di testo adottati:</b> “Diario di Scienze Motorie e sportive” Volume unico, Vicini Marisa, Archimede ed.	

### ***ATTIVITÀ ALTERNATIVA***

<b>Competenze disciplinari acquisite al termine dell'anno scolastico</b>	Gli alunni partecipano alle conversazioni e al lavoro di gruppo con disponibilità ad ascoltare l'opinione degli altri; riconoscono la molteplicità degli aspetti di cui si compone l'intelligenza; comunicano e descrivono comportamenti, opinioni, sentimenti ed osservazioni critiche in maniera chiara; gestiscono in modo autonomo la conflittualità e favoriscono il confronto e la comunicazione efficace.
<b>Competenze Chiave di Cittadinanza</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sa individuare collegamenti e relazioni.</li> <li>• Sa agire in modo autonomo e responsabile.</li> <li>• Sa acquisire ed interpretare l'informazione.</li> <li>• Sa distinguere tra fatti ed opinioni.</li> </ul>
<b>Conoscenze Contenuti trattati</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentazione del Progetto “Magna Graecia”, percorso dedicato alla conoscenza del paesaggio mediterraneo in riferimento all'antica città di Poseidonia-Paestum” e somministrazione di un questionario per sondare il livello di conoscenze posseduto dagli alunni.</li> <li>• I Templi di Paestum: valenza religiosa e tecniche di costruzione degli edifici di culto dell'antica città di Poseidonia-Paestum;</li> <li>• Il monumento in onore dell'eroe fondatore della città di Poseidonia;</li> <li>• Il Santuario di Hera alla foce del fiume Sele;</li> <li>• La tomba del Tuffatore;</li> <li>• Le tombe dipinte di epoche lucana;</li> <li>• Paestum: ieri e oggi, storia ed evoluzione a confronto;</li> <li>• Visione di un documento sulla fase romana di Paestum.</li> </ul>



<b>Obiettivi Specifici di Apprendimento</b>	Il percorso formativo messo in campo è stato pensato e strutturato per: approfondire la conoscenza dei paesaggi della Magna Graecia, in particolare Paestum. Obiettivo specifico è quello di allargare gli orizzonti culturali, conoscere la propria realtà di appartenenza e correlare la presenza degli antichi insediamenti alle risorse attuali.
<b>Metodologie - Verifiche</b>	Dispense fornite dal docente, documentari, schede in formato PDF.
<b>Spazi – Tempi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula – Spazi laboratoriali.</li> <li>• Anno scolastico suddiviso in 2 quadrimestri.</li> </ul>
<b>Criteri di valutazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presenza e partecipazione alle lezioni.</li> <li>• Disponibilità alla collaborazione con docenti e compagni.</li> <li>• Interazione costruttiva.</li> <li>• Costanza nello svolgimento delle attività.</li> <li>• Impegno nella produzione del lavoro proposto.</li> <li>• Verifiche orali n. 2 a quadrimestre</li> </ul>
<b>Testi – Materiali - Strumenti</b>	Materiali in fotocopia. Giornali. Motori di ricerca – e-book. Wikipedia.Slide.
<b>Docente:</b> Di Motta Serena	

## 10. Educazione Civica

EDUCAZIONE CIVICA	
<b>Competenze disciplinari acquisite al termine dell'anno scolastico</b>	<p>Gli alunni hanno acquisito competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione della consapevolezza dei diritti e dei doveri.</p> <p>Hanno sviluppato comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali.</p>
<b>Competenze Chiave di Cittadinanza</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sa individuare collegamenti e relazioni.</li> <li>• Sa agire in modo autonomo e responsabile.</li> <li>• Sa acquisire ed interpretare l'informazione.</li> <li>• Sa distinguere tra fatti ed opinioni.</li> </ul>

<p><b>Conoscenze Contenuti trattati</b></p>	<p>Gli elementi costitutivi ed identificativi dello Stato Italiano          I principi fondamentali della Costituzione italiana.          Gli Organi Costituzionali          I diritti di libertà e garanzie costituzionali.          Il principio di uguaglianza formale e sostanziale          La libertà di pensiero e di espressione (art.21 della Costituzione)          La tutela dell'ambiente e la conservazione dei beni culturali.          Valorizzazione dei luoghi del territorio e di governo della comunità locale.          Sviluppo sostenibile secondo Agenda 2030          Uso di web apps, social media          Netiquette, cyberbullismo e stalking</p>
<p><b>Obiettivi Specifici di Apprendimento</b></p>	<p>Essere in grado di comprendere il funzionamento degli organi statali, degli enti locali e degli organi sovranazionali.          Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.          Essere in grado di comprendere i concetti come lo Sviluppo Sostenibile, la tutela della Biodiversità</p>
<p><b>Metodologie – Verifiche</b></p>	<p>Sia nel primo che nel secondo quadrimestre sono state effettuate lezioni frontali in presenza. Le verifiche orali sono scaturite dai vari dialoghi fatti periodicamente con gli alunni nonché dal loro interesse e partecipazione.</p>
<p><b>Spazi – Tempi</b></p>	<p>Programma svolto in aula. La materia è stata trattata in modalità trasversale, dedicando un'ora a quadrimestre per ogni materia del corso.</p>
<p><b>Criteri di valutazione</b></p>	<p>La valutazione intermedia e finale viene espressa con un giudizio che sintetizza i risultati formativi conseguiti (competenze, abilità, conoscenze proprie dell'IRC), l'interesse e l'impegno con i quali lo studente ha seguito le attività proposte.</p>
<p><b>Testi – Materiali - Strumenti</b></p>	<p>Libro di testo; documenti e materiale fornito dall'insegnante, visione di filmati e letture di quotidiani e riviste</p>
<p><b>Docente:</b> Insegnamento trasversale comune a tutte le materie</p>	

## 11. Percorsi Interdisciplinari

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, all'inizio dello svolgimento della programmazione didattica, ha stabilito di far sviluppare agli alunni argomenti di una macro area di riferimento interdisciplinare. Si è individuato il periodo storico come titolo del percorso.

<b>PERCORSI INTERDISCIPLINARI</b>				
<b>Titolo del percorso</b>	<b>Periodo</b>	<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Materiali*</b>	<b>Modalità</b>
1. Un ritratto del primo Novecento	Da marzo a maggio	Italiano, DTA, Inglese, Lab.Enogastronomia, Matematica, Sc. Cultura alimentazione	Testi, Foto e immagini	Lavoro di gruppo Attività di ricerca
2. Crescere ed alimentarsi	Da marzo a maggio	Italiano, DTA, Inglese, Lab.Enogastronomia, Matematica, Sc. Cultura alimentazione	Testi, Foto e immagini	Lavoro di gruppo
3. I Malavoglia a tavola	Da marzo a maggio	Italiano, DTA, Inglese, Lab.Enogastronomia, Matematica, Sc. Cultura alimentazione	Testi, Foto e immagini	Attività di ricerca
4. L'indifferenza è madre della guerra	Da marzo a maggio	Italiano, DTA, Inglese, Lab.Enogastronomia, Matematica, Sc. Cultura alimentazione	Testi, Foto e immagini	Lavoro di gruppo
5. Se questo è un	Da marzo a	Italiano,	Testi, Foto e	Attività di



uomo	maggio	DTA, Inglese, Lab.Enogastronomia, Matematica, Sc. Cultura alimentazione	immagini	ricerca
6. Tra finzione e realtà	Da marzo a maggio	Italiano, DTA, Inglese, Lab.Enogastronomia, Matematica, Sc. Cultura alimentazione	Testi, Foto e immagini	Lavoro di gruppo
7. La battaglia del grano	Da marzo a maggio	Italiano, DTA, Inglese, Lab.Enogastronomia, Matematica, Sc. Cultura alimentazione	Testi, Foto e immagini	Attività di ricerca

## 12. Esame di Stato

Nell'Ordinanza Ministeriale n° 45 del 09-03-2023 all'esame di maturità, sono presenti le indicazioni relative alle modalità di conduzione degli esami di stato 2022/2023.

In particolare:

### Art.17 ( Prove d'esame)

*(Calendario delle prove d'esame)*

"Il calendario delle prove d'esame, per l'anno scolastico 2022/2023, è il seguente: <sup>[1]</sup><sub>[SEP]</sub>

-prima prova scritta: mercoledì 21 giugno 2023, dalle ore 8:30 (durata della prova: sei ore);

<sup>[1]</sup><sub>[SEP]</sub>-seconda prova in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva,



*musicale e coreutica: giovedì 22 giugno 2023. La durata della seconda prova è prevista nei quadri di riferimento allegati al d.m. n. 769 del 2018.*

*Per i soli istituti professionali di nuovo ordinamento, i cui quadri di riferimento sono stati adottati con decreto del Ministro dell'istruzione 15 giugno 2022, n. 164, la durata della prova è definita, nei limiti previsti dai suddetti quadri, con le modalità di cui al successivo articolo 20, commi 3-6;"* <sup>[L]</sup><sub>[SEP]</sub>

## **Art. 21 (Correzione e valutazione delle prove scritte)**

*La commissione/classe è tenuta a iniziare la correzione e valutazione delle prove scritte al termine della seconda prova, dedicando un numero di giorni congruo rispetto al numero dei candidati da esaminare.* <sup>[L]</sup><sub>[SEP]</sub>

*La commissione/classe dispone di un massimo di venti punti per la valutazione di ciascuna prova scritta, per un totale di quaranta punti.* <sup>[L]</sup><sub>[SEP]</sub>

*Il punteggio attribuito a ciascuna prova scritta è pubblicato per tutti i candidati, ivi compresi i candidati con DSA che abbiano sostenuto prove orali sostitutive delle prove scritte in lingua straniera e i candidati con disabilità che abbiano sostenuto gli esami con prove relative al percorso didattico differenziato, tramite affissione di tabelloni presso l'istituzione scolastica sede della commissione/classe, nonché, distintamente per ogni classe, solo e unicamente nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono gli studenti della classe di riferimento, almeno due giorni prima della data fissata per l'inizio dello svolgimento dei colloqui. Vanno esclusi dal computo le domeniche e i giorni festivi intermedi.*

*Ai sensi dell'art. 16, comma 6, del d. lgs. n. 62 del 2017, le commissioni possono procedere alla correzione delle prove scritte operando per aree disciplinari.*

Al fine della correzione si può procedere, a scelta della commissione per aree tematiche come da allegato "aree disciplinari " del DM 318/2015

La valutazione finale resta in centesimi. Al **credito scolastico** sarà attribuito fino a un massimo di **40 punti**. Per quanto riguarda le **prove scritte**, a quella di Italiano saranno attribuiti fino a **20 punti**, alla seconda prova **fino a 20**, al colloquio **fino a 20**.

## 12.1 Prove Esame di Stato : prove scritte

### Art.19 (Prima prova scritta)

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

Per quanto concerne le tracce saranno fornite dal ministero e i plichi contenenti le tracce saranno inviati per via telematica all'istituto.

### Art. 20 (Seconda prova scritta)

*"1 La seconda prova, ai sensi dell'art.17, co.4 del d.lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto una o più discipline caratterizzanti il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo. [L] [SEP]"*

*2 Per l'anno scolastico 2022/2023, le discipline oggetto della seconda prova scritta per tutti i percorsi di studio, fatta eccezione per gli istituti professionali di nuovo ordinamento, sono individuate dal d.m. n. 11 del 25 gennaio 2023.*

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

*a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164);*

*b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.*

## 12.2 Prove Esame di Stato: Colloquio orale

### Art.22

*" 3 Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla sottocommissione ai sensi del comma 5.*

*4 La sottocommissione cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, evitando una rigida distinzione tra le stesse. I commissari possono condurre l'esame in tutte le discipline per le quali hanno titolo secondo la normativa vigente, anche relativamente alla discussione degli elaborati relativi alle prove scritte.*

*5 La sottocommissione provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la sottocommissione tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida.*

## 12.3 Prove Esame di Stato: Conoscenze e competenze Educazione civica

Pur esplicitando che le conoscenze e competenze relative all'educazione civica sono oggetto di verifica, l.O.M 53/2021 non indica una specifica fase dell'esame da dedicare alle medesime.

Nell'ambito del colloquio, il candidato deve dimostrare di aver maturato le competenze e le conoscenze previste dalle attività di educazione civica; non è prevista una sezione specifica del colloquio dedicata alla stessa. Il consiglio di classe, su proposta del docente di materia approva i seguenti punti:

- Elementi costitutivi dello Stato

- Sostenibilità, costituzione Agenda 2030
- Libertà fondamentali e diritti umani
- Libertà di manifestazione del pensiero
- Rinascita democratica dell'Italia
- Articolo 3 "**Tutti i cittadini hanno pari dignità e sono uguali davanti alla legge**".

## 12.4 Prove Esame di Stato: Curriculum dello studente

Il Ministero dell'Istruzione, con decreto num. 88 del 6 Agosto 2020, ha adottato il Curriculum dello studente, un documento allegato al diploma e utile per l'esame di stato e per l'orientamento, così come indicato dall'art. 1, comma 30, legge 13 Luglio 2015, numero 107 e dall'art. 21, comma 2, D.LGS 13 Aprile 2017 num. 62. Tale documento risulta un valido strumento anche ai fini della conduzione del colloquio di esame, così come specificato nell'art. 22 dell'O.M. numero 45 del 9 Marzo 2023: "nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute del Curriculum dello studente," al fine di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale dello studente. (PECUP)

## 13 Ammissione all'Esame di Stato

*(Candidati interni)*

### 13.1 Criteri di valutazione del Primo Quadrimestre

Per la valutazione del primo quadrimestre è stata adottata la griglia di valutazione generale tenendo conto di vari elementi, quali:

1. Livello di partenza dell'alunno
2. Livello di apprendimento raggiunto in termini di conoscenza, comprensione, capacità
3. Comportamento, partecipazione alle lezioni e impegno mostrato
4. Frequenza alle lezioni

La valutazione è stata costante, gli elaborati e le esercitazioni sono stati corretti, valutati e restituiti e sono stati oggetto di discussione durante le lezioni per fornire i dovuti chiarimenti agli studenti in modo da metterli in condizione di non ripetere gli stessi errori.

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

- Il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al profilo educativo, culturale e professionale specifico dell'indirizzo.
- I progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale.
- I risultati delle prove di verifica.
- Il livello di competenze di Cittadinanza e Costituzione acquisito attraverso l'osservazione nel medio e lungo periodo.

### 13.2 Criteri di valutazione finale in relazione

La valutazione è stata costante, gli elaborati e le esercitazioni sono stati corretti, valutati e restituiti durante le lezioni per fornire i dovuti chiarimenti agli studenti in modo da metterli in condizione di non ripetere gli stessi errori.

**Per la valutazione si è tenuto conto di:**

- Presenza e partecipazione alle lezioni.
- Disponibilità alla collaborazione con docenti e compagni.
- Interazione costruttiva.
- Costanza nello svolgimento delle attività.
- Impegno nella produzione del lavoro proposto.
- Livello di conseguimento degli obiettivi definiti.
- Progressi rilevabili nell'acquisizione di conoscenze, abilità, competenze.

Nella valutazione si è tenuto conto delle difficoltà che gli studenti vivono in un momento di incertezza e di insicurezza come quello attuale.

### Articolo 3

*(Candidati interni)*

*Sono ammessi a sostenere l'esame di Stato in qualità di candidati interni:*

- Gli studenti che hanno frequentato l'ultimo anno di corso dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado presso le istituzioni scolastiche statali e paritarie, anche in assenza del requisito di cui all'art. 13, comma 2, lettera c), del d. lgs 62/2017. Le istituzioni scolastiche valutano le deroghe rispetto al requisito della frequenza di cui all'art. 13, comma 2, lettera a), del d. lgs. 62/2017, ai sensi dell'articolo 14, comma 7, del d.P.R. 22 giugno 2009, n. 122. L'ammissione all'esame di Stato è disposta, in sede di scrutinio finale, dal consiglio di classe presieduto dal dirigente/coordinatore o da suo delegato;*
- a domanda, gli studenti che intendano avvalersi dell'abbreviazione per merito e che si trovino nelle condizioni di cui all'articolo 13, comma 4 del Dlgs 62/2017. L'abbreviazione*

*per merito non è consentita nei corsi quadriennali e nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, in considerazione della peculiarità dei corsi medesimi."*

*"2. In sede di scrutinio finale, la valutazione degli studenti è effettuata dal consiglio di classe. Ai sensi dell'articolo 37, comma 3 del Testo Unico, in caso di parità nell'esito di una votazione, prevale il voto del presidente. L'esito della valutazione è reso pubblico tramite affissione di tabelloni presso l'istituzione scolastica, nonché, distintamente per ogni classe, solo e unicamente nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono gli studenti della classe di riferimento, e riporta il voto di ciascuna disciplina e del comportamento, il punteggio relativo al credito scolastico dell'ultimo anno e il credito scolastico complessivo, seguiti dalla dicitura "ammesso". Per gli studenti esaminati in sede di scrutinio finale, i voti attribuiti in ciascuna disciplina e sul comportamento, nonché i punteggi del credito, sono riportati nei documenti di valutazione e nel registro dei voti. In particolare, i voti per i candidati di cui al comma 1, lettera c) sub i. e sub ii. sono inseriti in apposito distinto elenco allegato al registro generale dei voti della classe alla quale essi sono stati assegnati."*

### **13.3 Criteri di attribuzione del voto di comportamento**

Nella valutazione finale, il Consiglio di classe, nell'assumere le deliberazioni di ammissione o non ammissione all'Esame di Stato, si attiene, oltre a quanto esplicitamente indicato nel D. lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, art.13, e modificato dalla legge n.108/2018, ai criteri generali stabiliti dal Collegio dei docenti dell'anno in corso per l'assegnazione del voto di comportamento in sede di scrutinio intermedio e finale:

- Viene attribuito il voto di 10/10 in condotta allo studente, capace di far proprie non solo le regole comportamentali dello studente, ma di diventare parte propositiva del lavoro svolto in classe.
- Viene attribuito il voto di 9/10 in condotta allo studente, lodevole tanto nel rispetto delle regole di comportamento scolastico quanto nella partecipazione preziosa al lavoro in classe.
- Viene attribuito il voto di 8/10 in condotta allo studente che ha mostrato rispetto per le regole di comportamento scolastico e una partecipazione particolarmente attiva al dialogo educativo.
- Viene attribuito il voto di 7/10 in condotta allo studente che ha dimostrato rispetto per le regole di comportamento scolastico una partecipazione almeno sufficiente al dialogo educativo.
- Viene attribuito il voto di 6/10 in condotta allo studente che ha un atteggiamento scorretto, si distrae e disturba la lezione e/o ha al suo attivo una o più sospensioni non superiori a cinque giorni dalle lezioni scolastiche.
- Viene attribuito il voto di 5/10 in condotta allo studente che ha al suo attivo gravi sospensioni superiori a cinque giorni dalle lezioni scolastiche.



*(Candidati esterni)*

1. L'ammissione dei candidati esterni è subordinata al superamento in presenza degli esami preliminari di cui all'art. 14, comma 2, del d. lgs. 62/2017, disciplinati all'articolo 5.
2. Ai sensi dell'articolo 14, comma 1, del d. lgs. 62/2017, sono ammessi all'esame di Stato, in qualità di candidati esterni, coloro che:
  - a) compiono il diciannovesimo anno di età entro l'anno solare in cui si svolge l'esame e dimostrano di aver adempiuto all'obbligo di istruzione;
  - b) sono in possesso del diploma di scuola secondaria di primo grado da un numero di anni almeno pari a quello della durata del corso prescelto, indipendentemente dall'età;
  - c) sono in possesso di titolo conseguito al termine di un corso di studio di istruzione secondaria di secondo grado di durata almeno quadriennale del previgente ordinamento ovvero del vigente ordinamento o sono in possesso del diploma professionale di tecnico di cui all'art. 15 del d. lgs. 226/2005; “

### **“Articolo 5**

*(Esame preliminare dei candidati esterni)*

1. L'ammissione dei candidati esterni che non siano in possesso della promozione o dell'idoneità all'ultima classe è subordinata al superamento di un esame preliminare volto ad accertare la loro preparazione sulle discipline previste dal piano di studi dell'anno o degli anni per i quali non siano in possesso della promozione o dell'idoneità alla classe successiva, nonché su quelle previste dal piano di studi dell'ultimo anno. Sostengono altresì l'esame preliminare sulle discipline previste dal piano di studi dell'ultimo anno i candidati in possesso di idoneità o di promozione all'ultimo anno, che non hanno frequentato il predetto anno ovvero che non hanno titolo per essere scrutinati per l'ammissione all'esame.
2. Gli esami preliminari consistono in prove scritte, grafiche, scritto-grafiche, compositivo/esecutive musicali e coreutiche, pratiche e orali, idonee ad accertare la preparazione dei candidati nelle discipline oggetto di verifica. Il candidato che sostiene esami preliminari relativi a più anni svolge prove idonee ad accertare la sua preparazione in relazione alla programmazione relativa a ciascun anno di corso; la valutazione delle prove è distinta per ciascun anno.”

È requisito indispensabile anche per i candidati esterne lo svolgimento delle prove invalsi che saranno programmate nell'arco temporale compreso tra il 22 maggio e il 5 giugno 2023 come da indicazioni del ministero dell'istruzione e del merito.

Per i candidati esterni il credito scolastico è attribuito dal consiglio di classe davanti al quale è





sostenuto l'esame preliminare, sulla base della documentazione del curriculum scolastico e dei risultati delle prove preliminari, secondo quanto previsto nella tabella di cui all'Allegato A al d.lgs. 62/2017. L'attribuzione del credito deve essere deliberata, motivata e verbalizzata.

Per i candidati esterni sono previsti e disciplinati i seguenti casi particolari:

a) per i candidati esterni che siano stati ammessi o dichiarati idonei all'ultima classe a seguito di esami di maturità o di Stato, il credito scolastico è attribuito dal consiglio di classe davanti al quale sostengono l'esame preliminare:

- i. sulla base dei risultati delle prove preliminari per la classe quinta;
- ii. nella misura di punti otto per la classe quarta, qualora il candidato non sia in possesso di promozione o idoneità alla classe quarta;
- iii. nella misura di punti sette per la classe terza, qualora il candidato non sia in possesso di promozione o idoneità alla classe terza.

b) per i candidati esterni in possesso di promozione o idoneità alla classe quinta del corso di studi, il credito scolastico relativo alle classi terza e quarta è il credito già maturato nei precedenti anni.

#### 14 Criteri di valutazione generali

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

Il D. lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, L'art. 1 comma 2 recita "La valutazione è coerente con l'offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curriculum e le Linee guida ai D.P.R. 15 marzo 2010, n.87, n.88 e n.89; è effettuata dai docenti nell'esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa"

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

Nella valutazione finale, il Consiglio di classe, nell'assumere le deliberazioni di ammissione o non ammissione all'Esame di Stato, si atterrà, oltre a quanto esplicitamente indicato nel D. lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, art.13, e modificato dalla legge n.108/2018, ai seguenti criteri generali stabiliti dal Collegio dei docenti:

- valutazione del comportamento secondo gli indicatori condivisi;
- valutazione del grado di preparazione complessivo di ciascun alunno, in base alle proposte di voto dei singoli docenti, formulate tenendo conto di indicatori e descrittori comuni.

## 15 Criteri di Assegnazione del Credito Scolastico

Il Consiglio di Classe, nello scrutinio finale di ciascuno degli ultimi tre anni, assegna ad ogni alunno un punteggio chiamato Credito Scolastico, valido per l'attribuzione del voto finale.

La partecipazione alle prove nazionali Invalsi, che sono state svolte nel mese di marzo è obbligatoria e costituisce requisito di accesso alle prove di esame.

Lo svolgimento dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento non costituisce requisito di accesso alle prove.

Il punteggio di credito si ottiene in funzione della media scolastica raggiunta alla fine dell'anno, secondo quanto previsto dall'art.15, comma 2, d.lgs 62/13 aprile 2017.

La banda di oscillazione di appartenenza prevede un punteggio minimo e massimo; Secondo quanto è stato stabilito dal Collegio Docenti del 03/05 c.a. è possibile accedere al punteggio più alto della banda con il verificarsi di almeno 2/3 delle seguenti condizioni e con giudizio del consiglio:

- in presenza di un voto di condotta non inferiore ad 8/10
- grazie ad un'assidua frequenza scolastica
- alla capacità di lavorare per il successo comune
- alla capacità di assumere comportamenti autonomi e responsabili
- alla partecipazione ad attività complementari ed integrative promosse dalla scuola
- alla partecipazione a competizioni disciplinari
- ad una partecipazione idonea ed efficace ad attività esterne alla scuola ( certificazioni e PCTO )

L'art. 15 del d.lgs. 62/2017 attribuisce al credito scolastico maturato dagli studenti nel secondo biennio e nell'ultimo anno di corso un peso decisamente maggiore nella determinazione del voto finale dell'esame di Stato rispetto alla precedente normativa, elevando tale credito da venticinque punti su cento a quaranta punti su cento. Lo stesso articolo specifica il punteggio massimo attribuibile per ciascuno degli anni considerati: dodici punti per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Inoltre, nell'allegato A al decreto legislativo, la prima tabella, intitolata Attribuzione del credito scolastico, definisce la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico.

Ai sensi dell'art. 15 del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso



che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo.

Per i candidati interni che non siano in possesso di credito scolastico per la classe terza o per la classe quarta, in sede di scrutinio finale della classe quinta il consiglio di classe attribuisce il credito mancante, in base ai risultati conseguiti, a seconda dei casi, per idoneità e per promozione, ovvero in base ai risultati conseguiti negli esami preliminari sostenuti negli anni scolastici decorsi quali candidati esterni all'esame di Stato.

**Tabella A Attribuzione credito scolastico per la classe terza e per la quarta e quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato espressa in 40°**

Media dei voti	Fasce di credito III anno	Fasce di credito IV anno	Fasce di credito V anno
M<6	-	-	7-8
M=6	7-8	8-9	9-10
6<M≤7	8-9	9-10	10-11
7<M≤8	9-10	10-11	11-12
8<M≤9	10-11	11-12	13-14
9<M≤10	11-12	12-13	14-15

## Allegati

Allegato n. 1: Griglia di valutazione colloquio

Allegato n.2: Materiale per prova orale

Allegato n.3: PCTO

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 13 MAGGIO 2023.

***IL CONSIGLIO DI CLASSEV SEZ. B ENOGASTRONOMIA***

Cognome e nome del	Materie di insegnamento	Firma
--------------------	-------------------------	-------

docente		
PIPI STEFANIA	<i>Italiano</i>	
NAPPI ROSSELLA	<i>Storia</i>	
DI MOTTA SERENA	<i>Attività Alternativa</i>	
ANDREIUOLO VERONICA	<i>Diritto e Tecniche Amm.ve della struttura ricettiva</i>	
POLITO FERDINANDO	<i>Scienze Motorie</i>	
MAIESE ANTONIETTA	<i>Matematica</i>	
ARGENTINO AGNESE	<i>Scienze e cultura dell'alimentazione</i>	
MONTUORI MARIA	<i>Inglese</i>	
MAURO SOFIA	<i>Francese</i>	
LA GRECA ROMANO NISIA ORSOLA	<i>Laboratorio di enogastronomia</i>	
FIORILLO GAETANO	<i>Laboratorio di sala e vendita</i>	

IL COORDINATORE DI CLASSE

**Prof. Nisia Orsola La Greca Romano**

IL COORDINATORE DIDATTICO

**PROF. RENATO PAGLIARA**

## Allegato n° 1

### 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.

#### Punteggio

#### 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 curriculum, 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	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

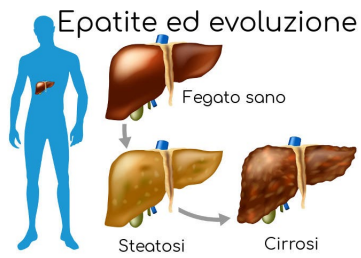
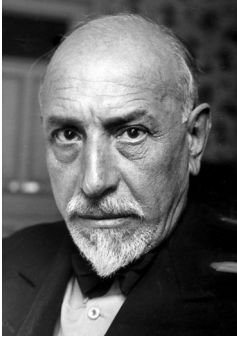


Firmato digitalmente da  
VALDITARA GIUSEPPE  
C = IT  
O = MINISTERO  
DELL'ISTRUZIONE



## Allegato n° 2

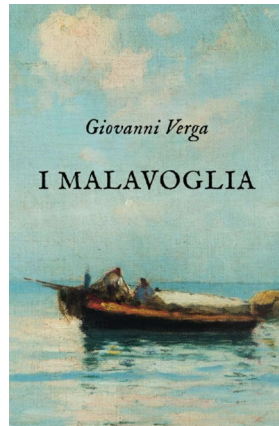
### Percorso 1 - Un ritratto del primo Novecento



### Percorso 2 - Crescere ed alimentarsi



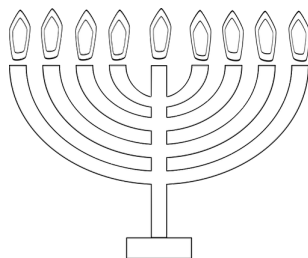
### Percorso 3 – I Malavoglia a tavola



Percorso 4 - L'indifferenza è madre della guerra



Percorso 5- Se questo è un uomo



Percorso 6 – Tra finzione e realtà



PIRAMIDE UNIVERSALE DELLA  
DIETA MEDITERRANEA



Percorso 7 - La battaglia del grano



## PCTO

# Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento

### 1. TITOLO DEL PROGETTO DE ANDRE' "*ORIENTIAMOCI*" IPSE

#### INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA

**Percorso per le competenze trasversali e per l'orientamento** : Istituto d'Istruzione Superiore  
"Fabrizio de André"

### 2. DATI DELL'ISTITUTO CHE PRESENTA IL PROGETTO

Istituto: Istituto Istruzione Superiore "F. de André"

Codice Mecc.: ALBERGHIERO SARHV4500U

Indirizzo: via Stazione di Albanella 12 \_\_\_\_\_

Tel.: 08281992376 Fax 08281992377 \_\_\_\_\_

e- mail igea.capaccio@gmail.com

Coordinatore Didattico Prof. RENATO PAGLIARA

### 3. IMPRESE / ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA, PARTNER PUBBLICI, PRIVATI E TERZO SETTORE

Il progetto propone percorsi per lo sviluppo delle competenze, strumenti per la formazione, approfondimenti sul mondo del lavoro e sui temi dell'orientamento in uscita dalle Scuole Secondarie di II Grado conformi agli obiettivi FORMATIVI PRIORITARI (ART. 1, COMMA 7 L. 107/15) da inserire nel PTOF.

Ogni percorso permette di sviluppare competenze indicate nella Raccomandazione relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente approvata dal Parlamento Europeo il 22 maggio del 2018. In particolare i PCTO si focalizzano su: competenze trasversali e tecnico-professionali, competenze personali, sociali e capacità di imparare e competenze di cittadinanza.

Attraverso questi percorsi didattici on line gli/le studenti potranno essere protagonisti di un percorso formativo completo e certificato, esplorare le carriere aziendali, immergersi nel mondo del lavoro e acquisire le competenze necessarie ad entrarvi.

Le/gli aziende /enti pubblici e privati aderenti all'iniziativa sono i seguenti:

Categoria	Enti / Aziende
Aziende private	1. IUL FORM S.R.L.

#### **4. ALTRI PARTNER ESTERNI**

Non sono previsti altri partner esterni

#### **5. ABSTRACT DEL PROGETTO (CONTESTO DI PARTENZA, OBIETTIVI E FINALITA' IN COERENZA CON I BISOGNI FORMATIVI DEL TERRITORIO, DESTINATARI, ATTIVITA', RISULTATI E IMPATTO)**

Con la legge 30 dicembre 2018, n. 145 (Legge di Bilancio 2019), a partire dall'anno scolastico 2018/2019 i percorsi di Alternanza Scuola Lavoro sono ridenominati "Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento" (PCTO) e la durata minima complessiva passa da 400 a 210 ore nel triennio terminale del percorso di studi degli istituti professionali. Inoltre, con il D. Lgs 62/2017 che modifica l'Esame di Stato e la successiva OM 205/2019 i Percorsi di Alternanza Scuola Lavoro entrano a far parte dell'esame orale in quanto il candidato deve esporre, mediante una breve relazione e/o un elaborato multimediale, l'esperienza di Alternanza svolta nel percorso di studi.

L'Istituto De Andrè sviluppa i suoi percorsi in una zona che naturalmente si presta a queste esperienze visto le innumerevoli aziende presenti nella Piana del Sele affidandosi ad un'azienda che sviluppa percorsi di formazione on line.

**La Piana del Sele** per le potenzialità che possiede, sia sul piano agricolo che turistico e della stessa industria potrebbe essere il "volano motore" della crescita economica della provincia.

Il territorio, infatti, ha potenzialità enormi, ancora non sfruttate, che si presta a varie coltivazioni.

E' la terra del carciofo IGP; in tutta la piana del Sele non c'è ristorante che non proponga una specialità con questo delizioso ortaggio.

In questa zona si può mangiare una mozzarella di bufala eccezionale, insignita del marchio DOP.

L'area in questione rappresenta, inoltre, un sito archeologico storico e culturale di fama nazionale ed internazionale.

Le acque cristalline del suo mare, che lambiscono le sue coste e che ogni anno attirano sempre più turisti sono rinomate ovunque e riconosciute ed apprezzate anche con riconoscimenti internazionali.

In questo ambito a forte vocazione turistica, si inserisce il nostro Istituto che fornisce un ottimo connubio tra preparazione scolastica ed esperienza lavorativa, in modo da preparare gli alunni al mondo del lavoro.

Proprio grazie al partenariato che si è riusciti a determinare, i nostri alunni riescono a trasferire l'ottima preparazione scolastica, comprensiva di esperienza assistita, al mondo del lavoro.

Molti di loro, infatti, sono poi assorbiti dalle aziende della zona, rappresentando un volano per l'intero territorio provinciale.

## **Finalità**

1. fornire agli studenti contesti di esperienza utili a favorire la conoscenza di sé, delle proprie attitudini, delle proprie competenze, in funzione di una scelta post diploma più consapevole e ponderata (orientamento).

In quest'ottica, l'Alternanza scuola-lavoro si configurava come una metodologia didattica innovativa del sistema dell'istruzione, basata sull'equivalenza culturale ed educativa tra le forme di apprendimento "in aula" e quelle acquisibili in contesti lavorativi o esterni alla scuola.

Naturalmente, l'attuale configurazione dei PCTO non esclude che si programmino tirocini presso aziende e contesti lavorativi di vario genere: l'asse viene però spostato più sullo sviluppo di competenze acquisibili trasversalmente tra le varie discipline di studio, in aderenza a progetti che possono non necessariamente avvalersi del contributo – in passato decisivo – di soggetti esterni.

Riguardo alle finalità dei PCTO, rispetto ai percorsi di Asl, si ritiene che quelle più aderenti ai percorsi, sono:

- fornire agli studenti contesti di esperienza utili a favorire la conoscenza di sé, delle proprie attitudini, delle proprie competenze, in funzione di una scelta post diploma più consapevole e ponderata (orientamento).
- attuare modalità di apprendimento flessibili sotto il profilo culturale ed educativo che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze trasversali spendibili anche nel mercato del lavoro;
- favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
- realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con le Università, il mondo del lavoro e delle professioni, la società civile;
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

## Obiettivi

**Percorso formativo on-line** presso un'azienda che elabora percorsi per lo sviluppo delle competenze, strumenti per la formazione, approfondimenti sul mondo del lavoro attinenti con l'indirizzo di studio;

**Moduli on-line** per la preparazione all'attività del percorso formativo on-line, dedicati ai seguenti argomenti da svolgere in piattaforma in maniera asincrona: sicurezza sul lavoro, diritto del lavoro, mercato del lavoro e conoscenza del territorio;

**Affiancamento e assistenza** di esperti, docenti e tutor nell'analisi delle attitudini, degli interessi, delle competenze e delle aspettative personali con finalità orientativa e per l'elaborazione del Progetto Formativo Individuale, nella rielaborazione delle esperienze maturate nei PCTO e nella stesura della relazione per l'Esame di Stato;

**Le figure professionali** che intervengono nel percorso formativo di alternanza scuola lavoro, si identificano nel docente tutor interno e nel tutor formativo esterno, affiancati dalla figura di un docente funzione strumentale per i PCTO e/o da un referente di progetto, come punto di raccordo tra gli operatori interni ed esterni per coordinare le attività previste dai singoli progetti.

**La descrizione degli esiti di apprendimento, è condivisa sin dalla fase di progettazione**, accogliendo gli elementi forniti dall'intero Consiglio di Classe e dalle Imprese che si rendono disponibili alla co-progettazione, alla gestione dei processi formativi ed alla loro valutazione congiunta.

Le esperienze dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento sono svolte **anche durante i periodi di sospensione dell'attività didattica, considerando che si svolgono on-line.**

## 6. STRUTTURA ORGANIZZATIVA, ORGANI E RISORSE UMANE COINVOLTI, IN PARTICOLARE DESCRIVERE IN DETTAGLIO

### a) STUDENTI

**Gli alunni delle classi 3<sup>^</sup> effettueranno Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento di almeno 80 ore complessive attraverso:**

- **un'attività di preparazione al percorso, orientamento e verifica** (circa 4 ore) sul funzionamento dell'impresa e del mercato del lavoro, svolto dal docente di Diritto e Tecniche amministrative delle strutture ricettive, in collaborazione con i docenti di area professionale; una ricognizione sui dubbi e le aspettative dello studente a cura del docente tutor interno.
- Svolgeranno il **corso di formazione sulla sicurezza nei luoghi di lavoro di 8 ore**, tenuto da docenti esperti interni o esterni.
- Gli alunni del settore enogastronomia e settore sala e vendita svolgeranno inoltre il **corso di formazione HACCP per la sicurezza alimentare di 12 ore**, tenuto da docenti esperti interni o esterni.

\*stage in azienda on line e/o Moduli di teoria da realizzare prima dell'Esame di Qualifica.

**Gli alunni delle classi 4<sup>^</sup> effettueranno Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento fino al raggiungimento di almeno 80 ore attraverso:**

- attività di rielaborazione e riflessione sull'esperienza con l'azienda on line con il docente tutor interno
- incontri con esperti e attività laboratoriali
- **stage in azienda on line e/o moduli di teoria**

**Gli alunni delle classi 5<sup>^</sup> effettueranno Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento fino al raggiungimento di almeno 50 ore attraverso:**

- **stage in azienda virtuale e/o moduli di teoria**
- valutazione e certificazione delle competenze acquisite dagli studenti
- eventuale stage o percorso formativo virtuale a completamento del percorso



--

b) COMPOSIZIONE DEL CTS/ CS –DIPARTIMENTO/I COINVOLTO/I

INDICARE I DOCENTI DEL COMITATO TECNICO SCIENTIFICO Tutor interni: prof UGO DE CONCILIIS
Docente NICOLA VOLPE <b>Sicurezza nei luoghi di lavoro</b>
Docente Prof. GERARDO GIANNELLA <b>Promozione all’imprenditorialità</b>
Docente prof.ssa ANTONIETTA MAIESE <b>Diritto del lavoro e formazione del CV</b>
Docente prof.ssa ANNAMARIA RUGGIERO <b>Cittadinanza Attiva</b>
Docente Prof.ssa MONTUORI MARIA <b>Inglese</b>

c) COMPITI, INIZIATIVE/ATTIVITÀ CHE SVOLGERANNO I CONSIGLI DI CLASSE INTERESSATI

I Consigli di classe nella fattispecie operano per:

- La definizione del percorso e della sua articolazione nel triennio (sviluppo temporale, durata, sequenze, etc...)
- L'approfondimento del profilo degli allievi, anche in rapporto ai bisogni specifici;
- La definizione delle competenze da acquisire tramite l'alternanza, riferite agli obiettivi formativi del curriculum;
- L'elaborazione delle unità di apprendimento comuni all'interno del gruppo di classe e realizzabili come metodologie diverse

#### d) COMPITI, INIZIATIVE, ATTIVITÀ CHE I TUTOR INTERNI ED ESTERNI SVOLGERANNO IN RELAZIONE AL PROGETTO

##### IL TUTOR SCOLASTICO

È il docente interno designato ad elaborare, insieme al tutor esterno, il percorso formativo personalizzato. Egli svolge le seguenti funzioni:

- assiste e guida lo studente nei percorsi di alternanza e ne verifica, in collaborazione con il tutor esterno, il corretto svolgimento;
- gestisce le relazioni con il contesto in cui si sviluppa l'esperienza di alternanza scuola lavoro, rapportandosi con il tutor esterno;
- monitora le attività e affronta le eventuali criticità che dovessero emergere dalle stesse;
- valuta, comunica e valorizza gli obiettivi raggiunti e le competenze progressivamente sviluppate dallo studente; promuove l'attività di valutazione sull'efficacia e la coerenza del percorso di alternanza, da parte dello studente coinvolto;
- informa gli organi scolastici preposti ed aggiorna il Consiglio di classe sullo svolgimento dei percorsi;
- assiste il CDC nella redazione della scheda di valutazione sulle strutture con le quali sono state stipulate le convenzioni per le attività di alternanza, evidenziandone il potenziale formativo e le eventuali difficoltà incontrate.

##### IL TUTOR AZIENDALE

Il tutor esterno, selezionato dall'azienda virtuale, assicura il percorso tra l'azienda on line e l'istituzione scolastica in linea con l'indirizzo specifico. Rappresenta la figura di riferimento dello studente all'interno dell'impresa (sia reale che virtuale) o ente e svolge le seguenti funzioni:

- Collabora con il tutor interno alla progettazione, organizzazione e valutazione dell'esperienza di alternanza;

- Favorisce l'inserimento dello studente nel contesto operativo aziendale, lo affianca e lo assiste nel percorso;
- Garantisce l'informazione/formazione dello studente sui rischi specifici aziendali, nel rispetto delle procedure;
- Pianifica e organizza le attività in base al progetto formativo, coordinandosi anche con altre figure professionali presenti nella struttura ospitante;
- Coinvolge lo studente nel processo di valutazione dell'esperienza;
- Fornisce all'istituzione scolastica gli elementi concordati per valutare le attività dello studente e l'efficacia del processo formativo.

## **7. RUOLO DELLE STRUTTURE PARTNER NELLA FASE DI PROGETTAZIONE E DI REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ PREVISTE DALLE CONVENZIONI**

Favorire incontri tra referenti aziendali e tutor scolastici. Effettuare interviste con gli imprenditori in grado di fornire il "Focus" sulle loro attività lavorative per verificare

l'attinenza dei percorsi scolastici con le realtà aziendali. Fornire agli studenti l'opportunità di comprendere gli aspetti operativi e le modalità lavorative caratterizzanti il mondo imprenditoriale locale. Acquisire nozioni ed approfondire tematiche riguardanti il mercato in termini di attori economici e istituzionali e logiche di funzionamento. Comprendere l'innovazione tecnologica, il marketing, la struttura ed i meccanismi alla base di un'impresa e la cultura aziendale. Comprendere la modalità di approccio con la clientela, instaurando una comunicazione efficace e produttiva.

## **8. RISULTATI ATTESI DALL'ESPERIENZA DI ALTERNANZA IN COERENZA CON I BISOGNI DEL CONTESTO**

L'istituto di Istruzione Superiore "Fabrizio de André", settore dei servizi per l'enogastronomia, si prefigge di attuare un percorso di PCTO per la definizione dei fabbisogni formativi sulla base della conoscenza del territorio e dell'evoluzione del mondo del lavoro. Successivamente a questa fase di studio e ricerca, la scuola individua le realtà virtuali con le quali avviare collaborazioni che assumono sia la forma di accordi ad ampio raggio, sia di convenzioni operative e specifiche.

## **9. AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE**

### **FASE PREPARATORIA**

Iniziative da implementare in ambito scolastico e in ambito aziendale:

- Comprensione e condivisione delle finalità e degli obiettivi dell'alternanza rivolta a tutti i docenti della scuola;
- Individuazione delle classi dove attuare il percorso;
- Formazione dei docenti coinvolti con l'individuazione del tutor scolastico;
- Presentazione del progetto agli alunni;
- Definizione del consiglio di classe degli obiettivi e delle attività da inserire nel piano personalizzato del percorso;
- Fare conoscere alle famiglie le rilevazioni del consiglio di classe relative ai percorsi individualizzati del percorso;
- Sensibilizzazione delle aziende da parte delle associazioni di categoria, allo scopo di verificare la disponibilità ad accettare studenti destinatari del percorso di alternanza;
- Definizione di obiettivi formativi comuni e individuazione delle aree aziendali più consone ai percorsi previsti;
- Costruzione di un percorso stabile di comunicazione tra la scuola e il mondo del lavoro con la definizione dei tutor aziendali e la relativa modulistica;
- Individuazione dei docenti esperti che potrebbero supportare la formazione in aula.

### **FASE DI ORIENTAMENTO**

Iniziative del progetto implementate sia in ambito scolastico che in ambito aziendale:

- Formazione di studenti e docenti in orario curriculare grazie alla collaborazione di docenti dal mondo delle imprese su argomenti riguardanti l'organizzazione aziendale, le modalità di comunicazione in azienda, i diversi ruoli.

## FASE OPERATIVA

Iniziative del progetto implementate sia in ambito scolastico che in ambito aziendale:

- Il consiglio di classe predispose la scheda di accertamento delle abilità di ogni studente;
- Il consiglio di classe assegna gli studenti all'azienda virtuale, che terrà in considerazione degli esiti della verifica delle competenze da sviluppare nel percorso scuola lavoro;
- Il consiglio di classe decide le modifiche nelle programmazioni di alcune materie per consentire coerenza fra attività didattica ed esperienza nell'azienda virtuale;
- Il consiglio di classe predispose momenti di valutazione dell'esperienza mediante momenti di confronto in itinere con il tutor scolastico;
- Lo studente si inserisce in un processo di sviluppo delle competenze reale all'interno di un sistema di relazioni formali e informali;
- Il tutor aziendale, sulla base della scheda di accertamento delle abilità dello studente redatta dal consiglio di classe, individua le tematiche aziendali da affrontare con il tirocinante;
- Il tutor scolastico, in questa fase del progetto, effettua un monitoraggio assieme al tutor aziendale mediante contatti telefonici e collaborazioni on line.

## FASE DELLA VALUTAZIONE

La valutazione del tirocinio avverrà con le seguenti modalità:

- Lo studente tirocinante compilerà il diario di bordo;
- I docenti tutor e i tutor aziendali utilizzeranno le griglie di valutazione;
- La relazione finale del tutor scolastico e l'attestato di alternanza scuola lavoro costituiranno un portfolio dello studente e rappresenteranno la certificazione delle esperienze condotte e delle competenze acquisite, che vanno consegnati a ciascun studente tirocinante in modo che possa presentarli e utilizzarli all'interno del proprio curriculum vitae

## 10. INIZIATIVE DI ORIENTAMENTO

Azioni del progetto attivate sia in ambito scolastico che in ambito aziendale:

- Orientamento di studenti e docenti in orario curriculare grazie alla collaborazione di docenti che provengono dalle imprese su temi riguardanti l'organizzazione aziendale, le modalità di comunicazione in azienda, i diversi ruoli;
- Organizzare giornate di formazione interna di orientamento al lavoro, attraverso la compilazione guidata di un curriculum vitae. Evidenziando le capacità di selezionare le informazioni e le competenze da inserire in un cv, anche in relazione al destinatario della candidatura.

- Relazionarsi allo scopo formativo con docenti esperti della sicurezza sui luoghi di lavoro. Attraverso la rappresentazione di situazioni di rischio delle singole attività e attività di prevenzione. Riuscire a comprendere le situazioni di rischio sul luogo di lavoro. Prevenire gli incidenti seguendo la prevenzione e le norme di sicurezza.

## 11. PERSONALIZZAZIONE DEI PERCORSI

ATTIVITA' PREVISTE	MODALITA' DI SVOLGIMENTO
Orientamento	Incontri di motivazione e rafforzamento
Empowerment	Strategie didattiche affettivo – relazionali
Didattica inclusiva	Laboratorio

## 12. ATTIVITÀ LABORATORIALI

Le attività di laboratorio si svilupperanno nel seguente modo:

- Risoluzione di problemi e valutazioni di esperienze di processo superando la tradizionale logica dell'attività legata alla semplice applicazione dei principi;
- Brain Storming e Problem solving;
- Nuova cultura dell'apprendimento in forma laboratoriale, che privilegia l'apprendimento in gruppo ed agevola la cooperazione negli apprendimenti individuali;
- Apprendimento organizzativo orientato alla valorizzazione delle capacità di autodiagnosi e di autosviluppo dei giovani;
- Capacità di comprendere ed analizzare situazioni complesse;
- Capacità di effettuare scelte valutando situazioni alternative;
- Attitudini alla cooperazione e all'acquisizione della cultura d'impresa

## 13. UTILIZZO DELLE NUOVE TECNOLOGIE, STRUMENTAZIONI INFORMATICHE, NETWORKING

Il PCTO si svolgerà in modalità blended: percorsi in e-learning che possono prevedere anche attività o incontri da svolgere in presenza. Ogni percorso si sviluppa su una piattaforma digitale

che rende i contenuti disponibili in ogni momento, in modalità asincrona, stimolando la partecipazione attiva degli studenti e dando la possibilità al docente di monitorare il loro stato di avanzamento. Tutte le attività proposte avvicinano le classi alle competenze chiave per l'apprendimento riconosciute dal MIUR, fornendo esperienze conformi agli Obiettivi Formativi Prioritari (Art. 1, Comma 7 L. 107/15) da inserire nel PTOF.

Internet, lim, tablets, software applicativi utilizzati dall'azienda on line.

#### 14. MONITORAGGIO DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

Per il monitoraggio si farà riferimento allo schema di seguito indicato:

ATTIVITA'	ESECUZIONE	FASI
Collocazione con i tutor esterni e con l'azienda on line	Coordinatore referente tecnico azienda on line tutor aziendale tutor interni	Raccolta dati attraverso schede di rilevazione; Stabilire rapporti costanti tra tutor aziendali e tutor scolastici
Presentazione degli alunni nella lezioni in aula	Docenti coinvolti Consiglio di classe	Verifiche a fine modulo con raccolta dati per certificato delle competenze acquisite con indicazioni del livello
Presentazione degli alunni nel percorso nell'azienda virtuale	Tutor aziendali Tutor scolastici Consiglio di classe	Compilazione quotidiana del diario di bordo da parte dell'alunno; Compilazione griglia di fine periodo da parte del tutor
Collaborazione con i tutor esterni o altri soggetti esterni	Docenti coinvolti e tutor	Attraverso la compilazione al termine di ciascun modulo di schede per la rilevazione del grado di soddisfazione degli esperti e degli alunni



Rispetto dei tempi	Tutor scolastico	Realizzazione scheda check list degli impegni, tenendo costantemente presente il cronoprogramma, effettuando un'analisi di eventuale scostamenti temporali
--------------------	------------------	--

## 15. VALUTAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

La valutazione del tirocinio avverrà con le seguenti modalità:

- Lo studente tirocinante compilerà il diario di bordo;
  - I docenti tutor e i tutor aziendali utilizzeranno le griglie di valutazione;
- La relazione finale del tutor scolastico e l'attestato di alternanza scuola lavoro costituiranno un portfolio dello studente e rappresenteranno la certificazione delle esperienze condotte e delle competenze acquisite, che vanno consegnati a ciascun studente tirocinante in modo che possa presentarli e utilizzarli all'interno del proprio curriculum vitae

## 16. MODALITÀ CONGIUNTE DI ACCERTAMENTO DELLE COMPETENZE (Scuola-Struttura ospitante) (TUTOR struttura ospitante, TUTOR scolastico, STUDENTE, DOCENTI DISCIPLINE COINVOLTE, CONSIGLIO DI CLASSE)

Le azioni del progetto formativo si svolgono sia in ambito scolastico che nell'ambito dell'azienda online per cui l'accertamento delle competenze deve coinvolgere necessariamente e in sinergia tra di loro: i tutor aziendali, i tutor scolastici e i docenti delle discipline coinvolte. Ciò deve avvenire attraverso la compilazione di schede di valutazione che costituiranno la base per consentire al Consiglio di classe la redazione della certificazione finale

**17. COMPETENZE DA ACQUISIRE, NEL PERCORSO PROGETTUALE CON SPECIFICO RIFERIMENTO ALL'EQF**

<b>Liv.</b>	<b>Competenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
-------------	-------------------	----------------	-------------------

4	<p>Essere in grado di elaborare il menu e preparare i relativi piatti</p> <p>Piatti preparati secondo gli standard di qualità</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• applicare criteri di dosaggio degli ingredienti</li> <li>• applicare principi nutrizionali</li> <li>• applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)</li> <li>• applicare tecniche di cottura dei cibi</li> <li>• applicare tecniche di guarnizione di cibi e bevande</li> <li>• applicare tecniche di preparazione degli impasti</li> <li>• utilizzare attrezzature per la cottura di cibi</li> <li>• utilizzare utensili per la preparazione dei cibi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• elementi di culinaria</li> <li>• elementi di scienze dell'alimentazione</li> <li>• ingredienti per la decorazione di piatti</li> <li>• normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) • organizzazione della cucina</li> <li>• processi di cottura degli alimenti</li> <li>• processi di preparazione di piatti</li> <li>• prodotti km 0-dop-igp</li> <li>• ricette della cultura gastronomica italiana e internazionale <ul style="list-style-type: none"> <li>• dieta mediterranea</li> </ul> </li> <li>• menu intolleranze alimentari</li> <li>• banqueting-catering</li> <li>• abbinamento vino-cibo</li> </ul>
4	<p>Essere in grado di mantenere le condizioni di igiene e sicurezza degli ambienti di lavoro</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• applicare norme di igiene e sicurezza alimentare</li> <li>• applicare principi di igiene e sicurezza</li> <li>• applicare procedure di analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)</li> <li>• applicare procedure di sanificazione macchinari e attrezzi per lavorazioni alimentari</li> <li>• applicare procedure per pulizia meccanismi di elettrodomestici</li> <li>• applicare tecniche di manutenzione forni da cucina di</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• procedure di manutenzione ordinaria attrezzi e utensili meccanici</li> <li>• prodotti per la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria</li> </ul>

4	Essere in grado di effettuare il rifornimento delle forniture per un ristorante	<ul style="list-style-type: none"> <li>• applicare criteri di scelta degli ingredienti</li> <li>• applicare criteri di selezione di ricette alimentari</li> <li>• applicare criteri di valutazione della freschezza dei prodotti alimentari</li> <li>• applicare procedure di approvvigionamento materiali (ristorazione)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• elementi di gastronomia</li> <li>• mercato della ristorazione</li> <li>• merceologia alimentare</li> <li>• modalità di conservazione dei cibi</li> <li>• utensili per la preparazione dei cibi</li> </ul>
---	---	--	--

## **18. MODALITÀ DI CERTIFICAZIONE/ATTESTAZIONE DELLE COMPETENZE (FORMALI, INFORMALI E NON FORMALI)**

Competenze formali

Certificato formale con la descrizione di:

- Attività compiti svolti;
- Competenze e conoscenze e/o abilità tecnico professionali acquisite;
- Competenze e conoscenze e/ abilità organizzative acquisite;
- Competenze e conoscenze e/ abilità linguistiche acquisite

Competenze informali

Questionario per gli studenti in relazione al gradimento dell'esperienza svolta, tenendo presente i seguenti elementi:

- Relazione con tutor aziendali;
- Clima di relazione;
- Iniziativa personale e spazi di autonomia;
- Comunicazione con i soggetti del processo

Competenze non formali

Osservazione dei tutor sul campo mirata a cogliere interessi, atteggiamenti e predisposizione

## **19. DIFFUSIONE/ COMUNICAZIONE/INFORMAZIONE DEI RISULTATI**

Sul sito web, comunicazione alle famiglie, incontro finale sulle attività svolte.