



## **ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"**

Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Manutenzione ed Assistenza tecnica ,Industria ed Artigianato per il Made in Italy , Servizi Culturali e dello Spettacolo  
cod. mecc. SARIO2901V – Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARIO29507

---

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA – tel. 0828370560 – fax 0828370651 – C.F.: 91008360652 - Codice Mecc.  
SAIS029007

Internet : [www.iisferraribattipaglia.it](http://www.iisferraribattipaglia.it) -post.cert. [SAIS029007@pec.istruzione.it](mailto:SAIS029007@pec.istruzione.it) – C.U.U. UFR6ED

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ENZO FERRARI"-BATTIPAGLIA Prot. 0007493 del 15/05/2023 IV (Entrata)
--

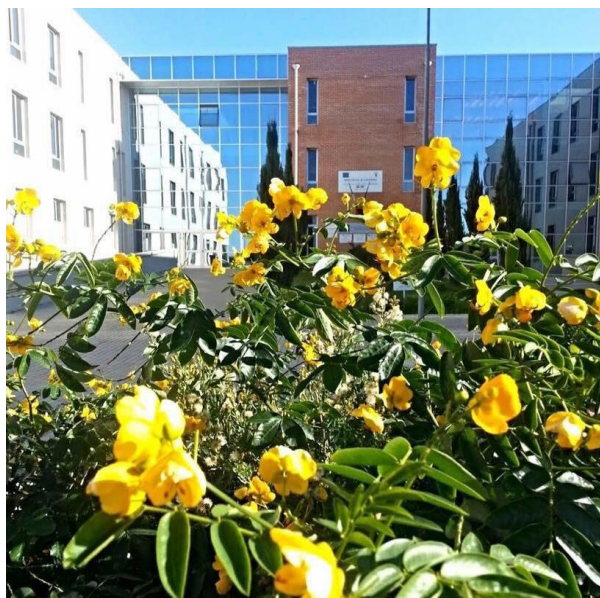
### **INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**A.S. 2022/2023**

**CLASSE V SEZIONE B**

**PERCORSO FPP**



## Il Consiglio della classe V B FPP

- Visto il D.P.R. 122/09;
- Vista l'O.M. n.° 13/2013 prot.n.°332
- Visto il DPR 22 Giugno 2009, n, 122;
- Visto il D.L.vo 13 aprile 2017, n. 62 Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze nel primo ciclo ed esami di Stato;
- Vista la legge 20 Agosto 2019, n. 92 concernente "Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica";
- Visto il D.M. n. 769 del 26.11.2018 relativo all'adozione dei quadri di riferimento e delle griglie di valutazione per la redazione e lo svolgimento della prima e della seconda prova scritta dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione;
- Vista la legge 6 Giugno 2020, n. 41;
- Vista l'O.M. n. 45 del 09.03.2023 concernente Gli Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2022/2023, ed in particolare l'art. 10 concernente il Documento del Consiglio di Classe;
- Vista l'O.M. n. 11 del 25.01.2023 "Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione: individuazione delle discipline oggetto della seconda prova scritta e scelta delle discipline affidate ai commissari esterni delle commissioni d'esame";
- Vista la programmazione educativo-didattica prevista dal P.T.O.F. per l'a.s. 2022/23 ed approvata dal Collegio dei docenti,
- Viste le programmazioni didattiche redatte dai Docenti per l'anno scolastico 2022/23 per ciascuna disciplina prevista dal piano di studi;
- Viste le attività educativo-didattiche curriculari ed extracurriculari svolte dalla classe V...Enogastronomia nel corso dell' anno scolastico 2022/2023;
- Considerati i risultati conseguiti dagli alunni negli anni scolastici 2020/21 e 2021/22, all' unanimità.

### DELIBERA

di redigere il documento finale delle attività educativo-didattiche svolte dalla classe V Sez.B Percorso FPP nel corso dell' anno scolastico 2022/23 nella forma che, a seguire, si trascrive.

**DOCUMENTO DI CLASSE**  
**Classe 5 B – Indirizzo FPP**  
**A.S. 2022/23**

---

**SOMMARIO**

<b>Composizione del Consiglio di Classe</b>	<b>4</b>
<b>Continuità didattica dei docenti</b>	<b>5</b>
<b>I Commissari interni</b>	<b>7</b>
<b>Profilo professionale/Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera</b>	<b>7</b>
<b>Presentazione della classe e partecipazione alle attività</b>	<b>8</b>
<b>Partecipazione ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento ASL</b>	<b>10</b>
<b>Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione</b>	<b>12</b>
<b>Competenze di cittadinanza e Costituzione individuate dal consiglio di classe e acquisite dagli studenti: livelli di valutazione</b>	<b>13</b>
<b>Obiettivi trasversali e obiettivi minimi conseguiti</b>	
<b>Le Competenze</b>	<b>16</b>
<b>Metodologia e Verifiche</b>	<b>20</b>
<b>Criteri e Griglia di Valutazione apprendimenti in itinere nella Didattica in presenza</b>	<b>23</b>
<b>Obiettivi conseguiti</b>	<b>25</b>
<b>Simulazione della seconda prova scritta e del colloquio</b>	<b>25</b>
<b>Scheda di valutazione del colloquio</b>	<b>27</b>
<b>Criteri di assegnazione del credito scolastico</b>	<b>28</b>
<b>Criteri e parametri valutativi per l'attribuzione del credito massimo</b>	<b>28</b>
<b>APPENDICE 1: schede per singole materie</b>	<b>29</b>
<b>APPENDICE 2 :Unità di apprendimento interdisciplinare</b>	<b>67</b>

**COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

<b>Docente</b>	<b>Materia d'insegnamento</b>	<b>Ore Settimanali</b>
Amatuccio Giuseppina	Lingua e Letteratura Italiana	4
	Storia	2
Cerino Franco	Matematica	3
Aliberti Vilma	Scienza e Cultura dell'alimentazione	5
D'Acunzo Carlo	Lab. dei serv. enogastron. sett. cucina(copresenza Scienza e cult. Alimenti)	1
Festa Salvatore	Diritto e Tecniche Amministrative	4
Guariniello Maddalena	Lingua e Cultura Inglese	2
Tomeo Giovanna	Lingua e Cultura Francese	3
Celoro Arianna	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	6
Festa Salvatore	Educazione Civica	1
Morrone Giovanni	Scienze Motorie	2
Gasparro Cosimo	Religione	1

**CONTINUITÀ DIDATTICA NEL TRIENNIO**

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

Nel corrente anno la classe ha cambiato solo l' insegnante di DTA.

Questi cambiamenti, nonostante gli alunni abbiano sempre mostrato disponibilità ad accogliere le numerose variazioni nei metodi d'insegnamento, hanno inevitabilmente rallentato il lavoro didattico.

<b>DISCIPLINA</b>	<b>TERZA A.S. 2020/2021</b>	<b>QUARTA A.S. 2021/2022</b>	<b>QUINTA A.S. 2022/2023</b>
<i>ITALIANO E STORIA</i>	Amatuccio Giuseppina	Amatuccio Giuseppina	Amatuccio Giuseppina
<i>MATEMATICA</i>	Cerino Franco	Cerino Franco	Cerino Franco
<i>INGLESE</i>	Stabile Marisa	Guariniello Maddalena	Guariniello Maddalena
<i>FRANCESE</i>	Tomeo Giovanna	Tomeo Giovanna	Tomeo Giovanna
<i>LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA</i>	Salvatore Mario	Celoro Arianna	Celoro Arianna
<i>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</i>	Aliberti Vilma	Aliberti Vilma	Aliberti Vilma
<i>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</i>	Palo Mariantonietta	Palo Mariantonietta	Festa Salvatore
<i>EDUCAZIONE CIVICA</i>	Palo Mariantonietta	Palo Mariantonietta	Festa Salvatore
<i>SCIENZE MOTORIE</i>	Morrone Giovanni	Morrone Giovanni	Morrone Giovanni
<i>RELIGIONE</i>	Gasparro Cosimo	Gasparro Cosimo	Gasparro Cosimo

**ESAME DI STATO - I COMMISSARI INTERNI**

COGNOME E NOME	MATERIA
ALIBERTI VILMA	SC. E CULT. DELL'ALIMENTAZIONE
CELORO ARIANNA	LAB. DI ENOGASTRONOMIA
TOMEIO GIOVANNA	LINGUA FRANCESE

**Profilo professionale****Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera*****Enogastronomia***

I – Attività dei servizi di alloggio e ristorazione **56 Attività dei servizi di Ristorazione**

56.2 Fornitura Di Pasti Preparati (CATERING) E Altri Servizi Di Ristorazione

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici.

La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

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

**COMPETENZE PROFILO DI USCITA DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE****PROFILO UNICO DI INDIRIZZO****"ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA"**

**Competenze profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di AREA GENERALE (Allegato 1 Decreto 92/2018)**

1. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali

2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
3. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
7. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
9. Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
11. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

**Competenze profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di AREA DI INDIRIZZO (Allegato 2 G Decreto 92/2018)**

1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione
3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

4. Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
6. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy
8. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale
10. Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing
11. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio



**PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**  
**Relazione coordinata del C.d.C.**

La classe, inizialmente composta da 19 alunni ( 11 maschi e 8 femmine), ha raggiunto l'attuale assetto nel corrente anno scolastico

All'interno della classe, composta attualmente da 11 alunni, sono presenti:

- **1 alunno BES** per il quale nel mese di Marzo del corrente anno il C.d.C. ha predisposto un **PDP** (D.M. 27/12/2012 – **BES – Area 2**);

- Il C.d.C. vuole inoltre sottolineare la presenza nel gruppo classe di **alcuni alunni** che nel corso dell'ultimo anno scolastico hanno dimostrato fragilità e timidezza. Tali alunni, messi a proprio agio, incoraggiati e guidati, sono riusciti a raggiungere obiettivi minimi quasi in tutte le discipline.

Nel dettaglio, il profilo della classe, nelle aree relazionali, motivazionali, cognitiva ed operativa può considerarsi il seguente:

- benché si siano rilevate forme di aggregazione per piccoli gruppi, talvolta contraddistinte da tensioni latenti, il livello di socializzazione, integrazione e disponibilità alla collaborazione reciproca è migliorato;

- eterogenee risultano, nel gruppo, le attitudini, le capacità e le strumentalità di base possedute; ciò ha reso necessaria una certa personalizzazione degli interventi per cercare di alimentare l'interesse per le varie discipline nell'intento di rafforzare la motivazione allo studio e all'apprendimento.

La classe, nel complesso, ha partecipato alle varie attività, solo alcuni alunni si sono sottratti al rispetto dei tempi di consegna dei compiti assegnati o si sono assentati in occasione delle verifiche spesso programmate.

La partecipazione al dialogo educativo non è stata sempre adeguata alle attese del docente, pur tenendo in debito conto la personalità di ciascun allievo.

Non tutti gli alunni hanno acquisito un metodo di studio efficace che risulta essere per la maggior parte di tipo mnemonico.

## PARTECIPAZIONE AI PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Le esperienze maturate nei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento costituiscono comunque parte del colloquio di cui all'articolo 17, comma 9, del decreto legislativo n. 62 del 2017. (art. 1 comma 6 del D.L. n. 22/2020)

Per quanto riguarda i **PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO –alternanza scuola-lavoro-**, gli alunni hanno/non hanno partecipato, nel triennio, a stage, territoriali ed extraterritoriali, conclusivi dei percorsi individuati nei dipartimenti e condivisi nei consigli di classe.

La classe, nell'anno scolastico 2022/2023, ha partecipato ai percorsi progettati per il corrente anno scolastico, inseriti nell'ambito del progetto scolastico "La buona scuola a lavoro", definiti e valutati dall'UDA" \_\_\_\_

I risultati raggiunti nell'ambito dell'alternanza scuola-lavoro sono stati soddisfacenti, infatti, coinvolti nelle attività di settore, quasi tutti hanno manifestato interesse, partecipazione, impegno e senso di responsabilità.

Tale opportunità di confronto con il mondo del lavoro ha costituito un'occasione fondamentale per integrare ed arricchire il curriculum formativo degli studenti.

Di seguito si elencano le competenze acquisite al termine dei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento:

### **Competenze di performance**

- Accetta e prende in carico compiti nuovi o aggiuntivi, riorganizzando le proprie attività in base alle nuove esigenze
- Accetta la ripartizione del lavoro e le attività assegnate dal team leader, collaborando con gli altri addetti per il raggiungimento dei risultati previsti
- Applica le procedure stabilite per la gestione delle dotazioni, beni di consumo e materiali
- Analizza e valuta criticamente il proprio lavoro e i risultati ottenuti, ricercando le ragioni degli eventuali errori o insuccessi
- Collabora con gli altri membri del team al conseguimento degli obiettivi aziendali
- Documenta le attività svolte secondo le procedure previste, segnalando i problemi riscontrati e le soluzioni individuate

### **Competenze generali di profilo**

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera

Inoltre, anche quest'anno, come negli anni precedenti, alcuni allievi hanno partecipato alla **vita scolastica curriculare ed extra-curricolare**.

## PROGETTI EXTRACURRICOLARI:

### DIDATTICA LABORATORIALE:

### VISIONE FILMS:

1. **Il ragazzo che catturò il vento**, anno 2019, regia di C. Ejiofor;
2. **Blue miracle**, anno 2021, regia di J. Quintana;
3. **1917**, anno 2019, regia di S. Mendes.

### VISITE GUIDATE (Tour Virtuali):

### RAPPRESENTAZIONI TEATRALI:

Rosso Malpelo (16 dicembre 2022).

### CONVEGNI FORMATIVI:

#### P.O.N.:

### ORIENTAMENTO SCOLASTICO-PROFESSIONALE

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

- Attività di orientamento in uscita – **Convegno FIDAPA “Incontri con la città – Percorsi al**

**femminile**” – Progettualità imprenditoriale al femminile.

- Attività di orientamento in uscita – Presentazione programmi professionalizzanti **Post-diploma - ALMA “Scuola Internazionale di Cucina”**
- Attività di orientamento in uscita – **Incontro con il Forum dei Giovani di Battipaglia** – Focus sull’imprenditorialità ed orientamento alle professioni.
- Attività di orientamento in uscita – Presentazione **Corso di Laurea in Agraria – Università degli Studi di Salerno.**
- **Visita Pulman Azzurro Polizia di Stato** – Attività di formazione comune sui rischi di guida dei veicoli non in condizione di sicurezza.
- **“Open – Outdoor Experiences” Salone delle Attività all’Aria Aperta Paestum** – c/o Centro espositivo ex tabacchificio.
- Orientamento in uscita – Convegno **“Transizione Ecologica e Digitale Declinata nella Formazione ITS TE.LA”**
- **“Incibum” – Scuola di Alta Formazione Gastronomica del Mezzogiorno d’Italia.**  
Incontro formativo ed informativo con team di esperti e chef stellati che rappresentano un punto di riferimento per aspiranti chef, pizzaioli, pasticciere e gelatieri.

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

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

Il curricolo d'istituto di Educazione Civica ha un taglio interdisciplinare involgente tutte le discipline del consiglio di classe, ed è articolato in vari filoni tematici riferiti ai percorsi e progetti, all'uopo pianificati e attuati durante l'anno scolastico

Il Consiglio di classe ha realizzato, in coerenza con gli obiettivi del PTOF e della legge n. 92 del 2019, le seguenti attività per l'acquisizione delle competenze di Educazione Civica:

TITOLO	ATTIVITA' SVOLTE, DURATA, SOGGETTI COINVOLTI	COMPETENZE ACQUISITE
Associazione Arcobaleno "Marco Iagulli Onlus" – Settimana Nazionale per la donazione del midollo osseo e cellule staminali emopoietiche	Incontro di sensibilizzazione dei giovani alla donazione del Midollo Osseo.	· Imparare ad imparare
La Costituzione italiana.	Le fonti normative interne. Lettura e commento dei primi 12 articoli della Costituzione. Rapporti civili (art. 13-28) Rapporti economici (art.35-47) Riflessioni/discussioni	· Comunicare (comprendere e rappresentare)
L'Unione Europea.	La nascita dell'Unione Europea. Riflessioni/discussioni.	· Collaborare e partecipare
Storia e Cultura.	Cineforum Educazione Civica "E. Ferrari"	· Competenze di cittadinanza

	<p>VISIONI CIVICHE 1.0 "1917" regia di Sam Mendes Riflessioni/discussioni</p>	
La sicurezza alimentare.	Riflessioni/discussioni.	
Diventare grandi. Giovani e famiglia.	<p>Cineforum Educazione Civica "E. Ferrari" VISIONI CIVICHE 1.0 "Blue Miracle – A pesca per un sogno" regia di Julio Quintana Riflessioni/discussioni.</p>	
L'ONU	<p>Le organizzazioni internazionali. Riflessioni/discussioni.</p>	
La tutela della privacy	Riflessioni/discussioni.	
Le norme igieniche nei locali di lavoro.	Riflessioni/discussioni.	
La sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro.	<p>Normativa. Riflessioni/discussioni.</p>	

**GRIGLIA CON INDICATORI DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE E DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE PER  
L'INSEGNAMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA**

Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	Livelli
COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE AD IMPARARE	Imparare ad imparare	Conoscenza di sé (limiti, capacità)	È pienamente consapevole delle proprie capacità e dei propri punti deboli e li sa gestire.	5
			È consapevole delle proprie capacità e dei propri punti deboli e li sa gestire.	4
			È consapevole delle proprie capacità e dei propri punti deboli e inizia a saperli gestire.	3
			Riconosce generalmente le proprie risorse e capacità e inizia a saperle gestire.	2
			Si avvia a identificare i propri punti di forza e di debolezza e cerca di gestirli.	1
		Uso di strumenti informativi	Ricerca in modo autonomo e spontaneo fonti e informazioni. Sa gestire in modo appropriato, produttivo e autonomo, i diversi supporti utilizzati e scelti.	5
			Ricerca in modo autonomo fonti e informazioni. Sa gestire, in modo appropriato e produttivo, i diversi supporti utilizzati e scelti.	4
			Ricerca in modo autonomo fonti e informazioni. Sa gestire in modo appropriato i diversi supporti utilizzati e scelti.	3
			Ricerca e utilizza in modo autonomo fonti e informazioni, gestendo i diversi supporti utilizzati.	2
			Guidato/a ricerca e utilizza fonti e informazioni e riesce a gestire i supporti di base utilizzati.	1
			Acquisizione di un metodo di studio e di lavoro	Metodo di studio personale, efficace, attivo e cars, utilizzando in modo corretto e proficuo il tempo a disposizione
		Metodo di studio personale, efficace e produttivo, utilizzando in modo corretto il tempo a disposizione		4



			Metodo di studio autonomo ed efficace, utilizzando in modo adeguato il tempo a disposizione	3		
			Metodo di studio generalmente autonomo ed efficace, utilizzando in modo adeguato il tempo a disposizione	2		
			Metodo di studio ancora caresa, incerto, non sempre adeguato	1		
Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	Livelli		
<b>COMPETENZA IMPRENDITORIA LE</b>	<b>PROGETTA RE</b>	USO DELLE CONOSCENZE E APPRESE PER REALIZZARE UN PRODOTTO.	Utilizza in maniera caresa le conoscenze caresa e approfondite per ideare e realizzare un prodotto.	5		
			Utilizza in maniera caresa le conoscenze caresa per pianificare e realizzare un prodotto.	4		
			Utilizza nel complesso le conoscenze caresa per pianificare e realizzare un prodotto.	3		
			Utilizza discretamente le conoscenze caresa per realizzare un prodotto.	2		
			Utilizza parzialmente le conoscenze caresa per realizzare un semplice prodotto	1		
		ORGANIZZAZIONE DEL MATERIALE PER REALIZZARE UN PRODOTTO	Organizza il caresa in modo razionale e originale	5		
			Organizza il caresa in modo corretto e razionale	4		
			Organizza il caresa in modo appropriato	3		
			Si orienta nell' organizzare il materiale	2		
			Organizza il caresa in modo non sempre corretto	1		
		Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	Livelli
		COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE  COMUNICAZIONE MULTILING	COMUNICARE COMPRE	COMPRESIONE E USO DEI LINGUAGGI DI VARIO GENERE	Comprende tutti i generi di messaggi e di diversa complessità trasmessi con diversi supporti.	5
Comprende nel complesso tutti i generi di messaggi e di diversa complessità trasmessi con diversi supporti.	4					
Comprende diversi generi di messaggi e di una certa complessità trasmessi con vari supporti	3					

LINGUISTICA COMPETENZA DIGITALE COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONI CULTURALI	ANDERE E RAPPRESENTARE		Comprende nel complesso messaggi di molti generi trasmessi con diversi supporti diversi	2
			Comprende semplici messaggi trasmessi con alcuni supporti	1
		USO DEI LINGUAGGI DISCIPLINARI	Si esprime utilizzando in maniera sicura, corretta, caesar e originale tutti i linguaggi caesary mediante supporti vari.	5
			Si esprime utilizzando in maniera corretta e caesar i linguaggi caesary mediante supporti vari.	4
			Si esprime utilizzando correttamente tutti i linguaggi caesary mediante supporti vari	3
			Si esprime utilizzando abbastanza correttamente i linguaggi caesary mediante supporti vari.	2
Si esprime utilizzando in modo semplice ed essenziale i linguaggi caesary.	1			
Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	Livelli
COMPETENZE IN MATERIE DI CITTADINANZA	<b>COLLABORARE E PARTECIPARE</b>	INTERAZIONE NEL GRUPPO.	Interagisce in modo caesary, partecipativo e costruttivo nel gruppo.	5
			Interagisce in modo partecipativo e costruttivo nel gruppo	4
			Interagisce attivamente nel gruppo	3
			Interagisce in modo caesary nel gruppo.	2
			Ha difficoltà di collaborazione nel gruppo.	1
	DISPONIBILITÀ AL CONFRONTO	Gestisce in modo caesary la conflittualità e favorisce il confronto	5	
		Gestisce in modo caesary la conflittualità ed è sempre disponibile al confronto	4	
		Gestisce in modo caesary la conflittualità ed è quasi sempre disponibile al confronto	3	
		Cerca di gestire in modo caesary la conflittualità	2	
		Non sempre riesce a gestire la conflittualità	1	
	RISPETTO DEI DIRITTI	Conosce e rispetta sempre e consapevolmente i diversi punti di vista e ruoli altrui.	5	









		ALTRUI	Conosce e rispetta sempre i diversi punti di vista e i ruoli altrui.	4
			Conosce e rispetta i diversi punti di vista e i ruoli altrui.	3
			Generalmente rispetta i diversi punti di vista e i ruoli altrui	2
			Rispetta saltuariamente i diversi punti di vista e i ruoli altrui	1
	AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE	ASSolvere GLI OBBLIGHI SCOLASTICI	Assolve in modo attivo e responsabile gli obblighi scolastici	5
			Assolve in modo regolare e responsabile gli obblighi scolastici	4
			Assolve in modo regolare e abbastanza responsabile gli obblighi scolastici	3
			Assolve in modo regolare gli obblighi scolastici	2
			Assolve in modo discontinuo gli obblighi scolastici	1
		RISPETTO DELLE REGOLE	Rispetta in modo scrupoloso le regole	5
			Rispetta consapevolmente le regole	4
			Rispetta sempre le regole	3
			Rispetta generalmente le regole	2
			Rispetta saltuariamente le regole	1
<b>Competenze chiave europee</b>	<b>Competenze di cittadinanza</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Indicatori</b>	<b>Livelli</b>
COMPETENZE IMPRENDITORIALI	INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI	INDIVIDUARE E RAPPRESENTARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI TRA FENOMENI, EVENTI E CONCETTI	Individua in modo preciso e cura i collegamenti e le relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi. Li rappresenta in modo corretto e cura.	5
			Individua in modo cura i collegamenti e le relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi. Li rappresenta in modo corretto.	4
			Individua i collegamenti e le relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi. Li rappresenta in modo corretto	3
			Individua i principali collegamenti e le fondamentali relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi. Li rappresenta in modo adeguatamente corretto.	2

		RSI	Guidato/a cura i principali collegamenti tra fenomeni e concetti appresi. Ha difficoltà nella loro rappresentazione.	1
		INDIVIDUARE E COLLEGAMENTI FRA LE VARIE AREE DISCIPLINARI	Opera autonomamente e in modo corretto e cura collegamenti fra le diverse aree curative, anche in relazione a problematiche complesse.	5
			Opera autonomamente e in modo sicuro e corretto collegamenti coerenti e cura fra le diverse aree curative.	4
			Opera autonomamente e in modo corretto collegamenti coerenti fra le diverse aree curative.	3
			Opera con una certa autonomia collegamenti fra le diverse aree curative.	2
			Guidato riesce ad operare semplici collegamenti fra le diverse aree curative.	1

## **LE COMPETENZE**

Gli obiettivi formativi e didattici sono stati finalizzati alla crescita culturale e sociale degli allievi ed a far acquisire agli stessi la capacità di cogliere, fare proprie, elaborare ed applicare le conoscenze apprese durante il corso di studi alla fine del quale dovranno avere:

### **COMPETENZE CHIAVE DELLA CITTADINANZA**

-  Imparare ad imparare
-  Progettare
-  Comunicare
-  Collaborare e partecipare
-  Agire in modo autonomo e responsabile
-  Risolvere problemi
-  Individuare collegamenti e relazioni
-  Acquisire ed interpretare informazioni

### **Competenze chiave per l'apprendimento permanente (Raccomandazione del Consiglio del 22.05.2018):**

- competenza alfabetica funzionale;
- competenza multilinguistica;
- competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;
- competenza digitale;
- competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;
- competenza in materia di cittadinanza;
- competenza imprenditoriale;
- competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

Gli alunni hanno acquisito tali competenze attraverso conoscenze e abilità, riconducibili ai seguenti quattro assi culturali:

#### **1. *Asse dei linguaggi***

Padronanza della lingua italiana per gestire la comunicazione, comprendere e interpretare testi di vario tipo e produrli. Capacità di esprimersi sufficientemente in lingua inglese e francese.

#### **2. *Asse matematico***

Utilizzare tecniche e procedure di calcolo specifici della disciplina.

#### **3. *Asse scientifico-tecnologico***

Saper osservare e comprendere le relazioni tra mondo umano e mondo naturale.

#### **4. *Asse storico-sociale***

Percepire gli eventi storici a livello locale, nazionale, europeo e mondiale, cogliendone le connessioni con i fenomeni sociali ed economici.

Le competenze-chiave trasversali conseguite sono:

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

**OBIETTIVI TRASVERSALI CONSEGUITI**

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



	<b>Conoscenze</b>	<b>Competenze</b>	<b>Capacità</b>
<b>Disciplinari</b>	<p>Contenuti, principi, teorie, nuclei concettuali, regole, procedure;</p> <p>Linguaggi specifici coordinate storico-culturali.</p> <p>Linee essenziali delle lingue: inglese e francese</p> <p>Elementi teorici e pratici in ambito professionale</p>	<p>Esporre i contenuti essenziali delle diverse discipline.</p> <p>Utilizzare la terminologia specifica delle varie discipline.</p> <p>Applicare procedure e formule.</p> <p>Produrre testi scritti di tipologia diversa.</p>	<p>Comprendere un testo letterario, giuridico, economico ed individuarne gli elementi costitutivi.</p> <p>Interpretare e sintetizzare un testo letterario, giuridico, economico.</p> <p>Rielaborare gli argomenti oggetto di studio.</p> <p>Fare collegamenti interdisciplinari.</p> <p>Comprendere gli elementi logico-matematici.</p> <p>Progettare e operare nell'ambito della Ristorazione.</p>

### **OBIETTIVI MINIMI CONSEGUITI**

- Mostrano un comportamento coerente al proprio ruolo
- Conoscono i contenuti essenziali delle discipline
- Producono vari tipi di testi, semplici nel contenuto e nel complesso corretti nella forma
- Usano un'accettabile terminologia specifica
- Sanno raccogliere e schematizzare una serie di dati
- Sanno applicare procedure essenziali per la soluzione di un problema utilizzando le conoscenze acquisite
- Sanno rielaborare in modo semplice ma efficace le conoscenze effettuando collegamenti interdisciplinari

### **METODOLOGIA**

- Lezioni frontali
- Didattica a distanza (attività sincrone e asincrone)
- Insegnamento individualizzato
- Problem-solving
- Ricerca-azione
- Correzione alla lavagna dei compiti assegnati
- Riferimenti interdisciplinari
- Esercitazioni in classe e in laboratorio
- Lavoro di gruppo.

### **STRUMENTI**

- Libri di testo
- Personal computer
- Quaderni di appunti
- Materiali condivisi dal docente
- Vocabolari
- Audiovisivi
- Computer
- Fotocopie
- Internet.

### **SPAZI**

- Aula,
- Aula magna,
- Laboratori
- Palestra
- Auditorium.

## VERIFICHE

Il Collegio dei Docenti ha fissato la divisione dell' anno scolastico in Trimestre e Pentamestre

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

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

Le verifiche sono state costanti e sistematiche, rivolte anche ad identificare situazioni da recuperare, rinforzare e migliorare. Oltre alle prove soggettive di tipo tradizionale (tema, le nuove forme di scrittura, esercizi, problemi, interrogazioni), sono state effettuate anche verifiche di tipo innovativo (prove oggettive, questionari, produzione scritta, test strutturati e semi-strutturati ecc.) in tutte le discipline.

Strumenti di **verifica** formativa in itinere:

-esercitazioni, laboratori, recupero e/o potenziamento; mappa concettuale esemplificativa, riepilogo ed esercitazioni.

Al termine del primo trimestre, si è svolta la pausa didattica per il recupero e il potenziamento delle competenze.

## CRITERI DI VALUTAZIONE DIDATTICA IN PRESENZA

La valutazione si è avvalsa delle verifiche "in itinere" che hanno consentito ad ogni allievo di conoscere il proprio processo di maturazione e di pervenire all'autovalutazione, e al docente di ricalibrare la programmazione didattica.

Tale valutazione ha sempre tenuto in primo piano il discente e la globalità del suo mondo affettivo.

Sono stati considerati i seguenti criteri di valutazione:

1. conoscenza delle tematiche
2. proprietà adeguata di linguaggio
3. assiduità della frequenza
4. interesse nelle discussioni delle problematiche
5. partecipazione attiva, impegno e profitto
6. attitudini dimostrate nelle attività aziendali e di laboratorio
7. progressi rispetto alla situazione iniziale ed esiti delle verifiche.

I criteri di misurazione sono stati espressi in decimi e per essi si fa riferimento a quanto definito nelle griglie di valutazione delineate nel P.T.O.F., di cui è allegata copia nel presente documento.

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DIDATTICA IN PRESENZA in DECIMI**

<b>Competenze</b>	<b>Capacità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Voto in decimi</b>
Affronta autonomamente anche compiti complessi, applicando le conoscenze in modo corretto, organico e creativo	Comunica in modo proprio, efficace ed articolato; è autonomo ed organizzato; collega conoscenze attinte da ambiti pluridisciplinari; analizza in modo critico, con un certo rigore; documenta il proprio lavoro; cerca soluzioni adeguate per situazioni nuove	Complete, con approfondimenti autonomi	<b>9-10</b>
Affronta compiti anche complessi in modo corretto	Comunica in maniera chiara ed appropriata; ha una propria autonomia di lavoro; analizza in modo complessivamente corretto e compie alcuni collegamenti, arrivando a rielaborare in modo abbastanza autonomo	Sostanzialmente complete	<b>8</b>
Esegue correttamente compiti semplici; affronta compiti più complessi con lievi incertezze	Comunica in modo adeguato, anche se semplice; non ha piena autonomia, ma è un diligente ed affidabile esecutore; coglie gli aspetti fondamentali, ma incontra difficoltà nei collegamenti interdisciplinari.	Conosce gli Elementi essenziali, fondamentali	<b>7</b>
Esegue semplici compiti senza errori sostanziali; affronta compiti più complessi nonostante qualche incertezza	Comunica in modo semplice, con sufficiente chiarezza e correttezza; coglie gli aspetti fondamentali, ma le sue analisi sono lacunose; individua gli elementi essenziali del programma	Complessivamente accettabili; ha ancora lacune, ma non /o profonde	<b>6</b>
Applica le conoscenze minime, senza commettere gravi errori, ma talvolta con imprecisione, arriva ad applicare le	Riferisce in modo frammentario e generico; ha difficoltà a cogliere i nessi logici e quindi ha difficoltà ad analizzare temi, questioni e problemi.	Incerte ed incomplete	<b>5</b>
Solo se guidato arriva ad applicare le conoscenze minime; commette gravi errori anche nell'eseguire semplici esercizi	Comunica in modo stentato e improprio; ha difficoltà a cogliere i concetti e le relazioni essenziali che legano tra loro i fatti più elementari	Frammentarie e lacunose	<b>4</b>

Anche se guidato commette gravissimi errori nell'esecuzione di esercizi semplici	Comunica decisamente in modo stentato e improprio e non riesce a cogliere concetti e relazioni essenziali che legano tra loro i fatti più elementari	Gravemente lacunose	3
--	--	---------------------	---

## OBIETTIVI CONSEGUITI

A conclusione dell'anno scolastico, confrontando le prestazioni dei singoli discenti con la situazione iniziale, si può affermare che i risultati conseguiti siano nel complesso positivi, seppur con le dovute eccezioni.

Gli obiettivi didattico-operativi prefissati sono stati raggiunti in maggiore o minore misura ovviamente in relazione alla situazione di partenza, ai ritmi personali di apprendimento e alle capacità di ciascuno.

Le **conoscenze** acquisite sono da considerarsi globalmente accettabili.

Quanto alle **competenze**, una parte degli studenti, riesce nella risoluzione di problemi semplici e opportunamente guidata individua la soluzione a problematiche più articolate.

Le **capacità** acquisite si evidenziano soprattutto sul piano pratico e tecnico-laboratoriale.

### TIPOLOGIA DI VERIFICHE PLURIDISCIPLINARI IN VISTA DEGLI ESAMI

#### SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

- Scienze e Cultura dell'Alimentazione e Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Cucina

#### Date delle Simulazioni

<i>Tipologia</i>	<i>Data</i>	<i>Data</i>
<b>SECONDA PROVA SCRITTA</b>		

**Tempo concesso: 6 ORE**

#### INDICAZIONI ED OSSERVAZIONI SULLA SECONDA PROVA

La riforma ha imposto un profondo ripensamento delle modalità di formulazione della seconda prova dell'esame di Stato dei nuovi Professionali;

➤ sono stati predisposti nuovi Quadri di riferimento (D.M. n. 164 del 15 giugno 2022);

➤ si è reso necessario passare dalla giustapposizione delle due "parti" della prova alla loro integrazione, in quanto la parte nazionale della prova non sarà più concepita in relazione ad articolazioni, opzioni, "curvature" (che non esistono più nel nuovo ordinamento), ma dovrà riferirsi all'indirizzo e nel contempo prestarsi a essere declinata in relazione a percorsi diversi.

➤ Le prove dovranno vertere:

- sulle competenze in uscita e non su discipline
- sui nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze

Struttura dei nuovi Quadri di riferimento:

I nuclei tematici non sono stati più articolati intorno alle «discipline caratterizzanti», ma si riferiscono alle competenze di uscita che caratterizzano l'indirizzo. Essi contengono:

- l'indicazione dell'indirizzo di riferimento
- la descrizione delle caratteristiche strutturali della prova d'esame
- i «nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze» e gli «obiettivi della prova»
- la griglia di valutazione

#### **Caratteristiche della prova d'esame**

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione con riferimento alle filiere dell'Indirizzo; dall'altro, il conseguimento delle competenze professionali cui sono correlati i nuclei tematici fondamentali.

La prova potrà, pertanto, essere strutturata secondo una delle seguenti tipologie:

##### **TIPOLOGIA A**

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

##### **TIPOLOGIA B**

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

##### **TIPOLOGIA C**

Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.

##### **TIPOLOGIA D**

Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo

La durata della prova è prevista di 6 ore, se trattasi solo di un elaborato scritto; fino a un massimo di 12 ore, se sia prevista una prova scritta con integrazione laboratoriale.

### Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

<b>Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)</b>	<b>Punteggio massimo</b>
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	6
Padronanza delle competenze tecnico – professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	8
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3

La commissione integrerà gli indicatori con la relativa declinazione dei descrittori.

<b>Tipologia</b>	<b>Data</b>
<b>Colloquio Orale</b>	
	<b>Discipline coinvolte, materiali utilizzati</b>
analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione	
esposizione da parte del candidato, mediante una breve relazione ovvero un elaborato multimediale, dell'esperienza di PCTO con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica	
Competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe	

CANDIDATO/A \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)**

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 12 pt)				
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	cares e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti	cares e/o scorrette	assenti



			e/o parziale e corrette		
<b>PUNTEGGIO PARTE GENERALE</b>					
<b>INDICATORI SPECIFICI</b>	<b>DESCRITTORI (MAX 8 pt)</b>				
	<b>2</b>	<b>1.6</b>	<b>1.2</b>	<b>0.8</b>	<b>0.4</b>
Rispetto dei vincoli posti dalla consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica del la rielaborazione)	completo	adeguato	parziale/in completo	scarso	assente
	<b>2</b>	<b>1.6</b>	<b>1.2</b>	<b>0.8</b>	<b>0.4</b>
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	<b>2</b>	<b>1.6</b>	<b>1.2</b>	<b>0.8</b>	<b>0.4</b>
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	<b>2</b>	<b>1.6</b>	<b>1.2</b>	<b>0.8</b>	<b>0.4</b>
Interpretazione corretta e articolata del testo	presente	Nel complesso presente	parziale	scarsa	assente

PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

(NB. Il punteggio totale in ventesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va arrotondato).

CANDIDATO/A \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)**

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 12 pt)				
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	cares e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
Ricchezza e padronanza lessicale	cares e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	2	1.6	1.2	0.8	0.4

Espressione di giudizi critici e valutazione personale	care e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	care e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
<b>INDICATORI SPECIFICI</b>	<b>DESCRITTORI (MAX 8 pt)</b>				
	<b>2</b>	<b>1.6</b>	<b>1.2</b>	<b>0.8</b>	<b>0.4</b>
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	presente	nel complesso presente	parzialmente presente	scarsa e/o nel complesso scorretta	scorretta
	<b>3</b>	<b>2.4</b>	<b>1.8</b>	<b>1.2</b>	<b>0.6</b>
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	soddisfacent e	adeguata	parziale	scarsa	assente
	<b>3</b>	<b>2.4</b>	<b>1.8</b>	<b>1.2</b>	<b>0.6</b>
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

(NB. Il punteggio totale in ventesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va arrotondato).

CANDIDATO/A \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_

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

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 12 pt)				
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	cares e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
Ricchezza e padronanza lessicale	cares e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	cares e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	cares e/o scorrette	assenti
<b>PUNTEGGIO PARTE GENERALE</b>					

INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 8 pt)				
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	3	2.4	1.8	1.2	0.6
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	presente	nel complesso presente	parziale	scarso	assente
	3	2.4	1.8	1.2	0.6
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

(NB. Il punteggio totale in ventesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va arrotondato).

**ALLEGATO A GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE**

**CANDIDATO/A** \_\_\_\_\_

**CLASSE** \_\_\_\_\_

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso	0,50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato	1,50-2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3– 3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi	4- 4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50-2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3– 3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4 – 4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50-2,50	

	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3– 3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4 – 4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze 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	2,50	

		proprie esperienze personali		
Punteggio totale della prova				



### CRITERI DI ASSEGNAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

A partire dal terzo anno e negli anni successivi, in sede di valutazione finale e solo nei casi di ammissione alla classe successiva, all'alunno è attribuito un punteggio che sarà sommato per la formazione del voto finale all'esame di stato conclusivo del corso di studi quinquennale.

Il Consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, attribuisce il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nell'articolo 11 dell'OM 65 e procedono a convertire il suddetto credito in cinquantesimi sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C alla stessa ordinanza

Tabella A Allegata al D. Lgs. 62/2017

MEDIA DEI VOTI	CREDITO DA ATTRIBUIRE (PUNTI)		
	I ANNO ( 3 CLASSE)	II ANNO (4 CLASSE)	III ANNO (5 CLASSE)
$6 < M$	-	-	7-8
$M=6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

### CRITERI E PARAMETRI VALUTATIVI PER L'ATTRIBUZIONE

#### DEL CREDITO MASSIMO

Il Collegio dei docenti adotta i seguenti criteri per l'attribuzione del punteggio massimo attribuibile all'interno della fascia di credito definita dalla **media M** dei voti:

N. **MEDIA M DEI VOTI** (si conteggiano anche i decimali della media).

**2. ASSIDUITÀ DELLA FREQUENZA.** Sino a un massimo di punti 0,30 con la seguente specificazione:

- a. Oltre 40 assenze (4 ritardi equivalgono a 1 assenza) → **punti 0**;
- b. 26-40 assenze → **punti 0,10**;
- c. 16-25 assenze → **punti 0,20**;
- d. 0-15 assenze → **punti 0,30**;

N. **PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO.** Sino a un massimo di punti 0,30 (in funzione del giudizio di valutazione).

**4. ATTIVITÀ COMPLEMENTARI E INTEGRATIVE.** Sino a un massimo di punti 0,30 con la seguente specificazione:

- a. Punti 0,10 per ogni attività della durata minima di 15 ore;
- b. Punti 0,20 per ogni attività della durata minima di 30 ore;
- c. Punti 0,30 per attività della durata di 50 o più ore.

**5. RELIGIONE O ATTIVITÀ SOSTITUTIVA.** Sino a un massimo di punti 0,30 (in funzione del giudizio di valutazione).

- a. Punti 0,10 per giudizio di valutazione: sufficiente;
- b. Punti 0,20 per giudizio di valutazione: buono;
- c. Punti 0,30 per giudizio di valutazione: ottimo.

Determinata la somma di tali punteggi si procederà ad arrotondare per eccesso qualora tale somma risulti uguale o superiore a 0,50 e per difetto qualora tale somma risulti inferiore a 0,50.

Nel caso di ammissione alla classe successiva deliberata dal Consiglio di Classe, in presenza di insufficienze non gravi, comunicate alla famiglia le motivazioni delle decisioni assunte, si attribuisce di norma il punteggio minimo previsto dalla fascia di appartenenza.

#### APPENDICE 1: SCHEDE DELLE SINGOLE MATERIE

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2022/2023	
Docente:		Disciplina: <b>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</b>	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 4	
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 132

	complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	<p><b>CONOSCENZE:</b>            Conoscenza delle principali correnti letterarie, della poetica di alcuni autori della letteratura italiana dell'Ottocento e del Novecento.            Conoscenza del contesto storico e culturale relativo agli autori e alle opere analizzate.            Conoscenza di alcune tecniche compositive per la produzione di testi di diverse tipologie</p>	
	<p><b>COMPETENZE:</b>            Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.            Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete            Analizzare e interpretare testi scritti di vario tipo            Produrre testi di vario tipo            Riconoscere le linee fondamentali della storia letteraria ed artistica nazionale anche con riferimento all'evoluzione sociale, scientifica e tecnologica</p>	
	<p><b>CAPACITÀ:</b>            Saper contestualizzare i testi letterari in ambito storico e culturale            Saper confrontare i testi di uno stesso autore o di autori diversi            Collocare i testi nel contesto storico letterario di riferimento.            Sapersi orientare nel processo di sviluppo della civiltà artistico-letteraria italiana in relazione alle condizioni sociali, cultural-            Saper realizzare testi di varia tipologia, rispettando le fondamentali caratteristiche del genere</p>	

Contenuti svolti	<p><b>CURRICULARI:</b></p> <p>N La Letteratura del secondo ottocento in Europa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'Età del positivismo</li> <li>• Il Simbolismo</li> <li>• L'Estetismo</li> <li>• Èmile Zola, L'Assommoir</li> </ul> <p>2 La Letteratura del secondo ottocento in Italia</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La Scapigliatura</li> <li>• Il Verismo</li> <li>• Il Decadentismo</li> </ul> <p>3 Giovanni Verga vita, opere, pensiero e poetica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I Malavoglia: L'arrivo e l'addio di 'Ntoni</li> <li>• Novelle Rusticane: La Roba</li> <li>• Mastro-don Gesualdo: La morte di Gesualdo</li> </ul> <p>4 Giovanni Pascoli vita, opere, pensiero e poetica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Myricae: X Agosto, Temporale, Novembre e il Lampo</li> <li>• Il fanciullino: &lt;&lt; è dentro di noi un fanciullino &gt;&gt;</li> <li>• Canti di Castelvecchio: Il gelsomino notturno</li> </ul> <p>5 Gabriele D'Annunzio vita, opere, pensiero e poetica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il piacere: Il ritratto di un esteta</li> <li>• Laudi: La pioggia nel pineto</li> </ul> <p>6 La Letteratura del primo Novecento in Italia</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le Avanguardie</li> <li>• Il futurismo</li> <li>• Filippo Tommaso Marinetti, Zang Tumb Tumb</li> <li>• Il bombardamento di Adrianopoli</li> </ul> <p>7 Italo Svevo vita, opere, pensiero e poetica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Senilità: Angiolina</li> <li>• La coscienza di Zeno: L'ultima sigaretta</li> </ul> <p>8 Luigi Pirandello vita, opere, pensiero e poetica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il fu Mattia Pascal: Premessa, Cambio Treno e Io e l'ombra mia</li> <li>• L'Umorismo: Il sentimento del contrario</li> <li>• Così è (se vi pare)</li> <li>• Sei personaggi in cerca d'autore</li> <li>• Novelle per un anno: Il treno ha fischiato</li> <li>• Uno, nessuno e centomila</li> </ul> <p>9 Giuseppe Ungaretti vita, opere, pensiero e poetica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'Allegria: Veglia, I fiumi, San Martino del Corso, Mattina e Soldati</li> </ul> <p>10 L'Ermetismo</p> <p>11 Eugenio Montale vita, opere, pensiero e poetica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ossi di seppia: Meriggiare pallido e assorto</li> <li>• Satura: Ho sceso, dandoti il braccio</li> </ul> <p>12 Italo Calvino vita, opere, pensiero e poetica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il sentiero dei nidi di ragno: La pistola</li> <li>• Il barone rampante: Cosimo e gli altri</li> </ul>
------------------	--

Progettualità integrata	<b>EXTRACURRICOLARE:</b> Nessuna
METODOLOGIE ADOTTATE	<b>METODI:</b> Lezione frontale e dialogata, spiegazione di testi antologici presi in esame, letture guidate. Costruzione di mappe e schemi.
	<b>STRUMENTI:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavagna</li> <li>• Materiale in fotocopia</li> <li>• Appunti delle lezioni</li> <li>• Schemi e mappe</li> <li>• Video e power point.</li> </ul> <b>SPAZI:</b> aula
Risultati	<b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:</b> Prove strutturate e semi-strutturate, interrogazioni lunghe, interrogazioni brevi, questionari, ricerche, esercitazioni.
	<b>NUMERO</b> VERIFICHE SCRITTE: 3 VERIFICHE ORALI: 2/3
	Il profitto evidenzia un livello di competenze e di conoscenze complessivamente soddisfacente, la classe ha mostrato, nell'insieme, senso di responsabilità impegnandosi in maniera adeguata. Alcuni si sono distinti per impegno e assiduità.
Firma del Docente	Giuseppina Amatuuccio

Scheda per singola materia			Anno scolastico 2022/2023		
Docente:		Disciplina: <b>STORIA</b>			
Numero di ore settimanali di lezione				N. 2	
Numero di ore annuali previste		curricolari		N. 66	

	complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	<b>CONOSCENZE:</b> Conoscenza di avvenimenti, processi, cronologie della fine dell'Ottocento e del Novecento.	
	<b>COMPETENZE:</b> Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche economiche sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo	
	<b>CAPACITÀ:</b> Saper collocare fatti ed eventi storici nello spazio e nel tempo Saper analizzare ed utilizzare fonti storiche di vario tipo Saper utilizzare in modo appropriato il lessico specifico della storia Saper operare confronti e comparazioni tra fatti ed eventi	
Contenuti svolti	<b>CURRICULARI:</b> l'avvento della società di massa L'Età Giolittiana L'Europa verso la Guerra La Grande Guerra "l'inutile strage" Gli errori di Versailles La Rivoluzione d'Ottobre La scalata di Mussolini al potere La difficile prova del 1929 Nel buio dei totalitarismi Lo sforzo totalitario del Fascismo Lo stalinismo in Unione Sovietica Il Nazismo in Germania Democrazie e fascisti verso la Guerra La Seconda Guerra Mondiale L'Italia sconfitta e la Resistenza Due tragedie: Auschwitz e Hiroshima Il mondo diviso "La Guerra Fredda" L'Italia Repubblicana ED CIVICA Educazione allo sviluppo sostenibile, lo sfruttamento dell'ambiente e l'inquinamento Educare alla legalità Il rispetto degli altri: il razzismo oggi	
Progettualità integrata	<b>EXTRACURRICOLARE: Nessuna</b>	

Metodologie adottate	<b>METODI:</b> Lezione frontale e dialogata, letture guidate dei documenti. Costruzione di mappe e schemi
	<b>STRUMENTI:</b> Fotocopie e materiale didattico fornito dalla docente. Utilizzo del padlet per la condivisione di link, video, immagini e materiali didattici
Risultati	<b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:</b> Prove strutturate e semi-strutturate, interrogazioni lunghe, interrogazioni brevi, questionari, ricerche, esercitazioni.
	<b>NUMERO:</b> verifiche orali: 2  Il profitto evidenzia un livello di competenze e di conoscenze complessivamente soddisfacente, la classe ha mostrato, nell'insieme, senso di responsabilità impegnandosi in maniera adeguata. Alcuni si sono distinti per impegno e assiduità.
Firma del Docente	GIUSEPPINA AMATUCCIO

Scheda per singola materia			<b>Anno scolastico 2022/2023</b>		
Docente:		Disciplina: <b>MATEMATICA</b>			
Numero di ore settimanali di lezione				N. 3	
Numero di ore annuali previste		curricolari		N. 99	
Numero di ore annuali svolte		curricolari		N.	
Obiettivi raggiunti	<b>CONOSCENZE:</b> Definizioni fondamentali dell'analisi e loro applicazione; terminologia scientifica e lessico specifico; applicazioni immediate del calcolo differenziale; rappresentazione di fenomeni mediante grafici. Gli alunni conoscono il simbolismo matematico e le procedure di calcolo, analizzano il comportamento di una funzione, conoscono la procedura per il calcolo di aree.				
	<b>COMPETENZE:</b> Gestire correttamente, soprattutto dal punto di vista concettuale, le proprie conoscenze matematiche Riconoscere i concetti fondamentali e gli elementi base che unificano i diversi aspetti della matematica Rielaborare informazioni e utilizzare, in modo consapevole ed adeguato alle situazioni, i diversi metodi di calcolo Comprendere e usare il linguaggio proprio della matematica				

	<p><b>CAPACITÀ:</b>          Utilizzare metodi, strumenti e modelli matematici in situazioni diverse Risolvere con lo strumento più adeguato una questione matematica          Comprendere i concetti trasversali della disciplina e saper cogliere analogie di strutture tra ambiti diversi          Sviluppare la capacità di trasferire e applicare quanto appreso a situazioni o problemi che nascono da altre discipline</p>
Contenuti svolti	<p>Concetto di funzione reale di variabile reale, classificazione delle funzioni, dominio e codominio Concetto di intervallo, di intorno e loro rappresentazione          Segno di una funzione          Intersezioni con gli assi          Definizione (intuitiva) di limite finito per una funzione in un punto          Limite sinistro e destro per una funzione in un punto          Concetto di limite infinito per una funzione in un punto          Concetto di limite per una funzione all'infinito          Le forme indeterminate          La funzione continua, definizione di discontinuità di una funzione in un punto, punti di discontinuità per una funzione          Asintoti e loro ricerca (orizzontali, verticali e obliqui)          Definizione di derivata, significato geometrico della derivata e sue applicazioni. Derivate fondamentali Crescenza e decrescenza delle funzioni          Massimi e minimi : definizioni e loro ricerca con la derivata prima Flessi: definizioni e loro ricerca con la derivata seconda          Studio di semplici funzioni razionali (interi e fratte)</p>
METODOLOGIE ADOTTATE	<p><b>METODI:</b>          Lezioni frontali, Insegnamento individualizzato, problem solving, ricerca-azione, esercitazioni alla lavagna e dal posto, individuali e/o collettive, correzione alla lavagna dei compiti assegnati, schemi e mappe concettuali, aiuto reciproco.          La principale modalità didattica è stata individuata nella lezione dialogata, che ha permesso agli studenti di intervenire nella costruzione dell'itinerario culturale, cioè di un percorso di apprendimento legato alle conoscenze già possedute dalla classe, in modo che le nuove nozioni si integrassero con le conoscenze precedenti, le consolidassero e da queste si sviluppassero. Lo spunto dei nuovi argomenti, via via introdotti, è stato tratto da problematiche concrete e/o applicative. Pertanto sono stati sistematicamente utilizzati i problemi, gli esercizi, i casi specifici come stimoli di inizio, di ampliamento o di precisazione della teoria. Gli errori sono stati utilizzati per ridefinire le variabili e i metodi attraverso la ricostruzione del percorso seguito, in un continuo dialogo interno che ha permesso ai ragazzi di costruire analogie, verifiche parziali e sintesi finali</p> <p><b>STRUMENTI:</b>          Appunti, sussidi multimediali, libri</p>



Risultati	<p><b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prove scritte (strutturate-semistrutturate-aperte) Brevi interrogazioni orali</li> <li>- Esercitazioni di gruppo; colloqui aperti all'interno del gruppo classe; osservazioni sistematiche durante le esercitazioni individuali e/o collettive.</li> </ul> <p>La lezione dialogata è stato lo strumento primario di valutazione costante del livello di apprendimento attraverso gli interventi personali e le richieste di chiarimento.</p> <p>A questa prima valutazione si sono affiancate le verifiche orali e scritte che non sono state solo test di conoscenza, ma verifiche e valutazioni delle competenze e capacità attraverso problemi o ricerche di metodi, di algoritmi, di strutture; i ragazzi sono stati impegnati in un discorso articolato e via via più complesso.</p> <p>. L'abitudine di molti ad una scarsa rielaborazione, la necessità di riprendere contenuti degli anni precedenti e di ritornare più volte sui concetti per consentirne l'acquisizione e la connessione hanno rallentato i tempi dello svolgimento del programma e non hanno permesso di svolgere l'intero programma preventivato né di approfondire nel modo necessario alcuni degli argomenti trattati.</p> <p>-Molti alunni hanno seguito con un certo interesse e disponibilità il percorso didattico intrapreso raggiungendo gli obiettivi disciplinari specifici, anche se i livelli di competenza e abilità raggiunti sono diversificati in rapporto alle capacità logico-matematiche e alle abilità operative di base di ciascuno.-</p> <p>Permane, nella maggior parte dei casi, un metodo di studio mnemonico e un'applicazione meccanica e poco consapevole di quanto acquisito.</p> <p>-Un gruppo non è riuscito a raggiungere gli obiettivi disciplinari specifici. Alla luce delle verifiche effettuate durante l'anno, emergono, comunque, alcune personalità di buon livello.</p> <p>NUMERO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— VERIFICHE SCRITTE: 5</li> <li>— VERIFICHE ORALI: 5</li> </ul>
Firma del Docente	<i>Franco Cerino</i>

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2022/2023	
Docente:		Disciplina: <b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 5
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 165
		complementari ed integrative	N.
Numero di ore annuali svolte		curricolari	N.
		complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	<b>CONOSCENZE:</b> Caratteristiche dei Principi Nutritivi, Biochimica e Metabolismo. Direttive e Linee Guida per una sana Alimentazione. Norme per una corretta prassi igienica. Le Diete nelle varie fasce d'età. Stili comportamentali alimentari. La dieta nelle varie patologie. Allergie ed intolleranze legate al cibo		
	<b>COMPETENZE:</b> Assumere comportamenti corretti sul modo di alimentarsi dimostrando di essere in grado di compiere scelte consapevoli sulla base delle conoscenze relative alle caratteristiche nutrizionali. Correlare le conoscenze generali agli sviluppi delle tecnologie nello specifico campo di riferimento.		
	<b>CAPACITÀ:</b> Utilizzare l'alimentazione come base per il benessere della persona. Riconoscere la qualità di un prodotto e distinguere i criteri di certificazione. Essere in grado di sviluppare e applicare modalità igienico-sanitari inerenti il sistema HACCP per la prevenzione delle tossinfezioni. Saper interpretare i dati ed i grafici relativi al sistema produttivo degli alimenti ed all'evoluzione del comportamento e dei consumi alimentari con riguardo al contesto culturale e del territorio.		
Contenuti svolti	<b>CURRICULARI:</b> . Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità. Contaminazione fisico-chimica e microbiologica degli alimenti La dieta nelle diverse condizioni fisiologiche La dieta nelle malattie cardiovascolari, e metaboliche. Allergie ed intolleranze alimentari Tipologie di dieta Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti.		

Progettualità integrata	<b>EXTRACURRICULARE:</b> I discenti hanno partecipato alle diverse attività programmate
METODOLOGIE ADOTTATE	<b>METODI:</b> Lezioni frontali con analisi critica del testo e collegamenti con materie equipollenti
	<b>STRUMENTI:</b> <b>Libro di testo</b> e ricerche computerizzate <b>Titolo:</b> "Scienza e cultura dell'alimentazione" <b>Autore :</b> A. Machado
Risultati	<b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: SCRITTI ED ORALI</b> <b>NUMERO</b> Relazioni su tematiche svolte. Interrogazioni orali (anche sui lavori svolti a casa) Verifiche scritte: 4 Verifiche orali: frequenti
	Gli alunni hanno seguito con un certo interesse e disponibilità il percorso didattico. I livelli di competenza sono diversificati in rapporto alle capacità logico-espressive e alle abilità operative di base di ciascuno. Nel complesso, quasi tutti gli alunni hanno raggiunto un buon livello di preparazione.
Firma del Docente	Vilma Aliberti

Scheda per singola materia      Anno scolastico 2022/2023		
Docente:	Disciplina: <b>LINGUA E CULTURA INGLESE</b>	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 2
Numero di ore annuali previste	curricolari	N. 66
	complementari ed integrative	N.

Numero di ore annuali svolte		curricolari	N.
		complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	<b>CONOSCENZE</b> Lo studio della lingua Inglese ha mirato a potenziare le competenze professionali e linguistiche indispensabili sia per proseguire negli studi sia per entrare nel mondo del lavoro. Sono in grado di comprendere specifiche informazioni di testi autentici in microlingua. E' opportuno rilevare: -una più che sufficiente preparazione conseguita da un esiguo gruppo di alunni che si sono distinti per capacità di rielaborazione e costanza nell'impegno e nello studio degli argomenti trattati, -una conoscenza appena sufficiente di alunni che hanno partecipato con interesse ed impegno modesto in tutte le attività proposte.		
	<b>COMPETENZE</b> Conoscenza delle quattro abilità linguistiche di base. • Capacità di rielaborazione degli argomenti trattati • Abilità di comprendere ed esprimersi adeguatamente in situazioni generali e specialistiche che implicino la presenza di espressioni anche articolate e complesse.		
	<b>Capacità</b> Comunicare, comprendere ed interagire in situazioni professionali che prevedano l'uso della micro-lingua.		
Contenuti svolti	<b>CURRICULARI:</b> CURRICULARI: Libro di Testo: "About a Catering" di De Chiara- M. Costanza Torchia – ed. TrinityWhitebridge e "Light the Fire" di Assirelli E – Vetri A- Cappellini Barbara – ed. Rizzoli Languages: Argomenti svolti: Food Today: - Fast food and Fast food Restaurants – The negative aspects of Fast Food – Slow Food – Nouvelle Cuisine – Diets: - Healthy Eating – The Food Pyramid – Food Groups – Eatwell and Myplate – The Mediterranean Diet – The Alternative Diets – Food Safety: - HACCP – Preliminary Tasks and Principles – Food Contamination – Food Preservation – Bacteria –Food allergies and intollerances – Celiac Disease – Banqueting and Catering  Grammar revision about the use of some tenses: past simple; future forms; modal verbs		
Progettualità integrata	extracurriculare:		

METODOLOGIE ADOTTATE	<p><b>METODI</b> Per conseguire gli obiettivi indicati si è organizzato il processo di apprendimento mediante una programmazione disciplinare coerente con il livello della classe e nel rispetto del curriculum della materia individuato dal PTOF e dal dipartimento delle Lingue Straniere di questo istituto. Alle strategie didattiche adottate ne sono state affiancate altre, in linea con l'approccio in presenza e a distanza. Pertanto, oltre al registro elettronico, che resta il punto di riferimento comune, sono state utilizzate piattaforme e canali di comunicazione come WhatsApp, e-mail, e Google Classroom. Lo scopo principale è stato rimanere in contatto con gli alunni, non soltanto per sottoporre loro delle semplici esercitazioni e compiti da fare ma soprattutto per instaurare un dialogo che potesse essere costruttivo, di conforto e supporto.</p>
	<p><b>STRUMENTI</b> I moduli indicati nella programmazione sono stati organizzati secondo uno sviluppo non sempre cronologico, in relazione al processo formativo in atto nella classe; sono stati utilizzati opportuni sussidi didattici come libri di testo e fotocopie di materiali integrativi. Le lezioni sono state di tipo tradizionale frontale, con attività di gruppo, per educare alla complessità e all'autostima. Nel corso dell'anno si è provveduto ad attuare diversi interventi, rallentare e/o rafforzare, a seconda dei casi e del livello raggiunto dalla classe.</p>
Risultati	<p><b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE</b> Miste ed a Risposta Aperta Interrogazioni orali (anche sui lavori svolti a casa).</p>
	<p>Verifiche scritte: 2 (durante il primo trimestre) e 3 (durante il secondo pentamestre) Verifiche orali: 4</p> <hr/> <p>Nel complesso, quasi tutti hanno raggiunto un livello di preparazione parzialmente adeguata.</p>
Firma del Docente	Maddalena Guariniello

Scheda per singola materia	Anno scolastico 2022/2023
Docente: Giovanna Tomeo	Disciplina: <b>LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE</b>

Numero di ore settimanali di lezione		N. 3
Numero di ore annuali previste	curricolari	N. 99
	complementari ed integrative	N.
Numero di ore annuali svolte	curricolari	N.
	complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	<b>CONOSCENZE</b> Lo studio della lingua Francese ha mirato a potenziare le competenze professionali e linguistiche indispensabili sia per proseguire negli studi sia per entrare nel mondo del lavoro. Sono in grado di comprendere specifiche informazioni di testi autentici in microlingua	
	<b>COMPETENZE</b> Conoscenza delle quattro abilità linguistiche di base. Capacità di rielaborazione degli argomenti trattati. Abilità di comprendere ed esprimersi adeguatamente in situazioni generali e specialistiche che implicano la presenza di espressioni anche articolate e complesse.	
	<b>Capacità</b> Comunicare, comprendere e interagire in situazioni professionali che prevedano l'uso della microlingua.	
Contenuti svolti	<b>CURRICULARI:</b> <b>LA CONCEPTION DE LA CARTE</b> <b>LES TYPES DE CARTE</b> <b>LE MENU</b> <b>LES BANQUETS</b> <b>L'HACCP</b> <b>LES PRINCIPES DE L'HACCP</b> <b>LA MAITRISE DES POINTS CRITIQUES</b> <b>LES INFECTIONS ET LES INTOXICATIONS ALIMENTAIRES</b> <b>LES RISQUES ET LES MESURES PRÉVENTIVES CONTRE LA CONTAMINATION ALIMENTAIRE</b> <b>LES ALIMENTS BONS POUR LA SANTÉ</b> <b>LE RÉGIME MÉDITERRANÉEN</b> <b>LES ALLERGIES ET LES INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES</b> <b>LES TROUBLES DU COMPORTEMENT ALIMENTAIRE</b> <b>L'ALIMENTATION DU SPORTIF ET DE L'ADOLESCENT</b> <b>LES RÉGIMES ALTERNATIFS</b> <b>LIBRO DI TESTO: GOURMET enogastronomie di Christine Duvallier</b>	

Progettualità integrata	Extracurriculare:.
METODOLOGIE ADOTTATE	<b>METODI:</b> per conseguire gli obiettivi indicati si è organizzato il processo di apprendimento mediante una programmazione disciplinare coerente con il livello della classe e nel rispetto del curriculum della materia individuato dal ptof e dal dipartimento di lingua.
	<b>STRUMENTI:</b> I moduli indicati nella programmazione sono stati organizzati secondo uno sviluppo non sempre cronologico, in relazione al processo formativo in atto nella classe; sono stati utilizzati opportuni sussidi didattici come libri di testo, fotocopie di materiali integrativi, cartelle con mappe su schermo in classe Nel corso dell'anno si è provveduto ad attuare diversi interventi, rallentare e/o rafforzare, a seconda dei casi e del livello raggiunto dalla classe.
Risultati	<b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:</b> I moduli indicati nella programmazione sono stati organizzati secondo uno sviluppo non sempre cronologico, in relazione al processo formativo in atto nella classe; sono stati utilizzati opportuni sussidi didattici come libri di testo, fotocopie di materiali integrativi. Nel corso dell'anno si è provveduto ad attuare diversi interventi, rallentare e/o rafforzare, a seconda dei casi e del livello raggiunto dalla classe.
	<b>NUMERO</b> Verifiche scritte:3 Verifiche orali: 3 <hr/> È opportuno rilevare che solo un esiguo numero di studenti si è distinto per impegno e capacità di rielaborazione personale dei contenuti svolti raggiungendo risultati soddisfacenti, nel complesso quasi tutti hanno raggiunto un livello di preparazione sufficiente.
Firma del Docente	Giovanna Tomeo

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2022/2023	
Docente Arianna Celoro		Disciplina: <b>LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA</b> <b>Settore CUCINA</b>	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 6
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 198
		complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	<p><b>CONOSCENZE:</b>          Conoscenza delle principali formule ristorative presenti nel mercato e delle tendenze del settore ristorazione nel nostro paese.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza delle differenze organizzative tra ristorazione sociale, tradizionale, neo-ristorazione.</li> <li>• Conoscenza dell'evoluzione della gastronomia.</li> <li>• Il sistema HACCP e il piano di autocontrollo* (UDA)</li> <li>• La legislazione alimentare* (UDA)</li> <li>• Regole di sicurezza e salubrità del luogo di lavoro* (UDA)</li> <li>• Conoscere gli obblighi di Legge dell'imprenditore e del lavoratore.</li> <li>• Conoscere i principali pericoli/rischi nell'ambiente di lavoro.</li> <li>• Conoscere l'evoluzione della normativa sulla sicurezza sul lavoro.</li> <li>• Conoscere le principali norme di prevenzione antinfortunistica.</li> <li>• Conoscere le linee guida per una corretta progettazione dell'economato;</li> <li>• Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.</li> <li>• Principali categorie di prodotti alimentari disponibili sul mercato.</li> <li>• Storia del menu classico della cucina francese. Escoffier, Ritz, Careme e poi Artusi • Criteri di elaborazione del menu (ristorazione commerciale e collettiva)</li> <li>• Tipologie di intolleranze alimentari</li> <li>• I prodotti ecologici e i nuovi alimenti</li> <li>• Software di settore.</li> <li>• Il beverage cost</li> <li>• TECNICHE DI CATERING E BANQUETING (UDA CATERING E BANQUETING: LA SIMULAZIONE DI UN EVENTO)</li> <li>• Le normative di riferimento che disciplinano le attività di Catering e Banqueting</li> <li>• La degustazione e l'analisi sensoriale: tecniche di abbinamento cibo – vino</li> <li>• Terminologia di cucina e la Scienza in Cucina: tecniche contemporanee altamente scenografiche e che garantiscono l'esaltazione del gusto delle pietanze.</li> <li>• CONOSCENZA DELLE TECNICHE DI DEGUSTAZIONE E L'ANALISI SENSORIALE: IL VINO NEI PIATTI E CON I PIATTI</li> </ul>		



	<p><b>COMPETENZE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Igiene del personale, degli ambienti, delle attrezzature e degli alimenti e procedure HACCP</li> <li>• Saper classificare i locali ristorativi nei comparti previsti dalla legge ed in base al tipo di organizzazione</li> <li>• Classificare i diversi tipi di contaminazione e applicare il giusto metodo di conservazione.</li> <li>• Comprendere l'importanza dell'autocontrollo sul processo.</li> <li>• Regole di base per la prevenzione degli infortuni sul lavoro</li> <li>• Avere cura della propria salute in ambito lavorativo.</li> <li>• Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</li> <li>• Prodotti agroalimentari di qualità e certificazioni a livello comunitario e nazionale</li> <li>• Food&amp;Beverage Cost</li> <li>• Il menu e la carta delle vivande: dalle origini ai giorni nostri</li> <li>• Occasioni di servizio, classificazione del menu e regole di elaborazione delle diverse carte</li> <li>• Organizzazione del reparto cucina e caratteristiche essenziali dei servizi di catering e banqueting.</li> <li>• Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico – fisico, nutrizionale e gastronomico</li> </ul> <p><b>CAPACITÀ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Distinguere la ristorazione di necessità da quella di svago/piacere.</li> <li>• Conoscenza delle tendenze attuali della cucina ed i suoi fattori caratterizzanti e distinzione delle diverse forme di cucina creativa.</li> <li>• Saper applicare la corretta prassi igienica nel corso delle lavorazioni</li> <li>• Simulare il piano di autocontrollo.</li> <li>• Individuare possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori nel settore ristorativo.</li> <li>• Applicare i principi e gli strumenti idonei a garantire la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro.</li> <li>• Riconoscere i marchi di qualità.</li> <li>• Utilizzare sistemi di tutela e certificazione.</li> <li>• Distinguere le differenti gamme di alimenti.</li> <li>• Food cost e beverage cost</li> <li>• Progettare il menu per tipologie di eventi nella ristorazione tradizionale</li> <li>• Organizzare il servizio attraverso la programmazione ed il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.</li> <li>• Simulare eventi di catering e banqueting.</li> <li>• Utilizzare le principali nuove tecniche in cucina: la scienza in cucina, in sala e al bar</li> <li>• Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti, compreso il vino, mediante l'ausilio di schede</li> </ul> <p>LIBRO DI TESTO: ALTA PROFESSIONALITA' IN CUCINA – LIBRO MISTO CON LIBRO DIGITALE VOLUME PER LA CLASSE QUINTA – PAOLO GENTILI  LIBRO DI TESTO: ALTA PROFESSIONALITA' IN CUCINA – LIBRO MISTO CON LIBRO DIGITALE VOLUME PER LA CLASSE QUINTA – PAOLO GENTILI</p>
--	--

Contenuti svolti	<b>CURRICULARI:</b> <b>LIBRO DI TESTO:</b>
Progettualità integrata	extracurriculare: Extracurriculare: gli alunni della classe hanno svolto tutte le attività programmate
METODOLOGIE ADOTTATE	<b>METODI:</b> Lezione frontale, Lavoro di gruppo, Lezione dialogata, Cooperative learning, Problem solving, Debate, Flipped Classroom
	<b>STRUMENTI:</b> Libro di testo, riviste, strumentazione multimediale. LIM, Tablet, PC, mappe concettuali, fotocopie
Risultati	<b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:</b> - Quesiti a risposta multipla e domande aperte (test semi strutturati) – Tema scritto (test strutturato sui principali nuclei tematici della seconda prova d’Esame di Stato) – Verifiche orali
	<b>NUMERO</b> VERIFICHE SCRITTE: 3 – VERIFICHE ORALI: 3 – VERIFICHE TECNICO – PRATICHE: 2
	Molti alunni hanno seguito con un certo interesse e disponibilità il percorso didattico intrapreso, raggiungendo gli obiettivi disciplinari specifici, anche se i livelli di competenza e abilità raggiunti sono diversificati in rapporto alle capacità logicoespressive e alle abilità operative di base di ciascuno. Permane, nella maggior parte dei casi, un metodo di studio poco approfondito e lineare. Complessivamente la classe ad inizio anno presentava una preparazione iniziale mediamente sufficiente, mostrando lacune nei prerequisiti di base e in particolar modo nella padronanza di un linguaggio tecnico-disciplinare. Nella trattazione dei diversi segmenti curriculari pertanto è stata fondamentale un’attività di recupero dei prerequisiti di base per affrontare gli argomenti del quinto anno. Nel corso dell’anno va evidenziato un impegno abbastanza continuo per un nutrito gruppo di alunni che si sono dimostrati partecipi e complessivamente motivati sugli argomenti teorici del programma. Bisogna inoltre notare che già nei programmi ministeriali sono previste poche ore settimanali per questa disciplina, il che in realtà è molto poco data la vastità e la complessità della materia. Va sottolineato che non sempre i temi trattati sono stati adeguatamente assimilati e permangono quindi difficoltà nell’esposizione dei contenuti. Nel complesso diversi allievi nonostante i tentativi di sollecitare uno studio ragionato e metodico si sono orientati su uno studio mnemonico, tendendo a dimenticare facilmente le nozioni apprese e non riuscendo a stratificare le conoscenze e neppure ad elaborare quanto appreso. In definitiva il comportamento può ritenersi accettabile, la frequenza costante e puntuale, fatta eccezione per alcuni alunni. L’impegno mostrato nel corso dell’anno consente una preparazione in uscita nel complesso più che sufficiente.

Firma del Docente	Arianna Celoro
-------------------	----------------

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2022/2023	
Docente: Salvatore Festa		Disciplina: <b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</b>	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 4
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 132
Obiettivi raggiunti	<p><b>CONOSCENZE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche e normativa del mercato turistico nazionale ed internazionale.</li> <li>• Tecniche di marketing turistico e di web marketing</li> <li>• Strategia dell'impresa e scelte strategiche</li> <li>• Pianificazione e la programmazione aziendale.</li> <li>• Budget e business plan</li> <li>• Normativa relativa alla costituzione dell'impresa</li> <li>• Normativa sulla sicurezza del luogo di lavoro e sull'igiene alimentare.</li> <li>• Contratti delle imprese ricettive e ristorative</li> <li>• Abitudini alimentari ed economia del territorio</li> </ul> <p>I marchi di qualità</p> <p><b>EDUCAZIONE CIVICA:</b></p> <p>L'Unione Europea: scopi e funzionamento</p> <p>Le Nazioni Unite e le sue agenzie</p> <p>La costituzione: i principi fondamentali</p> <p>La costituzione e il lavoro</p> <p>Il contratto di lavoro</p>		

	<p><b>COMPETENZE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici.</li> <li>• Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati utilizzando le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione, del servizio, della Comunicazione, della vendita e del marketing di settore.</li> <li>• Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.</li> <li>• Applicare la normativa, nazionale e internazionale, in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> <li>• Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela.</li> <li>• Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali</li> </ul> <p>Riconoscere il valore dell'ambiente ed essere in grado di curarlo, rispettarlo, migliorarlo assumendo il principio di responsabilità</p> <hr/> <p><b>CAPACITÀ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.</li> <li>• Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.</li> <li>• Utilizzare le tecniche di marketing e distinguere le caratteristiche del mercato turistico.</li> <li>• Individuare le fasi e le procedure per redigere un business plan.</li> <li>• Utilizzare un linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme sulla sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie.</li> <li>• Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari.</li> </ul> <p>Saper individuare organismi e le funzioni delle organizzazioni internazionali e la loro incidenza sulla sfera personale e sociale</p>
--	--

Contenuti svolti	<p><b>CURRICULARI:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il mercato turistico nazionale ed internazionale.</li> <li>• Gli organismi e le fonti normative interne e internazionali.</li> <li>• Il marketing: aspetti generali</li> <li>• Il marketing strategico e operativo</li> <li>• Il web marketing</li> <li>• Il marketing plan</li> <li>• La pianificazione e la programmazione aziendale.</li> <li>• Il budget.</li> <li>• Il business plan</li> <li>• Le norme sulla costituzione dell'impresa</li> <li>• Le norme sulla sicurezza del lavoro dei luoghi lavoro</li> <li>• I contratti delle imprese ristorative</li> </ul> <p>Le abitudini alimentari e l'economia del territorio</p> <p><b>EDUCAZIONE CIVICA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Istituzioni dell'Unione Europea e degli Organismi internazionali</li> <li>• La Costituzione: struttura e caratteristiche</li> </ul> <p>Il contratto di lavoro</p>
Progettualità integrata	<p>Extracurriculare: la classe ha partecipato alle attività proposte dall'istituto</p>
METODOLOGIE ADOTTATE	<p><b>METODI:</b> Lezione frontale, lezione partecipata, lavoro di gruppo, discussione, problem solving, simulazione esercitazione in classe, riferimenti interdisciplinari</p> <p><b>STRUMENTI:</b> <b>Libro di testo:</b> "GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE UP 3"-Classe Quinta di S. RASCONI e F. FERRIELLO – editore Tramontana. Lavagna, materiale in fotocopia, appunti delle lezioni schemi e grafici.</p>
Risultati	<p><b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:</b> Prove strutturate e semi-strutturate; interrogazioni lunghe, interrogazioni brevi, questionari, relazioni sondaggi a dialogo, simulazioni di prove d'esame</p> <p><b>NUMERO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Verifiche scritte:6</li> <li>– Verifiche orali: 5</li> </ul> <p>Nel complesso gli alunni hanno raggiunto un buon livello di preparazione</p>

Firma del Docente	Salvatore Festa
-------------------	-----------------

Scheda per singola materia	Anno scolastico 2022/2023
----------------------------	---------------------------

Docente:	Disciplina: <b>EDUCAZIONE CIVICA</b>
----------	--------------------------------------

Numero di ore settimanali di lezione	N. 1
--------------------------------------	------

Numero di ore annuali previste	curricolari	N. 33
--------------------------------	-------------	-------

Obiettivi raggiunti	<b>CONOSCENZE:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Costituzione e cittadinanza</b>, diritto nazionale e internazionale, legalità e solidarietà;</li> <li>• <b>Sviluppo sostenibile</b>, educazione ambientale, conoscenza e tutela di patrimonio e territorio;</li> </ul> <b>Cittadinanza digitale.</b>
	<b>COMPETENZE:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.</li> <li>• Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.</li> <li>• Partecipare al dibattito culturale.</li> <li>• Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.</li> <li>• Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.</li> </ul> <p>Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica</p>

	<p><b>CAPACITÀ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizzare le proprie capacità nella vita scolastica, riconoscendo i punti di debolezza e i punti di forza. Assumere comportamenti di autonomia, autocontrollo, fiducia in sé</li> <li>• Interiorizzare la funzione della regola nei diversi ambienti della vita quotidiana (scuola, cortile, strada, gruppi...). Conoscere e rispettare le regole di un gioco</li> <li>• Conoscere le finalità delle principali organizzazioni internazionali e gli articoli della Convenzione dei diritti dell'infanzia e dell'adolescenza.</li> <li>• Riconoscere e rispettare i valori sanciti nella Carta Costituzionale.</li> <li>• Conoscere i comportamenti da assumere in situazioni di emergenza.</li> <li>• Sapersi muovere in sicurezza nell'ambiente scolastico e per la strada. Assumere comportamenti che favoriscano un sano e corretto stile di vita.</li> <li>• Conoscere le norme che tutelano l'ambiente per diventare cittadini responsabili</li> <li>• Mettere in relazione le regole stabilite all'interno della classe, della scuola, della famiglia, della comunità di vita con alcuni articoli della Costituzione</li> <li>• Analizzare, confrontare e valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti di dati, informazioni e contenuti digitali.</li> </ul> <p>Informarsi e partecipare al dibattito pubblico attraverso l'utilizzo di servizi digitali pubblici e privati. Ricercare opportunità di crescita personale e di cittadinanza partecipativa attraverso adeguate tecnologie digitali</p>
Contenuti svolti	<p><b>CURRICULARI:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principi fondamentali della Costituzione</li> <li>• I rapporti economici</li> <li>• Il lavoro nella Costituzione</li> <li>• Il contratto di lavoro</li> <li>• Il CCNL</li> <li>• Agenda 2030</li> <li>• Pace, stabilità politica e diritti umani.</li> <li>• Accessibilità e gestione delle risorse energetiche e alimentari</li> <li>• Le nuove frontiere della tecnologia digitale.</li> </ul> <p>L'intelligenza artificiale, minacce e opportunità</p>
Progettualità integrata	<p>Extracurriculare:</p>
METODOLOGIE ADOTTATE	<p><b>METODI:</b> Lezione frontale, lezione partecipata, lavoro di gruppo, discussione, problem solving, simulazione esercitazione in classe, riferimenti interdisciplinari</p>
	<p><b>STRUMENTI:</b> Lavagna, materiale in fotocopia, appunti delle lezioni schemi e grafici.</p>

Risultati	<b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:</b> Prove strutturate e semi-strutturate; interrogazioni lunghe, interrogazioni brevi, questionari, relazioni sondaggi a dialogo, simulazioni di prove d'esame
	<b>NUMERO</b> – Verifiche orali: 5  Nel complesso gli alunni hanno raggiunto un buon livello di preparazione.
Firma del Docente	



Scheda per singola materia		Anno scolastico 2022/2023	
CLASSE V sez. B FPP			
Docente: Giovanni Morrone		Disciplina: <b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 2
Numero di ore annuali previste	curricolari		N. 66
	complementari ed integrative		N. --
Numero di ore annuali svolte	curricolari		N.
	complementari ed integrative		N.
Obiettivi raggiunti	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ gli elementi tecnici di alcune discipline sportive di squadra;</li> <li>▪ gli elementi tecnici di alcune discipline sportive individuali;</li> <li>▪ le esercitazioni utili per un ottimale condizionamento psico-fisico;</li> <li>▪ il proprio stato di forma fisica;</li> <li>▪ la terminologia specifica della materia</li> </ul>		
	<b>COMPETENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ utilizzare le conoscenze acquisite per analizzare, valutare e risolvere una situazione problematica;</li> <li>▪ utilizzare le qualità motorie (condizionali e coordinative) in modo adeguato alle diverse esperienze e ai vari contenuti tecnici;</li> <li>▪ praticare gli sport programmati nei ruoli congeniali alle proprie attitudini e propensioni;</li> <li>▪ mettere in pratica le norme di comportamento ai fini della prevenzione degli infortuni</li> </ul>		
	<b>CAPACITA'</b>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Essere in grado di affrontare in modo consapevole le varie problematiche di tipo motorio;</li> <li>▪ Essere in grado di compiere attività di resistenza, forza, velocità e articolarietà;</li> <li>▪ Acquisire una maggiore autonomia nello svolgere le varie attività utilizzando le proprie competenze in situazioni diversificate.</li> </ul>
Progettualità integrata	Extracurriculare:
Metodologie adottate	<p><b>METODI</b> Attraverso la capacità di collegare ed utilizzare apprendimenti nuovi con quelli già acquisiti, si è cercato di condurre al problem-solving così da promuovere processi, abilità e comportamenti sempre più elevati. La diversificazione delle attività (pallavolo, tennis tavolo, badminton, calcio ed altre attività non codificate), ha permesso di scoprire ed orientare le attitudini personali e per accrescere le potenzialità di ciascuno. Si è privilegiata una metodologia flessibile al fine di adattarsi ai differenti tempi di apprendimento e alle varie capacità, cogliendo nell'espressività motoria spunti e proposte utili ad una corretta evoluzione degli allievi stessi. Per gli allievi che manifestavano delle difficoltà è stato effettuato un percorso personalizzato.</p>
	<p><b>STRUMENTI</b> Attività individuali e in gruppo con grandi e piccoli attrezzi codificati e non; attrezzi specifici per gli sport praticati; appunti del docente, libro di testo: IL CORPO E I SUOI LINGUAGGI Autore: DEL NISTA PIERLUIGI, TASSELLI ANDREA Google Classroom</p>
Risultati	<p><b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE</b> La verifica effettuata costantemente in itinere, è avvenuta tramite test e prove tendenti a saggiare l'acquisizione dei contenuti proposti. La lettura dei dati conseguiti ed il loro confronto, ha fornito la possibilità di quantificare i miglioramenti anche sotto il profilo socio-comportamentale, l'impegno, l'interesse e la partecipazione</p>
Firma del Docente	Giovanni Morrone

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2022/2023	
Docente:		Disciplina: <b>RELIGIONE CATTOLICA</b>	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 1
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 33
		complementari ed integrative	N. 0
Numero di ore annuali svolte		curricolari	N.
		complementari ed integrative	N. 0
Obiettivi raggiunti	<b>CONOSCENZE</b> Conoscenza delle principali tematiche dell'etica, del lavoro e gli orientamenti della Chiesa		
	<b>COMPETENZE</b> Confronto tra proposta cristiana e vita		
	<b>CAPACITÀ</b> Riflettere criticamente sul rapporto tra coscienza, libertà e verità in riferimento all'agire		
Contenuti svolti	<b>CURRICULARI</b> <b>Libro di testo:</b> <b>Libro di testo: "Itinerari di IRC 2.0"</b> - Vol. Unico/Schede Tematiche per la Scuola Superiore di M. Contadini – ELLE DI CI -La chiamata di Dio e le risposte dell'uomo lungo la Storia  <b>-La società umana: Famiglia, Stato, aggregazioni sociali ed economiche</b> -La sfida ecologica, il senso del Creato e la Vita come dono  -La Maturità scelta del domani: La formazione, il lavoro e la professione		
Progettualità integrata	Usi, costumi, cibi, cultura della nostra terra, con uno sguardo anche alla realtà multietnica inserita sul nostro territorio in relazione alla propria esperienza o credo religioso		
METODOLOGIE ADOTTATE	<b>METODI:</b> Lezioni frontali, interdisciplinari. Questionari, Test, Lavori di gruppo. Utilizzo piattaforma Argo, Classroom con invii multimediali e WhatsApp e Sussidi Audiovisivi.		

	<b>STRUMENTI:</b> Brainstorming e audiovisivi. Colloqui
Risultati	<b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:</b> Verifiche orali e colloqui
	<b>NUMERO</b> Verifiche scritte: Verifiche orali:4
Firma del Docente	Cosimo Gasparro

**APPENDICE 2 :**  
**Unità di apprendimento interdisciplinare**

<b>CLASSI QUINTE ENOGASTRONOMIA UNITA' DI APPRENDIMENTO</b>	
<i>Denominazione</i>	LA CONOSCENZA È SICUREZZA. LA GARANZIA DELLA SICUREZZA
<i>Compito – prodotto</i>	POWER POINT, VIDEO sull'HACCP
<i>Competenza Focus di area di indirizzo</i>	N° 3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
<i>Competenze di area generale</i>	n.2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali n. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio di lavoro n. 10 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi n.11 Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
<i>Competenze europee</i>	a. Competenza alfabetico funzionale b. Competenza multilinguistica c. competenza matematica in scienze, tecnologie e ingegneria d. Competenza digitale e. competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare f. Competenza in materia di cittadinanza g. Competenza imprenditoriale h. Competenze in materia di consapevolezza ed espressione culturale
<b>ASSE DEI LINGUAGGI Competenza generale n. 2-5</b>	
Conoscenze	Abilità
<b>ITALIANO</b> La condizione operaia nella letteratura europea: Naturalismo e Verismo. Lettura e analisi di brani antologici scelti.	<b>ITALIANO</b> Orientarsi nel contesto storico culturale dell'Ottocento. Saper rapportare le forme della letteratura al loro contesto storico e culturale.
<b>LINGUA INGLESE</b> Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali (Cartelli, moduli, etichette)  Lessico incluso quello specifico della microlingua relativo alla sicurezza e all'igiene personale e dell'ambiente cucina.	<b>LINGUA INGLESE</b> Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza  Produrre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell'ambito professionale di appartenenza.

<b>CLASSI QUINTE</b> <b>ENOGASTRONOMIA</b> <b>UNITA' DI APPRENDIMENTO N.2</b>	
<i>Denominazione</i>	<b>VALORIZZARE CHI SIAMO</b> <b>ATTRAVERSO I COLORI DELLA NOSTRA TERRA</b>
<i>Compito - prodotto</i>	POWERPOINT sui prodotti certificati del territorio
<i>Competenza Focus di area di indirizzo</i>	<b>N. 11:</b> 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.
<i>Competenze di area generale</i>	n.2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali n. 6 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali n. 12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.
<i>Competenze europee</i>	a. Competenza alfabetico funzionale b. Competenza multilinguistica c. competenza matematica in scienze, tecnologie e ingegneria d. Competenza digitale e. competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare f. Competenza in materia di cittadinanza g. Competenza imprenditoriale h. Competenze in materia di consapevolezza ed espressione culturale

**CLASSI QUINTE  
ENOGASTRONOMIA  
UNITA' DI APPRENDIMENTO N.3**

<i>Denominazione</i>	<b>LE ESIGENZE DELLA CLIENTELA</b>
<i>Compito - prodotto</i>	<b>REALIZZAZIONE RICETTE E POWERPOINT- STESURA DI UN MENU' SPECIALE PER REGIMI DIETETICI ALTERNATIVI</b>
<i>Competenza Focus di area di indirizzo</i>	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.
<i>Competenze di area generale</i>	n.2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali n 4Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e lavoro n. 8Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
<i>Competenze europee</i>	a. Competenza alfabetico funzionale b. Competenza multilinguistica c. competenza matematica in scienze, tecnologie e ingegneria d. Competenza digitale e. competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare f. Competenza in materia di cittadinanza g. Competenza imprenditoriale h. Competenze in materia di consapevolezza ed espressione culturale



**IL CONSIGLIO DI CLASSE**

<b>Docente</b>	<b>Materia d'insegnamento</b>	<b>Firma</b>
AMATUCCIO Giuseppina	ITALIANO STORIA	Giuseppina Amatuccio
CERINO Franco	MATEMATICA	Franco Cerino
ALIBERTI Vilma	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Vilma Aliberti
D'ACUNZO CARLO	LAB. SERV.ENOGASTR.-SETT. CUCINA CON SCIENZA E CULT. ALIMENTI	Carlo D'Acunzo
FESTA Salvatore	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	Salvatore Festa
GUARINIELLO Maddalena	INGLESE	Maddalena Guariniello
TOMEIO Giovanna	FRANCESE	Giovanna Tomeio
CELORO Arianna	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	Arianna Celoro
FESTA Salvatore	EDUCAZIONE CIVICA	Salvatore Festa
MORRONE Giovanni	SCIENZE MOTORIE	Giovanni Morrone
GASPARRO Cosimo	RELIGIONE	Cosimo Gasparro
TOMEIO Giovanna	Coordinatore	Giovanna Tomeio

Battipaglia, 15/05/2023

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
PROF.SSA DANIELA PALMA