



# 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

## INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

### DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

**A.S. 2022/2023**

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ENZO FERRARI"-BATTIPAGLIA

Prot. 0007491 del 15/05/2023

IV (Entrata)

***CLASSE V SEZIONE C***

***PERCORSO FPP***



## Il Consiglio della classe V C 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 scolastico2022/2023;
- 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.C.... Percorso FPP nel corso dell'anno scolastico 2022/23 nella forma che, a seguire, si trascrive.

**DOCUMENTO DI CLASSE**  
**Classe 5 sez. C 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>6</b>
<b>Profilo professionale/Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera</b>	<b>6</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>8</b>
<b>Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di Educazione Civica</b>	<b>8</b>
<b>Competenze di cittadinanza e Costituzione individuate dal consiglio di classe e acquisite dagli studenti: livelli di valutazione Obiettivi trasversali e obiettivi minimi conseguiti</b>	<b>12</b>
<b>Le Competenze</b>	<b>14</b>
<b>Metodologia e Verifiche</b>	<b>20</b>
<b>Criteri e Griglia di Valutazione apprendimenti in itinere nella Didattica in presenza</b>	<b>21</b>
<b>Obiettivi conseguiti</b>	<b>22</b>
<b>Scheda di valutazione del colloquio</b>	<b>22</b>
<b>Criteri di assegnazione del credito scolastico</b>	<b>31</b>
<b>Criteri e parametri valutativi per l'attribuzione del credito massimo</b>	<b>31</b>
<b>APPENDICE 1: schede per singole materie</b>	<b>32</b>
<b>APPENDICE 2: Unità di apprendimento interdisciplinare</b>	<b>56</b>

## COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>Docente</i>	<i>Materia d'insegnamento</i>	<i>Ore Settimanali</i>
Maria Rosaria Sica	Lingua e Letteratura Italiana	4
	Storia	2
Antonietta Regazzi	Matematica	3
Maria Barone	Scienza e Cultura dell'alimentazione	5
Matilde Delfino	Diritto e Tecniche Amministrative	4
Laura Di Filippo	Lingua e Cultura Inglese	2
Rosalia Nobile	Lingua e Cultura Francese	3
Carlo D'Acunzo	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	6
Matilde Delfino	Educazione Civica	1
Dario Curcio	Scienze Motorie	2
Cosimo Gasparro	Religione	1
Martinangelo Roberto	<i>Sostegno</i>	
Cocca Fernanda	<i>Sostegno</i>	
Sirignano Donatella	<i>Sostegno</i>	
Opramolla Annamaria	<i>Sostegno</i>	

## 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.

In particolar modo ha cambiato ogni anno l'insegnante di italiano e storia, laboratorio di enogastronomia compresenza con scienze degli alimenti, scienze degli alimenti, educazione motoria, religione;

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</b> <i>A.S. 2020/2021</i>	<b>QUARTA</b> <i>A.S. 2021/2022</i>	<b>QUINTA</b> <i>A.S. 2022/2023</i>
<i>ITALIANO E STORIA</i>	Maria Teresa Cantalupo – Maffia Francesca	Fois Salvatorica Soglia Nunzia	Sica Maria Rosaria
<i>MATEMATICA</i>	Regazzi Antonietta	Regazzi Antonietta	Regazzi Antonietta
<i>INGLESE</i>	Di Filippo Laura	Di Filippo Laura	Di Filippo Laura
<i>FRANCESE</i>	Nobile Rosalia	Nobile Rosalia	Nobile Rosalia
<i>LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA</i>	D'Acunzo Carlo	D'Acunzo Carlo	D'Acunzo Carlo
<i>LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA Compresenza Alimentazione</i>	D'Acunzo Carlo	Apicella Antonio	D'Acunzo Carlo
<i>LABORATORIO DI SALA E VENDITA</i>			
<i>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</i>	Vilma Aliberti	Barone Maria	Barone Maria
<i>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</i>	Delfino Matilde	Delfino Matilde	Delfino Matilde
<i>EDUCAZIONE CIVICA</i>	Delfino Matilde	Delfino Matilde	Delfino Matilde
<i>SCIENZE MOTORIE</i>	Zarrillo Giovanni	Zarrillo Giovanni	Curcio Dario
<i>RELIGIONE</i>	Leso Raffaele	Gasparro Cosimo	Gasparro Cosimo
<i>Sostegno</i>	Granese Teresina	Martinangelo Roberto	Martinangelo Roberto
<i>Sostegno</i>	Trezza Laura	Romano Felicia	Cocca Fernanda
<i>Sostegno</i>	Sirignano Donatella	Sirignano Donatella	Sirignano Donatella
<i>Sostegno</i>	Opramolla Annamaria	Opramolla Annamaria	Opramolla Annamaria

## ESAME DI STATO - I COMMISSARI INTERNI

COGNOME E NOME	MATERIA
Barone Maria	scienza e cultura dell'alimentazione
D'Acunzo Carlo	Lab. di enogastronomia settore cucina
Delfino Matilde	diritto e tecniche amministrative

### 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 20 alunni (15maschi e 5 femmine), ha raggiunto l'attuale assetto di 14 alunni (11 maschi e 3 femmine).

All'interno della classe sono presenti:

- **2. alunni BES** per il quale negli ultimi tre anni il C.d.C. ha predisposto un **PDP** (D.M. 27/12/2012 – **BES - Area 2**);

- **2. alunni “diversamente abili”** (L.104/'92) di cui uno che ha seguito una **Programmazione per Obiettivi Minimi** in base all'art.15 comma 3 dell'O.M.90/2001. Per questi alunni il C.d.C. auspica la presenza degli insegnanti di sostegno durante lo svolgimento delle prove d'esame.

- 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 non hanno partecipato, nel triennio, a stage, territoriali ed extraterritoriali; sono stati impegnati in numerose attività di esercitazioni laboratoriali in occasione di eventi, in visite aziendali, hanno partecipato a concorsi enogastronomici, ed a numerose attività di orientamento post-diploma.



Hanno seguito le Attività di PCTO nell'ambito del Progetto “Orientalife” promosso dall'USR Campania, partecipando ad un percorso di 12 ore curato da ANPAL nel corso del quale sono state affrontate le tematiche dell'Orientamento alle Transizioni, al Lavoro, agli ITS e sistema duale.

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 della squadra 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:**

- Partecipazione all'evento "Festa del Cuoco" - Attività di PCTO a Sorrento, il giorno martedì 15 novembre 2022.
- Partecipazione al progetto "Regalami un sorriso" 21/12/2022, 03/04/2023;
- Partecipazione al Progetto di Ricerca "Esperienze di lavoro precoce in Italia" Save The Children martedì 20 dicembre;
- Incontro di formazione sulla sessualità responsabile e consapevole – a cura di "Cittadinanzattiva" lunedì 30 gennaio 2023
- Attività di sensibilizzazione per il contrasto ai fenomeni del bullismo e del Cyberbullismo.
- Attività di Formazione in Collaborazione con l'ASL – "Ben...Essere in Amore" – 17 Febbraio 2023;
- Attività di Formazione in Collaborazione con l'ASL – "Free Life" – Sensibilizzazione sulle varie tipologie di dipendenze;
- Servizio di preparazione pasti (in turni differenti e divisi per gruppi) in occasione di eventi organizzati all'interno dell'Istituto o in ambiti diversi; in particolare:
  - Progetto "Avalanche" preparazione della "razione K" nei vari comuni intorno a Battipaglia.
  - Partecipazione alla "festa del cuoco" 50° Associazione cuochi della penisola sorrentina.
  - Partecipazione all'inaugurazione della statua di Ancel Keys preparazione di pasti per gli alunni intervenuti all'evento. 16 novembre 2022
  - Partecipazione al Concorso Gastronomico Provinciale Associazione Cuochi – 14 dicembre 2022
  - 10 febbraio 2023 Cena stellata di solidarietà del Rotary di Battipaglia.
  - Cerimonia di Festeggiamento - Decennale Sede IIS "Enzo Ferrari" Battipaglia – 1° marzo 2023

#### **DIDATTICA LABORATORIALE:**

Varie preparazioni di cucina dalla cucina mediterranea alla cucina da "Campo"

Viaggio nella cucina italiana attraverso i piatti più significativi.

Utilizzo di libri, video documentari (netflix), video di cucina, dispense e confronti sia in laboratori che in classe

#### **VISIONE FILMS:**

- Cineforum Educazione Civica "Ferrari". Attraverso il linguaggio cinematografico si intende offrire ai ragazzi un'occasione di dialogo e riflessione su importanti tematiche di attualità, in coerenza con i contenuti declinati nel Curriculum di istituto di Educazione Civica
  - 25 novembre 2022 visione del film "Angeli di Acciaio";
  - 16 dicembre 2022 visione del film "Qui rido io";

- 9 gennaio 2023 visione del film “Blue Miracle A pesca per un sogno”;
- 24 gennaio 2023 visione del film “Un sacchetto di biglie”;
- 8 febbraio 2023 visione del film “Rosso Istria”;
- 14 aprile 2023 visione del film “Il ragazzo che catturò il vento”
- Partecipazione alla Proiezione del Film “Tramite Amicizia” e incontro con il regista Alessandro Siani – Cine-Teatro “Italia” Eboli, 13 marzo 2023.
- 

### **VISITE GUIDATE (Tour Virtuali):**

- Visita presso Mc Donald a Battipaglia
- Visita presso il frantoio “Naimoli”

### **CONVEGNI FORMATIVI:**

- Incontro di sensibilizzazione dei giovani alla donazione del Midollo Osseo – Associazione Arcobaleno Marco Iagulli – di sensibilizzazione ed informazione sull'importanza della donazione di midollo osseo per tutti quei pazienti affetti da gravi emopatie che necessitano di un trapianto osseo e non hanno un donatore compatibile in famiglia.
- Giornata di Prevenzione, Screening e Monitoraggio Diabete Mellito tipo2 – 13 dicembre
- Visita Pullman Azzurro Polizia di Stato 17 Gennaio. La Polizia di Stato incontra gli alunni per un'attività di formazione comune sui rischi della guida dei veicoli non in condizioni di sicurezza.
- Convegno “Transizione Ecologica e Digitale declinata nella Formazione: ITS TE.LA. 12 Aprile

### **P.O.N.:**

#### **I lievitati di Helga liberto. Food & drink 1-2**

### **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 Pullman Azzurro Polizia di Stato – Attività di formazione comune sui rischi di guida dei veicoli non in condizione di sicurezza.
- 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, pasticciieri 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 curriculum d’istituto di Educazione Civica ha un taglio interdisciplinare coinvolgente tutte le discipline del consiglio di classe, ed è articolato in vari filoni tematici riferiti ai percorsi e progetti, a tale scopo 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:

<b>TITOLO</b>	<b>ATTIVITA' SVOLTE, DURATA, SOGGETTI COINVOLTI</b>	<b>COMPETENZE ACQUISITE</b>
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” Visioni Civiche 1.0 “1917” regia di Sam Mendes Riflessioni/discussioni	✓ Competenze di cittadinanza
La sicurezza alimentare.	Riflessioni/discussioni.	

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

**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 creativo, utilizzando in modo corretto e proficuo il tempo a disposizione	5	
		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 dispersivo, incerto, non-sempre adeguato		1		
		Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	Livelli
		COMPETENZA IMPRENDITORIALE	PROGETTARE	USO DELLE CONOSCENZE APPRESE PER REALIZZARE UN PRODOTTO.	Utilizza in maniera completa le conoscenze apprese e approfondite per ideare e realizzare un prodotto.	5
					Utilizza in maniera completa le conoscenze apprese per pianificare e realizzare un prodotto.	4
					Utilizza nel complesso le conoscenze apprese per pianificare e realizzare un prodotto.	3
Utilizza discretamente le conoscenze apprese per realizzare un prodotto.	2					
Utilizza parzialmente le conoscenze apprese per realizzare un semplice prodotto	1					
ORGANIZZAZIONE DEL MATERIALE PER REALIZZARE UN PRODOTTO	Organizza il materiale in modo razionale e originale			5		
	Organizza il materiale in modo corretto e razionale			4		
	Organizza il materiale in modo appropriato			3		
	Si orienta nell' organizzare il materiale			2		

Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	Livelli
COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE  COMUNICAZIONE MULTILINGUISTICA  COMPETENZA DIGITALE  COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONI CULTURALI	COMUNICARE COMPNDERE E RAPPRESENTARE	COMPRESIONE E USO DEI LINGUAGGI DI VARIO GENERE	Organizza il materiale in modo non sempre corretto	1
			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
			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, appropriata e originale tutti i linguaggi disciplinari mediante supporti vari.	5
			Si esprime utilizzando in maniera corretta e appropriata i linguaggi disciplinari mediante supporti vari.	4
			Si esprime utilizzando correttamente tutti i linguaggi disciplinari mediante supporti vari	3
			Si esprime utilizzando abbastanza correttamente i linguaggi disciplinari mediante supporti vari.	2
			Si esprime utilizzando in modo semplice ed essenziale i linguaggi disciplinari.	1
		Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori
COMPETENZE IN MATERIE DI CITTADINANZA	<b>COLLABORARE E PARTECIPARE</b>	INTERAZIONE NEL GRUPPO.	Interagisce in modo collaborativo, partecipativo e costruttivo nel gruppo.	5
			Interagisce in modo partecipativo e costruttivo nel gruppo	4
			Interagisce attivamente nel gruppo	3
			Interagisce in modo collaborativo nel gruppo.	2
			Ha difficoltà di collaborazione nel gruppo.	1
		DISPONIBILITÀ AL CONFRONTO	Gestisce in modo positivo la conflittualità e favorisce il confronto	5
			Gestisce in modo positivo la conflittualità ed è sempre disponibile al confronto	4
			Gestisce in modo positivo la conflittualità ed è quasi sempre disponibile al confronto	3
			Cerca di gestire in modo positivo la conflittualità	2
			Non sempre riesce a gestire la conflittualità	1
	RISPETTO DEI DIRITTI ALTRUI	Conosce e rispetta sempre e consapevolmente i diversi punti di vista e ruoli altrui.	5	
		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	ASSolvere GLI OBBLIGHI SCOLASTICI	Assolve in modo attivo e responsabile gli obblighi scolastici	5
			Assolve in modo regolare e responsabile gli	4

	O E RESPONSA BILE		obblighi scolastici		
			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
Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	Livelli	
COMPETENZE IMPRENDITORIALI	INDIVIDUA RE COLLEGAM ENTI E RELAZIONI	INDIVIDUAR E E RAPPRESEN TARE COLLEGAME NTI E RELAZIONI TRA FENOMENI, EVENTI E CONC ETTI DIVER SI	Individua in modo preciso e ordinato i collegamenti e le relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi. Li rappresenta in modo corretto e creativo.	5	
			Individua in modo ordinato 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	
			Guidato/a individua i principali collegamenti tra fenomeni e concetti appresi. Ha difficoltà nella loro rappresentazione.	1	
		INDIVIDUARE COLLEGAMEN TI FRA LE VARIE AREE DISCIPLINARI	Opera autonomamente e in modo corretto e creativo collegamenti fra le diverse aree disciplinari, anche in relazione a problematiche complesse.	5	
			Opera autonomamente e in modo sicuro e corretto collegamenti coerenti e completi fra le diverse aree disciplinari.	4	
			Opera autonomamente e in modo corretto collegamenti coerenti fra le diverse aree disciplinari.	3	
			Opera con una certa autonomia collegamenti fra le diverse aree disciplinari.	2	
			Guidato riesce ad operare semplici collegamenti fra le diverse aree disciplinari.	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

**Formativi**

Gli alunni:

- Sanno trasferire nella vita personale e professionale i valori già acquisiti della solidarietà, della tolleranza e dell'impegno civile.
- Conoscono e reinterpretano i problemi sociali.
- Sono rispettosi e accettano la diversità culturale, etnica, religiosa e fisica come arricchimento personale.
- Sanno scegliere un percorso di vita e di lavoro, e sono in grado di cogliere le opportunità esistenti a livello locale, nazionale ed europea.
- Sanno valorizzare le esperienze acquisite durante il corso di studi, di vita sociale, culturale e lavorativa.
- Hanno coscienza di come l'azienda alberghiera richieda personale qualificato.
- Possiedono il concetto di legalità intesa come rispetto delle regole da parte di tutti e come trasparenza dell'operato della scuola.

<i>Metacognitivi</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Hanno potenziato la fiducia in sé 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>		
<i>Cognitivi</i>	<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>		
<i>Metodo di lavoro</i>	<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>		
	<i>Conoscenze</i>	<i>Competenze</i>	<i>Capacità</i>
<i>Disciplinari</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Contenuti, principi, teorie, nuclei concettuali, regole, procedure;</li> <li>▪ Linguaggi specifici coordinate storico-culturali.</li> <li>▪ Linee essenziali delle lingue: inglese e francese</li> <li>▪ Elementi teorici e pratici in ambito professionale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Esporre i contenuti essenziali delle diverse discipline.</li> <li>▪ Utilizzare la terminologia specifica delle varie discipline.</li> <li>▪ Applicare procedure e formule.</li> <li>▪ Produrre testi scritti di tipologia diversa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Comprendere un testo letterario, giuridico, economico ed individuarne gli elementi costitutivi.</li> <li>▪ Interpretare e sintetizzare un testo letterario, giuridico, economico.</li> <li>▪ Rielaborare gli argomenti oggetto di studio.</li> <li>▪ Fare collegamenti interdisciplinari.</li> <li>▪ Comprendere gli elementi logico-matematici.</li> <li>▪ Progettare e operare nell'ambito della Ristorazione.</li> </ul>

## 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 a 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: orali, pratiche e scritte. Secondo la disciplina interessata.

-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 DECIMI

Competenze	Capacità	Conoscenze	Voto in decimi
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 conoscenze minime	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	5
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	4
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.

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVE D'ESAME

### PRIMA PROVA SCRITTA

#### **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	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti

	2	1.6	1.2	0.8	0.4
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
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
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
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	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
<b>PUNTEGGIO PARTE GENERALE</b>					
<b>INDICATORI SPECIFICI</b>	<b>DESCRITTORI (MAX 8 pt)</b>				
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
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 della rielaborazione)	completo	adeguato	parziale/incompleto	scarso	assente
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
Interpretazione corretta e articolata del testo	presente	Nel complesso presente	parziale	scarsa	assente
<b>PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA</b>					
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>					

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

## 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	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
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
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
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	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
<b>PUNTEGGIO PARTE GENERALE</b>					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 8 pt)				
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	presente	nel complesso presente	parzialmente presente	scarsa e/o nel complesso scorretta	scorretta
	3	2.4	1.8	1.2	0.6
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	soddisfacente	adeguata	parziale	scarsa	assente
	3	2.4	1.8	1.2	0.6



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	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
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
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
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	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
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
<b>PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA</b>					
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>					

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

<b>INDICAZIONI ED OSSERVAZIONI SULLA SECONDA PROVA</b>
--

**Tempo concesso: 6 ORE**

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 allo stesso tempo 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</b> <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	<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

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA ESAME DI STATO**

CANDIDATO \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_

<b>Indicatore</b> <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	<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

<b>Indicatori</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Punteggio</b>
Padronanza delle conoscenze disciplinari relative ai nuclei fondanti della/e discipline caratterizzante/i l'indirizzo di studio	Nulla	1
	Gravemente ins.	2
	Mediocre	3
	Sufficiente	4
	Discreta	5
	Ottimo	6
Padronanza delle competenze professionali specifiche di indirizzo rispetto agli obiettivi della prova, con particolare riferimento all'analisi e comprensione dei casi e/o delle situazioni problematiche proposte e alle metodologie teorico/pratiche utilizzate nella loro risoluzione	Nulla	0
	Gravemente insufficiente	1
	Insufficiente	2
	Mediocre	3
	Sufficiente	4
	Discreta	5
	Buona	6
	Molto buono	7
Ottimo	8	
Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza nell'elaborazione	Nulla	0
	Impropria e/o povero	1
	Parzialmente corretta e coerente	2
	Corretto e pertinente	3
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	Nulla	0
	Confusa e/o disorganica	1
	Lineare e comprensibile	2
	Esauriente, articolata e personale	3

Giudizio	Voto in VENTESIMI
Assolutamente insufficiente	1 –6
Gravemente insufficiente	7 - 9
Insufficiente	10-11
<b>Sufficiente</b>	<b>12</b>
Discreto	13 – 16
Buono	17 – 19
Ottimo	20

### Descrittori per la sufficienza (punti 12)

- l'elaborato deve essere nel complesso rispondente ai vari quesiti proposti
- la struttura del contenuto deve essere nella sostanza alquanto organica
- l'esposizione deve essere fluida e corretta: sono ammesse imperfezioni formali e lessicali
- l'alunno deve dimostrare di saper rielaborare i contenuti in modo semplice ma personale

<b>Punteggio in base 20</b>	<b>Punteggio in base10</b>
<b>11</b>	<b>5,5</b>
<b>12</b>	<b>6</b>
<b>13</b>	<b>6,5</b>
<b>14</b>	<b>7</b>
<b>15</b>	<b>7,5</b>
<b>16</b>	<b>8</b>
<b>17</b>	<b>8,5</b>
<b>18</b>	<b>9</b>
<b>19</b>	<b>9,5</b>
<b>20</b>	<b>10</b>

**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 proprie esperienze personali	2,50	
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 45 /23.

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:

1. **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**;

**3. 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: SICA MARIA ROSARIA	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.	
	<b>CONOSCENZE:</b>		
	Conoscenza delle principali correnti letterarie, della poetica di alcuni autori della letteratura italiana dell'Ottocento e del Novecento.		
	<del>Conoscenza del contesto storico e culturale relativo agli autori e alle opere</del>		
	<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		



	<p><b>CAPACITÀ:</b></p> <p>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.</p> <p>Sapersi orientare nel processo di sviluppo della civiltà artistico -letteraria italiana in relazione alle condizioni sociali, cultural-</p>
--	--

Contenuti svolti	<p>1 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> </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 Lavandare</li> <li>• Il fanciullino: &lt;&lt; è dentro di noi un fanciullino &gt;&gt;</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> </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>• Sei personaggi in cerca d'autore</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: Merigiare pallido e assorto</li> </ul>
Progettualità integrata	<b>NESSUNA</b>
	<p><b>METODI:</b></p> <p>Lezione frontale e dialogata, spiegazione di testi antologici presi in esame, letture guidate.</p>

<p><b>METODOLOGIE ADOTTATE (DIDATTICA IN PRESENZA)</b></p>	<p><b>STRUMENTI:</b></p> <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> <p><b>SPAZI:</b> aula</p>
--	---

<p><b>METODOLOGIE ADOTTATE (DIDATTICA A DISTANZA)</b></p>	<p><b>STRUMENTI:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Visione di filmati</li> <li>• Schede di sintesi</li> <li>• Letture di approfondimento</li> <li>• PPT riepilogativi</li> <li>• Condivisione delle soluzioni degli esercizi assegnati (attività di autovalutazione)</li> <li>• Ricerche</li> <li>• Mappe o elaborati di sintesi degli argomenti trattati</li> <li>• Libro di testo</li> <li>• Registro elettronico Argo</li> <li>• Applicazioni di messaggistica istantanea</li> </ul>
<p><b>Risultati</b></p>	<p><b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE (DIDATTICA IN PRESENZA):</b></p> <p>Prove strutturate e semi-strutturate, interrogazioni lunghe, interrogazioni brevi, questionari, ricerche, esercitazioni.</p> <hr/> <p>VERIFICHE SCRITTE: 4</p>
<p><b>Firma del</b></p>	<p>MARIA ROSARIA SICA</p>
<p>Il profitto evidenzia un livello di competenze e di conoscenze complessivamente soddisfacente, la classe ha mostrato, nell'insieme, senso di responsabilità impegnandosi in maniera sufficiente.</p>	

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

Contenuti svolti	<p><b>CURRICULARI:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. L'avvento della &lt;&lt; società di massa &gt;&gt;</li> <li>2. L'Italia Giolittiana</li> <li>3. L'Europa verso la Guerra</li> <li>4. La Grande Guerra &lt;&lt;L'inutile strage &gt;&gt;</li> <li>5. Gli errori di Versailles</li> <li>6. La Rivoluzione d'ottobre</li> <li>7. La scalata di Mussolini al potere</li> <li>8. La difficile prova del 1929</li> <li>9. Nei buoi dei totalitarismi <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lo sforzo totalitario del fascismo</li> <li>• Lo stalinismo in Unione Sovietica</li> <li>• Il nazismo in Germania</li> <li>• Democrazie e fascisti verso la guerra</li> </ul> </li> <li>10 La Seconda guerra mondiale</li> <li>11 L'Italia sconfitta e la resistenza</li> <li>12 Due tragedie: Auschwitz e Hiroshima</li> <li>13 Il mondo diviso: La &lt;&lt;Guerra Fredda &gt;&gt;</li> <li>14 L'Italia Repubblicana</li> </ol> <p style="text-align: center;">Educazione Civica</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Educazione allo sviluppo sostenibile, lo sfruttamento dell'ambiente e l'inquinamento</li> <li>2 Educare alla legalità</li> <li>3 Il rispetto degli altri: Il razzismo oggi</li> </ol>
Progettualità integrata	<b>NESSUNA</b>
Metodologie adottate (Didattica in presenza)	<p><b>METODI:</b> Lezione frontale e dialogata, letture guidate dei documenti. Costruzione di mappe e schemi.</p>
	<p><b>STRUMENTI:</b> Fotocopie e materiale didattico fornito dalla docente. Utilizzo del padlet per la condivisione di link, video, immagini e materiali didattici.</p>
<b>SPAZI</b>	Aula
	<b>METODI:</b>

Metodologie adottate	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Video/audio lezioni asincrone</li> <li>• Video/audio lezioni sincrone</li> <li>• Esercitazioni (o analisi di casi aziendali)</li> <li>• Esempificazioni e collegamenti tra argomenti svolti e realtà operativa</li> </ul> <p>Discussioni/Riflessioni di gruppo</p>
----------------------	---

	<p><b>STRUMENTI:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Visione di filmati</li> <li>• Schede di sintesi</li> <li>• Letture di approfondimento <ul style="list-style-type: none"> <li>• PPT riepilogativi</li> </ul> </li> <li>• Condivisione delle soluzioni degli esercizi assegnati (attività di autovalutazione) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Test a tempo on line</li> <li>• Ricerche</li> </ul> </li> <li>• Mappe o elaborati di sintesi degli argomenti trattati <ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo</li> </ul> </li> </ul> <p><b>SPAZI:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registro elettronico Argo</li> <li>• Applicazioni di messaggistica istantanea</li> </ul>
Risultati	<p><b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:</b>  Prove strutturate e semi-strutturate, interrogazioni lunghe, interrogazioni brevi, questionari, ricerche, esercitazioni.</p> <p><b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:</b>  Test a tempo, ricerche, esercitazioni, mappe o elaborati di sintesi</p> <p><b>NUMERO</b>  – verifiche orali: 3/4</p> <p>Il profitto evidenzia un livello di competenze e di conoscenze complessivamente soddisfacente, la classe ha mostrato, nell'insieme, senso di responsabilità impegnandosi in maniera</p>
Firma del Docente	MARIA ROSARIA SICA

Scheda per singola materia		anno scolastico 2022\2023	
Docente: REGAZZI ANTONIETTA		disciplina: MATEMATICA	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 3
Numero di ore annuali previste			N. 99
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE: definizioni, teoremi fondamentali; terminologia scientifica e lessico specifico; applicazioni immediate di calcolo.		
	COMPETENZE: Saper esporre i contenuti con linguaggio rigoroso. Operare consapevolmente con il simbolismo matematico Capacità di ragionamento coerente. Consolidamento delle capacità di analisi e sintesi. Utilizzare metodi, linguaggi e strumenti matematici per interpretare vari fenomeni		
	CAPACITÀ: scegliere il metodo più idoneo alla risoluzione dei problemi proposti; analizzare criticamente e sintetizzare.		
Contenuti svolti	CURRICULARI: Elementi di topologia: concetto di intervallo, di intorno e loro rappresentazione. Funzioni: definizioni e proprietà Semplici problemi di ottimizzazione (max e min) di funzioni di secondo grado, utilizzando la parabola Concetto di funzione reale di variabile reale, in particolare le funzioni algebriche razionali fratte (già fattorizzate) funzioni esponenziali, grafici semplici equazioni esponenziali Concetto intuitivo di limite Le operazioni sui limiti. Le forme indeterminate e loro risoluzione per funzioni razionali fratte Grafico probabile di una funzione razionale fratta già fattorizzata Elementi principali della Statistica di base.		
Progettualità integrata	EXTRACURRICOLARE: <u>Argomenti di Educazione Civica</u> : discriminazione di genere e di razza, visione del film “il diritto di contare”; analisi di figure femminili importanti nella storia della matematica di tutti i tempi: da Ipazia a Maryam Mirzakhani		
METODOLOGIE ADOTTATE	METODI: Lezioni frontali, insegnamento individualizzato, problem-solving, ricerca-azione, esercitazioni in classe, correzione alla lavagna dei compiti assegnati, simulazioni prove invalsi, invio di appunti con esercizi svolti, compiti simili assegnati e correzione partecipata degli esercizi		
	STRUMENTI: Appunti, libri, lavagna, utilizzo di internet per le simulazioni della prova invalsi e WhatsApp per la condivisione dei documenti, uso delle piattaforme Argo e classroom di Google suite		

Risultati	TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: verifiche continue attraverso: domande informali, interventi durante le lezioni; verifiche orali articolate ed approfondite; verifiche scritte che prevedono: esercizi simili ad altri risolti in classe, quesiti più complessi e articolati, eventuali domande teoriche, prove strutturate.
	NUMERO – VERIFICHE SCRITTE: 5 – VERIFICHE ORALI: ALMENO 3
Firma del Docente	prof.ssa Antonietta Regazzi

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2022/2023	
Docente: <b>Maria Barone</b>		Disciplina: <b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 5
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 130
<b>Obiettivi raggiunti</b>	<b>CONOSCENZE:</b> Caratteristiche dei Principi Nutritivi, Biochimica e Metabolismo. Linee Guida per una sana Alimentazione e prassi Igienica. Le Diete nelle varie fasce d'età.		
	<b>COMPETENZE:</b> Stili comportamentali alimentari. La dieta nelle varie patologie. Allergie ed intolleranze legate al cibo		
	<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. Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti per la prevenzione delle tossinfezioni. HACCP		
<b>Contenuti svolti</b>	<b>CURRICULARI:</b> Cibo e religioni Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti. La dieta in condizioni fisiologiche Tipologie di dieta L'alimentazione nella ristorazione collettiva La dieta nelle malattie cardiovascolari, metaboliche, dell'apparato digerente Allergie ed intolleranze alimentari Contaminazione fisico-chimica e microbiologica degli alimenti. Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità.		
<b>Progettualità integrata</b>	<b>EXTRACURRICULARE:</b> I discenti hanno partecipato alle diverse attività programmate		
<b>METODOLOGIE ADOTTATE</b>	<b>METODI:</b> Lezioni frontali, discussioni. Videolezioni su piattaforma e-learnig Gsuite, con l'ausilio di dispense fornite dal docente.		
	<b>STRUMENTI:</b> Libro di testo: "Scienza e cultura dell'alimentazione" di A. Machado - editore Poseidonia Appunti e ricerche computerizzate		
<b>Risultati</b>	<b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: SCRITTI ED ORALI</b> Relazioni sui contenuti proposti anche attraverso la visione di video Simulazioni esami di stato Interrogazioni orali (anche sui lavori svolti a casa)		
	<b>NUMERO</b> Verifiche scritte: 4 Nel complesso tutti gli alunni hanno raggiunto un buon livello di preparazione.		
Firma del Docente	Maria Barone		



Scheda per singola materia      Anno scolastico 2022/2023		
Classe 5 C FPP		
Docente: DI FILIPPO LAURA		Disciplina: LINGUA E CULTURA INGLESE
Numero di ore settimanali di lezione		N. 2
Numero di ore annuali previste		curricolari N. 66
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. Gli studenti 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 ed interagire in situazioni professionali che prevedano l'uso della micro-lingua.	
Contenuti svolti	Food Today Fast food and Restaurants The negative aspects of fast food. Healthy eating The food Pyramid Slow Food The double pyramid 0 km.food The Mediterranean diet The macrobiotic diet and others diets Food Safety HACCP Food contaminations Food Preservation Catering and banqueting	
Progettualità integrata	La classe ha partecipato alle varie attività organizzate dall'Istituto.	
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 curricolo della materia individuato dal PTOF e dal dipartimento di Lingua.	

	<p><b>STRUMENTI</b>  Libro di Testo: “About a Catering” di A.. De Chiara- M. Costanza Torchia – Trinity Whitebridge  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.</p>
	<p><b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE</b>  Prove strutturate e semi strutturate  Verifiche orali (anche sui lavori svolti a casa).</p>
	<p><b>NUMERO</b>  Verifiche scritte: 4  Verifiche orali: 4</p>
Firma del Docente	Laura Di Filippo


<i>Scheda per singola materia</i> <i>anno scolastico 2022\2023 Classe: 5<sup>a</sup> C FPP</i>		
<i>Docente: Rosalia Nobile</i>		<i>disciplina: Lingua straniera francese</i>
<i>Numero di ore settimanali di lezione</i>		<i>N. 3</i>
<i>Numero di ore annuali previste</i>	<i>curricolari</i>	<i>N. 108</i>
	<i>complementari ed integrative</i>	<i>N.</i>
<i>Numero di ore annuali svolte</i>	<i>curricolari</i>	<i>N. 92</i>
	<i>complementari ed integrative</i>	<i>N.</i>
<i>Obiettivi raggiunti</i>	CONOSCENZE: caratteristiche dei menu, le abitudini alimentari dei francesi, vari tipi di diete, igiene e sicurezza alimentare.	
	Competenze: conoscere e saper esporre con lessico di base e settoriale sufficientemente corretto, argomenti e temi di carattere professionale.	
	Capacità: riassumere testi ed argomenti del programma, operare giuste riflessioni sia orali che scritte.	
<i>Contenuti svolti</i>	<p>Curricolari: <u>Modulo 1: Carte e Menù</u>, vari tipi di menù, i menù speciali, menù per bambini, i pasti principali dei francesi. Le formule della merenda. I banchetti e buffet.</p> <p><u>Modulo 2: La sicurezza e l'alimentazione. L'HACCP</u>, la trasmissione delle contaminazioni alimentari. Igiene e sicurezza.</p> <p><u>Modulo 3: Diete e nutrizione</u>. Alimenti ed agricoltura biologica. Gli OGM. Allergie ed intolleranze alimentari. Malattie e disturbi del comportamento alimentare. L'alimentazione dello sportivo, dell'adolescente. Le diete alternative (macrobiotica, vegetariana, vegana, crudista, fruttariana, dissociata). La dieta mediterranea e gli alimenti buoni per la salute.</p> <p><u>Modulo 4: Verso il mondo del lavoro</u>.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Come redigere un curriculum vitae.</li> <li>- Come scrivere una domanda di lavoro.</li> <li>- Rispondere ad un annuncio di lavoro.</li> </ul>	
<i>Progettualità integrata</i>	<i>extracurriculare: i discenti hanno partecipato alle diverse attività programmate.</i>	
<i>Metodologie adottate</i>	Metodi: lezioni frontali. Lavori di gruppo o in coppia. Dibattiti.	
	Strumenti: libri di testo: Gourmet Oenogastronomie: Christine Duvallier, e materiale didattico prodotto dalla docente.	

<i>Risultati</i>	Tipologia delle Verifiche: Domande aperte, chiuse, completamento testo o frasi. Brevi composizioni.
	<p>Numero</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verifiche scritte: 5</li> <li>- Verifiche orali: frequenti interrogazioni orali e alla lavagna.</li> <li>- Nel complesso tutti gli alunni hanno conseguito un livello di preparazione sufficiente.</li> </ul>
<i>Firma del Docente</i>	Prof.ssa Rosalia Nobile

Scheda per singola materia		anno scolastico 2022\2023	
Docente: Carlo D'Acunzo		Disciplina: Laboratorio tecnico pratico di enogastronomia Cucina	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 6
Numero di ore annuali previste	curricolari		N. 198
	complementari ed integrative		N.
Numero di ore annuali svolte	curricolari		N. 169
	complementari ed integrative		N.
Obiettivi raggiunti	<p><b>CONOSCENZE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- PROGRAMMAZIONE e organizzazione degli acquisti</li> <li>- Costi del reparto</li> <li>- Esempi di standard di acquisto relativi al settore food e al settore beverage</li> <li>- Criteri di elaborazione del menu</li> <li>- La selezione dei piatti</li> <li>- Schemi di composizione dei menu in base all'accostamento dei sapori</li> <li>-Le carte accessorie</li> <li>-Tipologie di intolleranze alimentari</li> <li>- Organizzazione tipo dei menu della ristorazione scolastica, viaggiante, ospedaliera e aziendale</li> <li>- Tecniche di catering e banqueting</li> <li>- L'organizzazione della produzione</li> <li>- I sistemi di distribuzione pasti</li> <li>- La cucina indiretta: Cucina d'assemblaggio e cucina sottovuoto</li> <li>- I costi del banqueting</li> </ul>		
	<p><b>COMPETENZE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza igienica alimentare</li> <li>- prevenzione degli infortuni sul lavoro</li> <li>-gli aspetti gestionali dell'attività ristorativa</li> <li>-la classificazione dei menu</li> <li>-le regole di elaborazioni delle diverse carte, rispettando i principi del corretto equilibrio alimentare</li> <li>- gli stili alimentari alternativi</li> <li>- i prodotti agroalimentari di qualità e le certificazioni a livello comunitario e nazionale</li> <li>- l'ampia varietà di alimenti presenti sul mercato</li> <li>- i prodotti italiani di origine locale e regionale</li> <li>- i nuovi alimenti creati dall'industria agroalimentare</li> <li>- Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni</li> <li>- Principali categorie di prodotti alimentari disponibili sul mercato</li> <li>- Il lavoro di cucina in base al contenuto di servizio dei prodotti</li> </ul>		
	<p><b>CAPACITÀ:</b></p> <p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze</p>		

	<p>alimentari ed enogastronomiche. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p>
--	---

Contenuti svolti	DATA	ATTIVITÀ SVOLTA
	28/09/2022	TEST D'INGRESSO
	03/10/2022	RICICLO ALIMENTARE E SPRECO
	18/10/2022	LA RISTORAZIONE NEL MEDIO EVO PAG 6-7
	19/10/2022	esercitazione speciale buffet di dolci secchi e degustazione di caffè
	25/10/2022	La ristorazione francese pag 8-12
	26/10/2022	Esercitazione pratica di cucina: gnocchi alla zucca, filetto di spigola con patate, focaccia e Delizia al limone
	09/11/2022	Esercitazione pratica: campania. Spaghetti alla puttanesca, gnocchi alla sorrentina, Scaloppine alla pizzaiola, babà al rhum
	23/11/2022	Esercitazione pratica di cucina: cucina laziale
	29/11/2022	Test di verifica
	30/11/2022	Gli alunni entrano alle ore 10:30 per riunione sindacale
		Esercitazione pratica di cucina: cucina siciliana: anelletti alla siciliana, ravazzate, e Brioche con ricotta
	07/12/2022	Verifica orale
	07/12/2022	La cucina moderna da pag 19 a 24
	14/12/2022	Esercitazione pratica di cucina: buffet concorso gastronomico provinciale
	10/01/2023	Il cibo e l'uomo, gastronomia e contesto sociale pag 31-33. Fare il riassunto scritto
	17/01/2023	Radici e identità della cucina, identità della cucina italiana, la cucina e la religione pag 34-37 fare i riassunti Scritti
	24/01/2023	Religioni in cucina ebraismo e islamismo pag 37-38
	25/01/2023	Gli alunni entrano alle ore 11.30 per assemblea sindacale
	01/02/2023	Ferrari stellato, competizione di cucina con le scuole medie
	08/02/2023	Esercitazione pratica dimostrativa della cucina veneta, risotto al radicchio rosso trevigiano, baccalà alla vicentina, ciabatta, tiramisù al bicchiere
	14/02/2023	ripetizione degli argomenti già trattati
	22/02/2023	ristorazione commerciale e ristorazione veloce pag 41-44
	22/02/2023	assemblea di classe
	22/02/2023	assemblea d'istituto
	28/02/2023	La ristorazione commerciale tradizionale i fast food i pub le mense scolastiche ed ospedaliera, il catering e il banqueting pag 44-49
	07/03/2023	la prospettiva del mercato enogastronomico pag 50
	08/03/2023	esercitazione pratica di cucina: la cucina veneta con partecipazione della delegazione francese erasmus
	14/03/2023	ripetizione generale degli argomenti svolti per il compito
	15/03/2023	Verifica orale
	15/03/2023	attività di orientamento con il forum giovani di Battipaglia
	22/03/2023	esercitazione pratica di cucina preparazione di un menù pe la delegazione Erasmus Finlandese: rigatoni gratinati, falso magro con patate al forno pane al pomodoro, sfogliatine ricce e delizia al limone
	28/03/2023	le tendenze gastronomiche del momento, fast food, take a way la cucina delle tradizioni, la cucina della nonna pag 50-53 riassunto scritto
	29/03/2023	esercitazione pratica di cucina: Chateaubriand, Cesar Salad, zucchine alla scapece, patate fritte, buns con sesamo
	04/04/2023	Preparazione delle pastiere napoletane
	5/04/2023	esercitazione di laboratorio: preparazione pastiere napoletane, frolle e sfogliatelle ricce
	05/04/2023	assemblea di classe e di istituto
	12/04/2023	preparazione di un buffet: simulazione di un catering da asporto
	18/04/2023	le direttrici della sostenibilità alimentare pag 56-57
	19/04/2023	esercitazione pratica di cucina: simulazione di un buffet di catering per il comune di Battipaglia. Uda il catering e banqueting
	26/04/2023	la sostenibilità alimentare pag 57 a 61, le start up contro lo spreco alimentare.
	02/05/2023	ripetizione del catering e del banqueting

METODOLOGIE ADOTTATE	METODI: LEZIONE FRONTALE E DI GRUPPO, LEZIONI LABORATORIALI,
Progettualità integrata	STRUMENTI: LIBRI, DVD, RIVISTE DEL SETTORE ENOGASTRONOMICO, ESERCITAZIONI PRATICHE CURRICULARI VIDEO DIDATTICI E DISPENSE CARICATE SIA SU ARGOSCUOLA CHE SU GOOGLE CLASROOM
Risultati	TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:  VERIFICHE SCRITTE, ORALI E PRATICHE
	NUMERO  – VERIFICHE SCRITTE: 2 VERIFICHE ORALI: 4
Firma del Docente	



Scheda per singola materia		anno scolastico 2022\2023	
Docente: Matilde Delfino		disciplina: Diritto e Tecniche Amministrative delle strutture ricettive e ristorative	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 4
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 132
		complementari ed integrative	N.
Numero di ore annuali svolte		curricolari	N. 84
		complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	<p>CONOSCENZE: DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO, normativa nazionale e comunitaria del settore. Tecniche di marketing strategico e operativo; il web-marketing. Scelte strategiche, pianificazione e programmazione aziendale, vantaggio competitivo, controllo di gestione; marketing plan, budget e business plan. Normativa sull'igiene alimentare e la tracciabilità dei prodotti. contratti delle imprese turistico ristorative. Abitudini alimentari marchi di qualità alimentare, prodotti a km. 0.</p>		
	<p>Competenze: applicare la normativa sulla tutela della privacy, la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro, la sicurezza e l'igiene alimentare. collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e vendita in un'ottica di qualità. predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela perseguendo obiettivi di qualità e redditività.</p>		
	<p>Capacità: individuare le caratteristiche del mercato turistico e la normativa di riferimento. utilizzare le tecniche di marketing. interpretare i dati contabili e amministrativi di un'impresa turistico ristorativa. individuare fasi e procedure per redigere un business plan. individuare norme e procedure sulla provenienza, produzione e conservazione del prodotto. individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti. analizzare i fattori economici e territoriali che influenzano le abitudini alimentari individuare i prodotti a km. 0</p>		
Contenuti svolti	<p>Curricolari: il mercato turistico nazionale e internazionale. gli organismi e le fonti normative interne e internazionali. le nuove tendenze del turismo. il marketing strategico e operativo. il web marketing il marketing plan. pianificazione e programmazione. il budget e il business plan. le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro. le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali. i contratti delle imprese ristorative. le abitudini alimentari. i marchi di qualità alimentare.</p>		
Progettualità integrata	<p>extracurriculare: partecipazione alle attività programmate</p>		
Metodologie adottate	<p>Metodi: lezione frontale, videolezioni e materiale fornito dal docente</p>		
	<p>Strumenti: libro di testo "gestire le imprese ricettive up enogastronomia – sala e vendita" di S. Rascioni e F. Ferriello editore tramontana.</p>		

Risultati	Tipologia delle Verifiche: verifiche strutturate: test V/F, quesiti a risposta multipla, quesiti a corrispondenza, quesiti a completamento, quesiti a risposta aperta e minitest.
	numero: Verifiche scritte: 4 Verifiche orali: frequenti
Firma del Docente	matilde delfino

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>• <i>Costituzione e cittadinanza, diritto nazionale e internazionale, legalità e solidarietà;</i></li> <li>• <i>Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela di patrimonio e territorio;</i></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>		
	<b>CAPACITÀ:</b> <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	<b>CURRICULARI:</b> <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> L'intelligenza artificiale, minacce e opportunità
Progettualità integrata	<b>Extracurriculare:</b>
METODOLOGIE ADOTTATE	<b>METODI:</b> Lezione frontale, lezione partecipata, lavoro di gruppo, discussione, problem solving, simulazione esercitazione in classe, riferimenti interdisciplinari
	<b>STRUMENTI:</b> Lavagna, materiale in fotocopia, appunti delle lezioni schemi e grafici.
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: 3 Nel complesso gli alunni hanno raggiunto un sufficiente livello di preparazione.
Firma del Docente	

Scheda per singola materia      Anno scolastico 2022/23 CLASSE V      sez. C FPP		
Docente: CURCIO DARIO		Disciplina: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
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. 66
	complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	<b>CONOSCENZE</b> Conoscenza di alcuni sport individuali e di squadra: la pallavolo, la pallacanestro, il tennis, il badminton, il tennis tavolo. La storia dello sport moderno; le Olimpiadi moderne. Nozioni di anatomia e fisiologia del corpo umano. Il primo soccorso e la prevenzione degli infortuni.	
	<b>COMPETENZE</b> Saper effettuare movimenti motori complessi relativi alle discipline praticate; Saper utilizzare le regole sportive come strumento di convivenza; partecipare alle attività sportive anche in compiti di arbitraggio e di giuria; Avere comportamenti corretti nei confronti di compagni e avversari, incoraggiando azioni di fair play in ambito sportivo; Saper applicare gli aspetti regolamentari, tecnico pratici e tattici della pallavolo, del tennis tavolo, del badminton e delle altre attività praticate.	
	<b>CAPACITA'</b> Miglioramento delle capacità motorie e coordinative; Pratica degli sport individuali e di squadra; Consapevolezza delle proprie capacità motorie ed espressive.	
Contenuti svolti	<b>CURRICULARI</b> Libro di testo: "IL CORPO E I SUOI LINGUAGGI" Autori: DEL NISTA PIERLUIGI, TASSELLI ANDREA Editore: D'ANNA Esercitazione: pallavolo, tennis, tennis tavolo, badminton, gioco della dama e degli scacchi.	
	<b>Teoria:</b> Conoscenza degli aspetti regolamentari, tecnico pratici e tattici della pallavolo, del tennis, del tennis tavolo e del badminton; la nascita dello sport moderno; le Olimpiadi moderne; nozioni generali per una corretta alimentazione; nozioni di anatomia e fisiologia; elementi di primo soccorso e prevenzione degli infortuni.	
Metodologie adottate	<b>METODI</b> Le attività pratiche proposte sono state indirizzate all'acquisizione di abilità molteplici e complesse, e competenze trasversali che le allieve dovranno essere in grado di trasferire in altri contesti. La diversificazione delle attività (pallavolo, tennis tavolo, badminton, gioco della dama, ed altre attività non codificate), ha permesso di accrescere le potenzialità di ciascuno ed orientare le attitudini personali.	
	<b>STRUMENTI</b> Attività individuali e in gruppo con grandi e piccoli attrezzi codificati e non; Attrezzi	

	specifici per gli sport praticati; libro di testo e dispense.
Risultati	<b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE</b> Le verifiche sono state effettuate costantemente in itinere, per quanto attiene la parte pratica. La valutazione ha tenuto conto della partecipazione, dell'impegno e dei miglioramenti conseguiti nello svolgimento delle varie attività.
	<b>NUMERO</b> Verifiche pratiche e teoriche in itinere <hr/> Nel complesso tutti gli alunni hanno raggiunto buoni risultati
Firma del Docente	Curcio Dario

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2022/2023	
Docente: Diacono. Cosimo Gasparro		Disciplina: <b>RELIGIONE CATTOLICA</b>	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 1
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 33
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> Libro di testo: "Itinerari di IRC 2.0" - 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 -La società umana: Famiglia, Stato, aggregazioni sociali ed economiche -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 multi-etnica 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 Nel complesso quasi tutti gli alunni hanno raggiunto risultati positivi		
Firma del Docente	<i>Diac. Cosimo Gasparro</i>		

APPENDICE 2 :

Unità di apprendimento interdisciplinare

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
<b>Denominazione</b>	<b>BANQUETING E CATERING</b>
<b>Compito – prodotto</b>	Preparare un menu di 5 portate per un banchetto per un pranzo a cui parteciperanno 50 commensali
<b>Competenze mirate</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>assi culturali</i></li> <li>• <i>cittadinanza</i></li> <li>• <i>professionali</i></li> </ul>	<p><b>Competenze degli assi culturali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</li> <li>- riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio</li> <li>- analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza</li> </ul> <p><b>Competenze di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Progettare</li> <li>- Collaborare</li> <li>- Partecipare</li> <li>- Agire in modo autonomo e responsabile</li> </ul> <p><b>Competenze professionali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali al fine di erogare un servizio di qualità</li> <li>- Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio</li> <li>- Riconoscere le caratteristiche fondamentali delle imprese di banqueting</li> </ul>
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
La normativa di riferimento Gestione dei servizi di catering e banqueting L'organizzazione della produzione I menu della ristorazione collettiva L'organizzazione del servizio I costi del banqueting	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu</li> <li>- Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela</li> <li>- Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti</li> <li>- Calcolare i costi di produzione specifici del settore</li> <li>- Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità</li> <li>- Simulare eventi di catering e banqueting</li> <li>- Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi</li> <li>- Simulare l'organizzazione di una brigata di cucina</li> <li>- Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute</li> </ul>
<b>Utenti destinatari</b>	Studenti classe V C FPP
<b>Prerequisiti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- le regole di una buona prassi igienica</li> <li>- La sicurezza sul lavoro</li> <li>- Le certificazioni di qualità</li> <li>- Gli stili alimentari alternativi</li> <li>- Le intolleranze alimentari</li> </ul>
<b>Fase di applicazione</b>	Febbraio – maggio
<b>Tempi</b>	24 h ( 16 h in classe e 8 h in laboratorio)
<b>Esperienze attivate</b>	Redazione di un menu Lezione pratica nel laboratorio



**UNITA' DI APPRENDIMENTO**

<b>Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Esercitazioni pratiche in laboratorio</li> <li>- Lezioni frontali</li> <li>- Ricerca di materiale informativo sui siti internet</li> <li>- Lavoro di gruppo</li> <li>- Lezione dialogata</li> </ul>
<b>Risorse umane</b> • interne • esterne	I docenti del consiglio di classe: lab di pasticceria, inglese, francese, scienze degli alimenti.
<b>Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libro di testo</li> <li>- Aula</li> <li>- Laboratorio di cucina</li> <li>- Dizionario bilingue</li> <li>- Fotocopie di materiale informativo</li> </ul>
<b>Valutazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valutazione intermedia</li> <li>- Valutazione sommativa</li> </ul>

**PIANO DI LAVORO UDA**

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Catering e Banqueting
Coordinatore: docente di laboratorio di pasticceria
Collaboratori: scienze degli alimenti, inglese, francese

*PIANO DI LAVORO UDA*  
**SPECIFICAZIONE DELLE FASI**

<b>Fasi</b>	<b>Attività</b>	<b>Strumenti</b>	<b>Esiti</b>	<b>Tempi</b>	<b>Valutazione</b>
<b>1</b>	Presentazione UDA agli studenti	Lezione frontale	Sviluppo delle curiosità, condivisione del progetto e degli obiettivi	1 h	Feedback Interesse dimostrato
<b>2</b>	Accertamento dei prerequisiti	Lezione dialogata	Accertamento prerequisiti	1 h	
<b>3</b>	La normativa di riferimento Gestione dei servizi di catering e banqueting L'organizzazione della produzione	Aula. libro di testo, fotocopie di materiale informativo	Implementare conoscenze della gestione dei servizi di banqueting e catering	2 h Docente coordinatore UDA	Valutazione intermedia

<b>4</b>	Alimenti. principi nutritivi e calorie Le intolleranze alimentari	Aula, libro di testo	Consolidare conoscenze riguardo agli alimenti, ai principi nutritivi, alle calorie e alle intolleranze alimentari	2 h Docente scienze degli alimenti	Valutazione intermedia
<b>5</b>	I menu della ristorazione collettiva	Aula, libro di testo	Implementare la conoscenza dei vari menu	2 h Docente coordinatore UDA	Valutazione intermedia
<b>6</b>	L'organizzazione del servizio I costi del banqueting	Aula, libro di testo	Implementare la conoscenza dell'organizzazione e del costo di un banchetto	2 h Docente coordinatore UDA	Valutazione intermedia
<b>7</b>	Predisporre il glossario specifico in lingua inglese e francese	Aula, dizionario bilingue, libro di testo, internet	Definizione di un glossario tecnico specifico	2 h Docente di lingua inglese + 2 h docente lingua francese	Valutazione intermedia
<b>8</b>	Esercitazione pratica in laboratorio: realizzazione e presentazione di un menu per banchetto	Laboratorio di pasticceria	Esecuzione pratica del menu concordato	8 h Tutti i docenti coinvolti	valutazione intermedia
<b>9</b>	Test di fine UDA. Relazione individuale	Aula	Valutazione finale e acquisizione delle competenze. Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 h Docente coordinatore UDA	Test semi-strutturato. Prelazione individuale.

**PIANO DI LAVORO UDA  
DIAGRAMMA DI GANTT**

Fasi	Tempi					
	gennaio	Febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno
<b>1</b>		1h				
<b>2</b>		1h				
<b>3</b>		2 h				
<b>4</b>			2h			
<b>5</b>			2h			
<b>6</b>				2h		
<b>7</b>				2h + 2h		
<b>8</b>					8	

9					2	
---	--	--	--	--	---	--

1L'Unità di Apprendimento costituisce uno degli strumenti della didattica per competenze.

2Per definizione è interdisciplinare.

Chiede agli studenti di agire in autonomia e responsabilità.

Possiamo avere UdA ad ampiezza massima (tutti i docenti del c.d.c.), media (alcuni) o minima (asse culturale).

3Essa prevede sempre compiti reali (o simulati) e relativi prodotti che i destinatari sono chiamati a realizzare ed indica le risorse (capacità, conoscenze, abilità) che gli è chiesto di mobilitare per diventare competente.

4Ogni UdA deve sempre mirare almeno una competenza tra quelle presenti nel repertorio di riferimento.

### IL COMPITO/PRODOTTO DELL'UDA

Un esempio di compito/prodotto e' :

- a) la predisposizione di un dossier
- b) il glossario
- c) la relazione personale

a) **Il dossier** è una raccolta di documenti e informazioni relative al compito assegnato.

Le informazioni possono essere molteplici e pertanto nella consegna che viene data allo studente devono\_ essere esplicitate le voci da inserire nel dossier e che saranno pertanto oggetto di valutazione da parte dei docenti delle discipline coinvolte.

b) **Il glossario** e' una raccolta di voci di specifici settori scientifici e tecnici corredate di informazioni in parte linguistiche ma soprattutto concettuali.

Le voci evidenziano ciò che lo studente ha imparato (perché non conosceva o non aveva pienamente compreso) attraverso l'attività pratica ma che soprattutto ha interiorizzato e pertanto sa utilizzare. Per questo motivo tali voci devono apparire nella relazione personale.

c) **La relazione personale** è un testo di carattere prevalentemente tecnico (con eventuali allegati di varia natura), in genere strutturato secondo un formato comune, spesso codificato, in modo da facilitarne la lettura e la comprensione, nonché la trasmissione del suo contenuto informativo.

### CONSEGNA AGLI STUDENTI

**Titolo Uda**

Banqueting e Catering

**Cosa si chiede di fare**

Conoscere la gestione di catering e banqueting

Saper simulare un banqueting

saper redigere un menu

Predisporre un glossario tecnico in lingua inglese e francese

**In che modo (singoli, gruppi.)**

Lezione frontale

lezione dialogata

lezione di gruppo

esercitazione pratica in laboratorio

**Quali prodotti**

A conclusione dell'attività dovrete:

preparare un menu di 5 portate per un banchetto per un pranzo a cui parteciperanno 50 commensali, gli insegnanti vi aiuteranno nelle fasi di ricerca del materiale e nell'applicazione pratica di tutte le procedure organizzative relative all'evento.

**Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)**

Questa UDA è un'opportunità per imparare a lavorare in gruppo confrontandosi nei momenti di criticità, comprendere le difficoltà gestionali di un'impresa specializzata nel banqueting

**Tempi**

Dedicheremo all'attività 24 ore

**Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)**

L'attività si svolgerà in aula e in laboratorio con il supporto dei docenti di francese, inglese e scienze degli alimenti

**Criteri di valutazione**

Il vostro lavoro verrà valutato in base alla completezza e alla concretezza delle indicazioni. Avrà un valore anche l'impegno che metterete nel produrlo inteso come: rispetto delle consegne, disponibilità e atteggiamento propositivo, collaborazione produttiva all'interno del gruppo

**Peso della Uda in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline**

Il compito prodotto rappresenta una componente del vostro percorso formativo: saranno necessarie altre unità per completare il panorama delle situazioni legate all'attività alberghiera.

## SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE

Descrivi in sintesi l'attività

Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu

Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte

Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento

Quale rapporto c'è tra ciò che hai appreso e le discipline di studio

Cosa devi ancora imparare

Come valuti il lavoro da te svolto (vedi rubrica di autovalutazione)

### UNITA' DI APPRENDIMENTO

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
<i>Denominazione</i>	Autocontrollo, Prevenzione, Autoanalisi...il Sistema HACCP
<i>Compito- Prodotto</i>	<b>Prodotto:</b> Cartellone da esporre/Lavoro multimediale Glossario tecnico in lingua inglese e francese (terminologia base) Realizzazione di un menu nel laboratorio di cucina nel pieno rispetto del principio della marcia in avanti Relazione individuale

## UNITA' DI APPRENDIMENTO

*Competenze mirate*  
*Assi culturali*  
*Cittadinanza*  
*Professionali*

**Assi culturali**

- Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi
- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei Diritti della Costituzione, della persona, della collettività e dell'ambiente

**Competenze Asse scientifico e tecnologico (Scienza degli alimenti, Laboratorio di Servizi enogastronomici)**

- Identificazione, valutazione e controllo dei rischi agroalimentari;
- Valutazione periodica e aggiornamento del sistema di gestione della sicurezza agroalimentare.
- Gestione del sistema
- Adozione degli schemi di buone pratiche di preparazione

**Competenze asse dei linguaggi (Italiano, Francese, Inglese)**

Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.

Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi

comunicativi. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio.

**Competenze Asse matematico**

Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico

Usare gli strumenti di calcolo offerti da applicazioni di tipo informatico

**Cittadinanza**

- Progettare
- Collaborare e partecipare

**Assi professionali**

- Applicare le normative vigenti, in fatto di sicurezza dell'igiene alimentare.
- Acquisire un metodo di lavoro corretto nel rispetto della normativa HACCP.

<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
Adottare in ambito lavorativo comportamenti responsabili e sicuri.	Conoscere le norme di comportamento idonee all'ambiente di lavoro: igiene del personale, igiene degli ambienti, delle attrezzature e degli alimenti, le procedure di pulizia, la cura della propria persona
Utilizzare le corrette procedure del sistema HACCP.	Conoscere le sette fasi fondamentali del sistema HACCP
Lavorare in modo igienicamente corretto nel rispetto della normativa e della propria salute.	Normativa n.155 del 1994. Normativa n. 852,853,854,882 del 2006 "Pacchetto Igiene" Normativa n. 193 del 2007

## UNITA' DI APPRENDIMENTO

<p>Applicare il sistema HACCP nelle diverse situazioni che si possono creare in ambito lavorativo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Esporre in modo chiaro logico e coerente testi letti o ascoltati</li> <li>- Redigere brevi testi adeguati allo scopo e al contesto</li> <li>- Saper individuare e analizzare i pericoli</li> <li>- Saper individuare i punti di controllo critici</li> <li>- Saper definire i limiti critici</li> <li>- Saper definire le procedure di monitoraggio</li> <li>- Saper definire e pianificare le procedure correttive</li> <li>- Saper definire le procedure di verifica e di registrazione</li> </ul> <p>Utilizzare un repertorio lessicale appropriato con l'aiuto del dizionario bilingue</p>	<p>Il piano di autocontrollo in azienda (illustrazione agli allievi del piano di autocontrollo della scuola)</p> <p>Il diagramma di flusso degli alimenti e delle lavorazioni secondo il sistema HACCP</p>
<b>Utenti destinatari</b>	Studenti classe 5 <sup>a</sup> sez. C Enogastronomia
<b>Prerequisiti</b>	<p>Norme igieniche sulla sicurezza</p> <p>Conoscenza e uso corretto delle attrezzature di cucina.</p> <p>Modalità di produzione e sintesi di testi orale e scritti.</p> <p>Tecniche, pratiche e modalità di conservazione degli alimenti.</p> <p>Lessico in LS2 relativo al settore gastronomico.</p> <p>Conoscenze degli alimenti, delle diete, delle religioni e della geografia</p> <p>Enogastronomica.</p> <p>Conoscenza storica ed economica generale.</p>
<b>Fase di applicazione</b>	Marzo- aprile- Maggio 2023

**UNITA' DI APPRENDIMENTO**

<b>Tempi</b>	<p>22 h totali di cui 3 h di attività pratica in laboratorio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- T1 presentazione UDA e consegna del dossier agli studenti (1h docente di cucina)</li> <li>- T2 Il sistema HACCP: una sigla per la sicurezza alimentare e le normative di riferimento (2h DTA)</li> <li>- T3 Gli effetti della temperatura sui microrganismi (scala da 0-120°C), la contaminazione degli alimenti (diretta, indiretta e crociata) (3h S. ALIMENTI)</li> <li>- T4 I sette principi fondamentali del sistema HACCP e il piano di autocontrollo secondo il metodo HACCP (2h CUCINA)</li> <li>- T5 La progettazione della sala ristorante secondo il modello HACCP (2 H Cucina)</li> <li>- T6 Realizzazione di un piccolo dizionario tecnico in lingua inglese e francese del sistema HACCP (3h + 3 h)</li> <li>- T7 Illustrazione del Piano di Autocontrollo con applicazione pratica del sistema HACCP durante l'attività di laboratorio con annesse le 5 procedura di pulizia e rispetto del processo "marcia in avanti" e divisione dei percorsi (3h)</li> <li>- T8 Il diagramma di flusso attraverso l'esame del ciclo di manipolazione degli alimenti (2 H MATEMATICA)</li> <li>- T9 Realizzazione del cartellone (3h ITALIANO )</li> <li>- T10 Relazione individuale (1h ITALIANO)</li> </ul>
<b>Esperienze attivate</b>	<p>Lezioni pratiche nei laboratori nel rispetto delle (GMP e GHP) Buone pratiche d'igiene e lavorazione all'interno del sistema HACCP. Visione ed esamina reale di un piano di autocontrollo.</p>
<b>Metodologia</b>	<p><b>Lezione frontale</b> <b>Lezione multimediale</b> <b>Lezione dialogata</b> <b>Lavoro di gruppo</b> <b>Esercitazione simulata in classe</b> <b>Esercitazione pratica in laboratorio</b></p>
<b>Risorse umane</b> • interne • esterne	<p><b>Risorse interne:</b> Docente di LSE-CUCINA Docente di Italiano Docente di Scienze degli alimenti Docente di Lingua Inglese Docente di Lingua Francese Docente di Diritto Docente di Matematica</p>
<b>Strumenti</b>	<p>Aula Informatica e Multimediale (videoproiettore) Aula Laboratorio di cucina Libro di testo Tablet Dizionari bilingue Fotocopie di materiale informativo di Internet Fotocamera digitale</p>



## UNITA' DI APPRENDIMENTO

<b>Valutazione</b>	Valutazione intermedia: i docenti delle materie coinvolte effettuano valutazioni disciplinari sui contenuti funzionali alla realizzazione dell'UdA. Valutazione globale con "Griglia di valutazione dell'UdA"
--------------------	---

### PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Autocontrollo, Prevenzione, Autoanalisi...il Sistema HACCP e il Piano di Autocontrollo 25 ore totali di cui 3 in laboratorio
Coordinatore: Docente di LSE settore Cucina
Collaboratori: Docente di Italiano, Scienze degli Alimenti, Inglese, Francese, DTA, Matematica

### PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione dell'UDA agli alunni e consegna dossier agli alunni	Scheda "consegna agli studenti"	Motivare il gruppo classe	1 h Coordinatore UDA (LSE CUCINA)	/
2	<b>Il sistema HACCP: una sigla per la sicurezza alimentare e la normativa di riferimento</b>	Aula, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente	Implementare le conoscenze attraverso le normative di riferimento del sistema HACCP	2 h Docente di Diritto	Valutazione intermedia
3	<b>Gli effetti della temperatura sui microrganismi, la contaminazione degli alimenti (diretta, indiretta e crociata)</b>	Aula, libro di testo, fotocopie di materiale informativo	Consolidamento della conoscenza riguardo gli aspetti igienico-sanitari di conservazione, pulizia e manipolazione degli alimenti	3 h Docente di Scienze degli alimenti	Valutazione intermedia (test strutturato con domande V o F)
4	I sette principi fondamentali del sistema HACCP e l'applicazione pratica del piano di autocontrollo	Aula informatica, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente	Implementare la conoscenza del processo della "marcia in avanti" all'interno della cucina in base all'applicazione dei sette principi fondamentali (monitoraggio, azioni correttive. CP e CCP) Esamina di un reale	2 h Docente Coordinatore (LSE CUCINA)	Valutazione Intermedia

			piano di autocontrollo		
5	La progettazione della sala ristorante secondo i criteri e le modalità del sistema HACCP	Aula informatica, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente	Implementare la conoscenza del comparto ristorativo per la realizzazione di una moderna sala ristorante in settori secondo le normative di igiene e sicurezza in ambito HACCP	2 h Docente di cucina	Valutazione intermedia
6	<b>Realizzazione di un dizionario tecnico in lingua inglese e francese del sistema HACCP</b>	Aula, dizionario bilingue, libro di testo, internet, testi presenti nella biblioteca scolastica	Definizione di un glossario tecnico specifico inerente al sistema HACCP e alle sette fasi fondamentali	3 h Docente di lingua inglese + 3 h docente di francese	Valutazione intermedia
7	<b>T7 Il diagramma di flusso attraverso l'esame del ciclo di manipolazione degli alimenti</b>	Aula informatica, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente	Realizzazione grafica di un diagramma di flusso nel rispetto delle norme d'igiene e sicurezza	2 h docente di matematica	
8	<b>Illustrazione del Piano di Autocontrollo con applicazione pratica del sistema HACCP durante l'attività di laboratorio con annessa le 5 procedure di pulizia</b>	Laboratorio di Cucina e Sala	Esecuzione pratica del menu nel pieno rispetto del sistema HACCP con applicazione delle 5 fasi di pulizia	3 h Docente Coordinatore	Valutazione intermedia sulla qualità del prodotto finito durante il processo Layout e annessa degustazione
9	<b>Realizzazione del cartellone (si possono realizzare anche due cartelloni dividendo la classe in due gruppi)</b>	Aula, cartelloni, pennarelli ecc. Materiali vari raccolti	Organizzare il lavoro con autonomia, individuando gli elementi salienti e ordinandoli in sequenza	3 h Docente di Italiano	Valutazione intermedia
10	<b>Relazione individuale</b>	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	1 h Docente di Italiano	Composizione scritta su traccia

**PIANO DI LAVORO UDA  
DIAGRAMMA DI GANTT**

Fasi	Tempi					
	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
1			1 h			
2			2 h			
3			3 h			
4			2 h			
5				2 h		
6				3 h + 3 h		

7				2 h		
8				3 h		
9					3 h	
10					1 h	

**OBBIETTIVI MINIMI PER ALLIEVI  
BES/DSA**

<p>Avere rispetto di se e degli altri.          Rispettare le regole più elementari della buona educazione.          Saper ascoltare l'altro. Collaborare con i compagni.          Imparare a intervenire nel momento opportuno.</p>
<p>Acquisire termini e convenzioni proprie della materia.          Prendere sicurezza di sé nell'ambito della disciplina e della futura professione.          Saper coordinare il proprio lavoro sequenzialmente e in maniera ordinata.          Collaborare con il gruppo.</p>
<p>Portare sempre il materiale necessario (divisa completa, libro - ricettario, eccetera)          Utilizzare in modo appropriato gli strumenti di lavoro.          Mantenere in ordine e pulita la propria postazione di lavoro.          Portare avanti e a termine individualmente e/o in gruppo un lavoro programmato.          Coordinare il lavoro pratico con il proprio gruppo.          Organizzare e tenere in ordine costantemente il proprio ricettario.</p>

**DIDATTICA PERSONALIZZATA DELL'ALUNNO DSA**

DOCENTE: \_\_\_\_\_ MATERIA: \_\_\_\_\_

ALLIEVA/O: \_\_\_\_\_ CLASSE: \_\_\_\_\_

<b>Metodologie e strategie</b>	
Lavoro di gruppo	
Azioni di tutoraggio	
Cooperative learning	
Attività di tipo laboratoriale	
Mappe concettuali	
Semplificazione del testo mediante schemi	
Lezioni frontali con uso contemporaneo di più linguaggi comunicativi (codice linguistico, iconico, LIM)	
Rispettare i tempi dell'allievo e le sue fasi di organizzazione del lavoro e dei compiti	
<b>Misure dispensative</b>	
Lettura ad alta voce	
Scrittura sotto dettatura	
Prendere appunti	
Copiatura dalla lavagna	
Uso del vocabolario cartaceo	
Studio mnemonico di formule, tabelle, definizioni	
Carico gravoso di compiti	
Uso della lingua straniera in forma scritta	
Interrogazioni a sorpresa	
Altro (specificare): .....	
<b>Strumenti compensativi</b>	
Sostituzione della scrittura con linguaggio verbale e/o iconografico	

Riduzione degli esercizi di compito	
Supporto di un tutor (indicare quale)	
Riduzione degli esercizi nella verifica o in alternativa tempi più lunghi	
Testi in forma ridotta	
Calcolatrice	
Computer con programma di videoscrittura, correttore ortografico	
Risorse audio (sintesi vocale, audiolibri, libri digitali) concordate con la famiglia	
Registratore	
Software didattici specifici	
Vocabolario multimediale	
Tabelle grammaticali e formulari	
Cartine geografiche e storiche	
Mappe concettuali (se prodotte dallo studente, da portare in visione all'insegnante 2 gg prima della verifica)	
Fotocopie ingrandite per le verifiche (verdane)	
Verifiche in formato digitale	
Lettura da parte dell'insegnante del testo di verifica	
Verifica della comprensione delle verifiche orali e scritte	
Altro (specificare): .....	
<b>Verifiche e valutazioni</b>	
Interrogazioni programmate	
Scarsa rilevanza attribuita a errori di ortografia e punteggiatura, anche per le lingue	
Scarsa rilevanza attribuita a errori di calcolo	
Maggiore rilevanza al contenuto che alla forma	
Verifiche orali come compensazioni di quelle scritte	
Valutazioni più attente delle conoscenze e delle competenze di analisi, sintesi e collegamento piuttosto che della correttezza formale	
Valutare anche le capacità dell'allievo di auto correggere l'errore	
Per la lingua straniera attribuzione di un peso maggiore all'orale che allo scritto	
Introduzione di prove informatizzate	
Tempi più lunghi o contenuti ridotti	
Uso degli strumenti usati abitualmente dall'allievo (indicare quali).....	
Altro (specificare): .....	
<b>Strategie utilizzate dall'alunno nello studio</b>	
Sottolineatura e identificazione di parole chiave	
Costruzione di schemi, tabelle o diagrammi	
Modalità per affrontare il testo scritto (computer, schemi, correttore ortografico)	
Riscrittura di testi con modalità grafica diversa	
Utilizzo di strategie per ricordare (uso immagini, colori, riquadrature)	
Altro (specificare): .....	
<b>Strumenti utilizzati dall'alunno nello studio</b>	
Strumenti informatici (libro digitale, programmi per realizzare grafici)	
Fotocopie adattate	
Utilizzo del pc per scrivere	
Software didattici	
Supporto di un tutor a casa (indicare quale)	
Altro (specificare): .....	

5L'Unità di Apprendimento costituisce uno degli strumenti della didattica per competenze.

6Per definizione è interdisciplinare.

Chiede agli studenti di agire in autonomia e responsabilità.

Possiamo avere UdA ad ampiezza massima (tutti i docenti del c.d.c.), media (alcuni) o minima (asse culturale).

7Essa prevede sempre compiti reali (o simulati) e relativi prodotti che i destinatari sono chiamati a realizzare ed indica le risorse (capacità, conoscenze, abilità) che gli è chiesto di mobilitare per diventare competente.

8Ogni UdA deve sempre mirare almeno una competenza tra quelle presenti nel repertorio di riferimento.

### **IL COMPITO/PRODOTTO DELL'UDA**

Un esempio di compito/prodotto e':

- d) la predisposizione di un dossier
- e) il glossario
- f) la relazione personale

a) **Il dossier** è una raccolta di documenti e informazioni relative al compito assegnato.

Le informazioni possono essere molteplici e pertanto nella consegna che viene data allo studente devono essere esplicitate le voci da inserire nel dossier e che saranno pertanto oggetto di valutazione da parte dei docenti delle discipline coinvolte.

b) **Il glossario** e' una raccolta di voci di specifici settori scientifici e tecnici corredate di informazioni in parte linguistiche ma soprattutto concettuali.

Le voci evidenziano cio' che lo studente ha imparato (perché non conosceva o non aveva pienamente compreso) attraverso l'attività pratica ma che soprattutto ha interiorizzato e pertanto sa utilizzare. Per questo motivo tali voci devono apparire nella relazione personale.

c) **La relazione personale** è un testo di carattere prevalentemente tecnico (con eventuali allegati di varia natura), in genere strutturato secondo un formato comune, spesso codificato, in modo da facilitarne la lettura e la comprensione, nonché la trasmissione del suo contenuto informativo.

### **CONSEGNA AGLI STUDENTI**

#### **Titolo UdA**

**Autocontrollo, Prevenzione, Autoanalisi...il Sistema HACCP**

#### **Cosa si chiede di fare**

**Conoscere il sistema HACCP e saper applicare le fasi di controllo dei possibili CCP durante tutte le fasi di lavorazione del prodotto nel rispetto del processo della marcia in avanti.**

**Si chiede inoltre di realizzare un cartellone che illustri il significato dell'acronimo HACCP con le normative di riferimento, le BPI, GHP e i sette principi fondamentali**

**Si chiede infine di realizzare un glossario tecnico in lingua inglese e francese**

**In che modo (singoli, gruppi.)**

**Attraverso:**

**Lezione frontale**

**Lezione multimediale**

**Lezione dialogata**

**Lavoro di gruppo**

**Esercitazione simulata in classe**

**Esercitazione pratica in laboratorio**

#### **Quali prodotti**

Mappe concettuali, appunti, disegni, creazioni personali, slide power point, dizionari...daremo spazio alla vostra creatività

#### **Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)**

Questa UDA è una opportunità per imparare a lavorare in gruppo confrontandosi nei momenti di criticità, comprendere le difficoltà nel saper adottare i sani principi di monitoraggio e azioni correttive durante la fase di un servizio di cucina allo scopo di prevenire ogni tipo di contaminazione. Inoltre, vi consentirà di conoscere in maniera semplice cos'è un piano di autocontrollo aziendale

Questa UDA forma il professionista e la persona, educandovi al concetto di salubrità e genuinità alimentare

### **Tempi**

Marzo, aprile, Maggio 2023 per un totale di 25 ore. L'applicazione pratica del sistema HACCP la si effettua per tutto il pentamestre durante le esercitazioni pratiche di laboratorio

### **Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)**

Aula Informatica e Multimediale (videoproiettore)

Aula

Laboratorio di cucina

Libro di testo

Tablet

Dizionari bilingue

Fotocopie di materiale informativo di Internet

Fotocamera digitale

Docenti delle discipline coinvolte

### **Criteri di valutazione**

Il lavoro sarà valutato in base a quello che saprai e a quello che saprai fare. Sarà inoltre valutato l'impegno inteso come rispetto delle consegne, disponibilità e atteggiamento propositivo, collaborazione produttiva all'interno del gruppo.

Saranno valutati anche l'ordine, la cura della propria persona e l'etica professionale verso i compagni e i docenti, verso gli ambienti e le attrezzature. Sarà valutata anche l'applicazione pratica durante tutto il pentamestre delle buone pratiche di lavorazione e manipolazione degli alimenti nel rispetto dei sette principi fondamentali del sistema HACCP

### **Peso della Uda in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline**

30% LSE Cucina

10 % le altre 7 discipline coinvolte

## **SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE**

**Descrivi in sintesi l'attività**

**Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu**

**Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte**

**Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento**

**Quale rapporto c'è tra ciò che hai appreso e le discipline di studio**

**Cosa devi ancora imparare**

**Come valuti il lavoro da te svolto (vedi rubrica di autovalutazione)**

**Allegati:**

- 1) Scheda di autovalutazione da parte dello studente
- 2) Scheda di autovalutazione da parte del gruppo
- 3) Menu applicazione pratica del sistema HACCP con annessa griglia di valutazione della prova pratica
- 4) Griglia di valutazione competenze specifiche di indirizzo
- 5) Griglia di valutazione certificazione competenze

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UDA**

**Relazionale, affettiva e motivazionale**

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO	
<b>Relazionale, affettiva e motivazionale</b>	Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze	91-100	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendo-riorganizzando le proprie idee in modo dinamico		
		76-90	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire-riorganizzare le proprie idee		
		61-75	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto		
		< 60	L'allievo ha difficoltà a comunicare e ad ascoltare i pari, è disponibile saltuariamente a socializzare le esperienze		
	Relazione con i formatori e le altre figure adulte	91-100	L'allievo entra in relazione con gli adulti con uno stile aperto e costruttivo		
		76-90	L'allievo si relaziona con gli adulti adottando un comportamento pienamente corretto		
		61-75	Nelle relazioni con gli adulti l'allievo manifesta una correttezza essenziale		
		< 60	L'allievo presenta lacune nella cura delle relazioni con gli adulti		
	Curiosità	91-100	Ha una forte motivazione all' esplorazione e all'approfondimento del compito. Si lancia alla ricerca di informazioni / alla ricerca di dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande		
		76-90	Ha una buona motivazione all' esplorazione e all'approfondimento del compito. Ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema		
		61-75	Ha una motivazione minima all' esplorazione del compito. Solo se sollecitato ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema		
		< 60	Sembra non avere motivazione all'esplorazione del compito		
	Superamento delle crisi	91-100	L'allievo si trova a suo agio di fronte alle crisi ed è in grado di scegliere tra più strategie quella più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti		
		76-90	L'allievo è in grado di affrontare le crisi con una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo		
		61-75	Nei confronti delle crisi l'allievo mette in atto alcune strategie minime per tentare di superare le difficoltà		

		< 60	Nei confronti delle crisi l'allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri delegando a loro la risposta	
--	--	------	--	--

### Sociale, Pratica

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
<b>Sociale</b>	Rispetto dei tempi	91-100	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità.	
		76-90	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione, avvalendosi di una pianificazione.	
		61-75	Ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace – se pur lento - il tempo a disposizione	
		< 60	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha disperso il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione.	
	Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine	91-100	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità	
		76-90	Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi, e li porta a termine con un certo senso di responsabilità	
		61-75	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità	
		< 60	Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato	
<b>Pratica</b>	Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	91-100	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	
		76-90	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione	
		61-75	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	
		< 60	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato	
	Funzionalità	91-100	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità	
		76-90	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena	
		61-75	Il prodotto presenta una funzionalità minima	
		< 60	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità	

### Cognitiva

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
<b>Cognitiva</b>	Uso del linguaggio settoriale-tecnico-	91-100	Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali - tecnici – professionali in modo pertinente	
		76-90	La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali-tecnico-professionale da parte dell'allievo è soddisfacente	



	professionale	61-75	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale-tecnico-professionale	
		< 60	Presenta lacune nel linguaggio settoriale-tecnico-professionale	
	Completezza, pertinenza, organizzazione	91-100	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	
		76-90	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	
		61-75	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	
		< 60	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
	Capacità di trasferire le conoscenze acquisite	91-100	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		76-90	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		61-75	Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza	
		< 60	Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti	
	Ricerca e gestione delle informazioni	91-100	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.	
		76-90	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura	
		61-75	L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	
		< 60	L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo	

### Della metcompetenza, del problem solving

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

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

## VALUTAZIONE DEL PROCESSO

LEGENDA DEI LIVELLI DI COMPETENZA: D= iniziale C= base B= intermedio A= avanzato

<b>COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO</b>	
<b>COMPETENZE PERSONALI e SOCIALI</b>	
<b>COMPETENZE IN MATERIA DI CITTADINANZA</b>	
<b>CRITERI / EVIDENZE</b>	<b>FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI</b>

	<b>PADRONANZA</b>	
<b>Interesse e partecipazione</b>	<b>D</b>	Mostra saltuaria attenzione.
	<b>C</b>	Ha una certa attenzione e interviene con qualche domanda.
	<b>B</b>	Dimostra attenzione e pone domande pertinenti.
	<b>A</b>	Dimostra grande attenzione ed interviene costruttivamente con domande ed osservazioni pertinenti.
<b>Svolgimento del ruolo nel <i>Cooperative Learning</i></b>	<b>D</b>	Svolge limitatamente il ruolo. Porta parzialmente a termine il lavoro assegnato sulla base di indicazioni.
	<b>C</b>	Svolge il ruolo. Porta a termine il lavoro assegnato sulla base di indicazioni e per compiti semplici.
	<b>B</b>	Svolge il ruolo. Porta a termine la parte di lavoro assegnata e contribuisce con proposte al lavoro comune.
	<b>A</b>	Svolge il ruolo con efficacia. Porta a termine la parte di lavoro assegnata e contribuisce con proposte originali al lavoro comune. Dà aiuto.
<b>Utilizzare comportamenti coerenti con l'ambiente in cui agisce</b>	<b>D</b>	Individua le regole base della sicurezza dell'ambiente e le misure preventive e protettive connesse all'uso di dispositivi tecnologici, ma non sempre le rispetta.
	<b>C</b>	Individua e rispetta le regole base della sicurezza dell'ambiente e le misure preventive e protettive connesse all'uso di dispositivi tecnologici, sotto supervisione dell'insegnante.
	<b>B</b>	Conosce e rispetta in autonomia le regole fondamentali di sicurezza personale e ambientale all'interno del laboratorio.
	<b>A</b>	Conosce e applica in autonomia le regole di sicurezza personale e ambientale e contribuisce al controllo e alla riduzione dei rischi negli ambienti di lavoro.
<b>Utilizzare le apparecchiature in modo idoneo.</b>	<b>D</b>	Utilizza gli strumenti con la necessaria cautela per evitare guasti o rotture.
	<b>C</b>	Riesce ad operare con gli strumenti in modo essenziale.
	<b>B</b>	Riesce ad ottenere dalle attrezzature in uso il massimo rendimento.
	<b>A</b>	Riesce ad ottenere dalle attrezzature in uso il massimo rendimento consapevole dei limiti di precisione.

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO	
CAPACITÀ di IMPARARE AD IMPARARE	
CRITERI / EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA
<b>Ricerca, acquisizione e gestione delle informazioni</b>	<b>D</b> Ricerca e acquisisce le informazioni minime.
	<b>C</b> Ricerca e acquisisce le informazioni basilari, raccogliendole ed organizzandole in forma semplice.
	<b>B</b> Ricerca con curiosità e seleziona le attività pertinenti al tema scelto. Acquisisce e organizza le informazioni. Sa ritrovarle e riutilizzarle.
	<b>A</b> Ricerca con curiosità e seleziona le attività pertinenti al tema scelto. Acquisisce e organizza le informazioni. Le sa ritrovare e riutilizzare con efficacia.
<b>Selezione e stesura delle informazioni</b>	<b>D</b> Annota informazioni guidato dall'insegnante.
	<b>C</b> Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave.
	<b>B</b> Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave, fissando i concetti principali e tracciando i <i>link</i> di riferimento, secondo le indicazioni date dall'insegnante.
	<b>A</b> Seleziona e annota le principali informazioni con parole chiave, fissando i concetti principali e tracciando i <i>link</i> di riferimento, in autonomia.

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO	
COMPETENZA DIGITALE	
CRITERI / EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA
<b>Capacità di produrre un testo in forma multimediale, in forma di video o di presentazione <i>Power Point</i></b>	<b>D</b> Utilizza lentamente gli strumenti informatici su indicazione dell'insegnante.
	<b>C</b> Si orienta nell'utilizzare diverse tecniche informatiche.
	<b>B</b> Utilizza diverse tecniche informatiche e strumenti con una certa autonomia.

	<b>A</b>	Utilizza diverse tecniche informatiche e strumenti con autonomia ed efficacia.
--	----------	--

## VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

LEGENDA DEI LIVELLI DI COMPETENZA: **D**= iniziale **C**= base **B**= intermedio **A**= avanzato

COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO	
COMPETENZA DIGITALE	
COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE	
CRITERI / EVIDENZE	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE – LIVELLI DI PADRONANZA
<b>Pertinenza e correttezza della tipologia testuale.</b>  <b>Scelta delle categorie.</b>  <b>Scelta dei contenuti.</b>	<b>D</b> Il testo è realizzato in forma elementare e dietro istruzioni del docente.
	<b>C</b> Il testo è realizzato in forma pertinente e corretta su guida del docente per gli aspetti più complessi.
	<b>B</b> Il testo è realizzato in forma pertinente e corretta, con una certa autonomia.
	<b>A</b> Il testo è realizzato in forma pertinente, corretta, originale ed efficace. Sono state inserite correttamente le immagini/riprese scelte personalmente.
<b>Chiarezza del testo e accuratezza della composizione/scrittura.</b> <b>Completezza significatività e pertinenza dei dati e delle informazioni.</b> <b>Organicità.</b>	<b>D</b> Il testo contiene informazioni parziali.
	<b>C</b> Il testo contiene informazioni minime, ma chiare.
	<b>B</b> Il testo è una descrizione abbastanza precisa e completa dell'attività/esperienza.
	<b>A</b> Il testo è chiaro e completo, contiene informazioni pertinenti, significative e organizzate tra loro.  La composizione/scrittura è accurata.

# VALUTAZIONE DELLO STUDENTE NELL'ATTIVITÀ DI GRUPPO

ALUNNO/A \_\_\_\_\_ presenze \_\_\_\_\_

DESCRITTORI DI LIVELLO	INIZIALE	BASE	INTERMEDIO	AVANZATO	TOT
<b>INDICATORI</b>					
<b>Partecipazione</b>	L'alunno non partecipa spontaneamente alle attività. La partecipazione deve essere continuamente sollecitata	L'alunno partecipa spontaneamente alle attività proposte, ma necessita di frequenti richiami per seguire le indicazioni e i modelli operativi forniti	L'alunno partecipa spontaneamente e con interesse alle attività proposte. Segue le indicazioni e i modelli forniti	L'alunno partecipa spontaneamente e con alto interesse. Segue le indicazioni e i modelli operativi forniti ed è in grado di rielaborare in modo personale e creativo	
<b>Capacità di lavorare in piccolo gruppo</b>	L'alunno rifiuta il lavoro in piccolo gruppo, non contribuisce, non si assume responsabilità, disturba e intralcia il lavoro dei compagni.	L'alunno coopera e contribuisce solo se richiamato a farlo. Si assume poche responsabilità e svolge il lavoro assegnato solo se sollecitato. È, a volte, elemento di disturbo e intralcio	L'alunno collabora con i compagni, li ascolta, ma a volte prevarica nella comunicazione e non accetta altri punti di vista. Contribuisce al lavoro, si assume le responsabilità richieste e svolge i compiti assegnati	L'alunno coopera e contribuisce in modo attivo e con competenza. Si assume le responsabilità richieste e svolge anche un ruolo di guida e aiuto per i compagni.	
<b>Uso del tempo e delle informazioni ricevute (per la realizzazione del compito)</b>	L'alunno è incapace di terminare il lavoro assegnato nel tempo previsto perché non utilizza le informazioni ricevute	L'alunno necessita di tempo supplementare e di una guida per completare il lavoro assegnato	L'alunno è in grado di terminare in modo autonomo il lavoro nel tempo assegnato	L'alunno usa in modo eccellente il tempo assegnato e le informazioni ricevute	
<b>Qualità del prodotto realizzato</b>	L'alunno non svolge il compito assegnato o la realizzazione è totalmente inappropriata	La qualità del prodotto realizzato necessita di miglioramenti	La qualità del prodotto è buona, ma non tutte le parti del compito sono completate esaurientemente	Il compito è realizzato in modo accurato, con originalità e contributi personali.	
<b>Correttezza dei contenuti negli elaborati prodotti</b>	Gli elaborati prodotti non sono corretti e/o sono totalmente incongruenti – incomprensibili	Negli elaborati prodotti sono presenti diversi errori e/o inesattezze nelle informazioni riportate. Le idee individuabili	Negli elaborati si rilevano alcuni errori non fondamentali nelle informazioni riportate. Le idee contenute sono generalmente	Negli elaborati prodotti tutti i fatti/contenuti sono precisi ed espliciti. Le idee contenute sono chiare, ben messe a fuoco ed espresse in modo originale.	

		non sono adeguatamente sviluppate	chiare.		
<b>TOTALE</b>					

### AUTOVALUTAZIONE PERSONALE dell'UdA

**Studente:**

**classe:**

<b>D</b>	<b>C</b>	<b>B</b>	<b>A</b>
Ho lavorato sempre da solo	Ho lavorato raramente con gli altri	Ho lavorato spesso con gli altri	Ho lavorato sempre con gli altri
Ho considerato solo il mio punto di vista	Ho considerato non solo il mio punto di vista, ma anche quello dei miei amici	Ho considerato tutti i punti di vista	Ho apprezzato punti di vista diversi dal mio perché mi permettevano di chiarirmi meglio le idee
Ho preferito non dare il mio parere	Ho dato il mio parere solo a volte	Ho dato spesso il mio parere	Ho dato sempre il mio parere
Ho preferito che gli altri facessero la maggior parte del lavoro	Ho avuto bisogno di essere sollecitato per partecipare al lavoro	Ho eseguito il lavoro e raramente ho avuto bisogno di sollecitazioni	Ho eseguito sempre il lavoro senza bisogno di sollecitazioni
Non ho selezionato i materiali, ma solo copiato	Non sono stato capace di valutare quali materiali selezionare	La maggior parte delle volte sono stato in grado di selezionare con gli altri i materiali migliori	Ho sicuramente scelto i materiali migliori confrontandomi con gli altri
Il lavoro è risultato complessivamente poco chiaro e poco corretto	Il lavoro è risultato sufficientemente chiaro e corretto	Il lavoro è risultato chiaro e corretto	Il lavoro è risultato chiaro, corretto e accattivante
Non ho curato tutti gli aspetti del prodotto finale	Ho curato diversi aspetti del prodotto finale	Ho curato abbastanza tutti gli aspetti del prodotto finale	Ho curato molto tutti gli aspetti del prodotto finale

Il Consiglio di Classe

Sede \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

## IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>Docente</i>	<i>Materia d'insegnamento</i>	<i>Firma</i>
Maria Rosaria Sica	Lingua e Letteratura Italiana	
	Storia	
Antonietta Regazzi	Matematica	
Maria Barone	Scienza e Cultura dell'alimentazione	
Matilde Delfino	Diritto e Tecniche Amministrative	
Laura Di Filippo	Lingua e Cultura Inglese	
Rosalia Nobile	Lingua e Cultura Francese	
Carlo D'Acunzo	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore Cucina- COORDINATORE-	
Matilde Delfino	Educazione Civica	
Dario Curcio	Scienze Motorie	
Cosimo Gasparro	Religione	
Martinangelo Roberto	<i>Sostegno</i>	
Cocca Fernanda	<i>Sostegno</i>	

Battipaglia, 15/05/2023

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
PROF.SSA DANIELA PALMA