



**Istituto Professionale dei Servizi per
l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "R. Drenjot"**
Via Nobel,1 - 81031 Aversa

**ESAME DI STATO
ANNO SCOLASTICO 2024/25
DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n. 62; D.M. 15 giugno 2022, n.164 ; OM n. 67 del 31 marzo 2025

Classe Quinta Sezione C

Codice ATECO 56

Coordinatore Prof.ssa De Lucia Maria Angela

.....

**DIRIGENTE
Prof. Nicola Buonocore**

INDICE DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

1. Contesto generale

- 1.1 Descrizione del contesto
- 1.2 Presentazione dell'Istituto

2. Curricolo

- 2.1. Profilo in uscita dell'indirizzo
- 2.2. Quadro orario settimanale

3. Presentazione della classe

- 3.1 Composizione del Consiglio di classe e continuità docenti
- 3.2 Commissari interni
- 3.3 Composizione della classe
- 3.4 Presentazione e Storia della classe nel Triennio Conclusivo del Corso di Studi

4. Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione

5. Indicazioni generali sulle attività didattiche

- 5.1 Metodologie e strategie didattiche
- 5.2 Ambienti di apprendimento
- 5.3 Percorsi pluridisciplinari
- 5.4 Simulazione seconda prova
- 5.5 Attività e percorsi attinenti a Educazione Civica
- 5.6 PCTO. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento: attività nel triennio

6. Valutazione degli apprendimenti

- 6.1 Criteri e strumenti di valutazione

7. Allegati

- Allegato 1: (non pubblico) elenco alunni
- Allegato 2: schede informative su singole discipline
- Allegato 3: percorsi PCTO
- Allegato 4: Traccia simulazione II prova scritta e griglia di valutazione
- Allegato 5: (non pubblico) relazione e documentazione alunno/i con BES

1 CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto

La popolazione scolastica proviene da un ambito territoriale vasto che comprende i comuni dell'Agro aversano, ma anche dai comuni limitrofi della provincia di Napoli, la maggior parte degli alunni proviene da

contesti socio-economici-culturali medio-bassi. La percentuale di alunni non italiani si attesta intorno al 3,96%; non sono presenti, invece, studenti di etnia rom.

1.2 Presentazione istituto

L'IPSEOA di Aversa sorto come sede staccata dell'Istituto Alberghiero di Piedimonte Matese; è diventato autonomo nel 1978. L'Istituto, nel corso degli anni, è cresciuto notevolmente e oggi rappresenta un'importante presenza all'interno della realtà aversana e dell'ambiente limitrofo. Il Drengot si propone di fornire agli studenti sia una formazione professionale che consenta di immergersi immediatamente nel mondo del lavoro qualora non si intenda proseguire gli studi o che possa successivamente essere approfondita con la frequenza di corsi di specializzazione di livello superiore, sia una formazione culturale di ampio respiro che permetta loro di accedere alle facoltà universitarie. La struttura, con sede in Via Nobel n° 1, comprende attualmente due plessi attigui e dal 2009/10 anche una sede a Cesa.

2 CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (secondo le indicazioni del PTOF)

LE COMPETENZE DEL PROFILO

Il profilo professionale in uscita dovrà rispondere alla necessità, da una parte, di salvaguardare e promuovere i prodotti enogastronomici e storici locali, per favorire il turismo; dall'altra, dovrà essere in grado di coniugare il valore della tradizione con istanze di cambiamento globale che richiedono sempre più un sistema alimentare etico, sostenibile e salutare. Il Diplomato dovrà avere competenze pratico-operative e scientifico-professionali, che gli consentano di rispondere alle esigenze di un mercato flessibile, iper-tecnologico ed ecosostenibile (si pensi alle recenti autorizzazioni rilasciate dall'EFSA sulla produzione di alimenti a base di insetti, di alghe e a breve di carne coltivata).

- Competenza in uscita n. 1

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

- Competenza in uscita n. 2

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

- Competenza in uscita n. 3

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

- Competenza in uscita n. 4

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

- Competenza in uscita n. 5

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

- Competenza in uscita n. 6

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

- Competenza in uscita n. 7

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

- Competenza in uscita n. 8

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

- Competenza in uscita n. 9

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

- Competenza in uscita n. 10

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

- Competenza in uscita n. 11

Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di Prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del “customer care”; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

QUADRO ORARIO

MATERIA	CLASSE 1	CLASSE 2	CLASSE 3	CLASSE 4	CLASSE 5
AREA COMUNE					
<i>Lingua e letteratura italiana</i>	4	4	4	4	4
<i>Storia</i>	1	1	2	2	2
<i>Lingua e cultura inglese</i>	3	3	2	2	2
<i>Scienze integrate fis chim biol</i>	1	1	0	0	0
<i>Diritto ed Economia</i>	2	2	0	0	0
<i>Matematica</i>	4	4	3	3	3
<i>Geografia</i>	1	1	0	0	0
<i>Diritto e Tecniche amministrative</i>	0	0	4	4	4
<i>T.I.C.</i>	3	3	0	0	0
<i>Scienze motorie e sportive</i>	2	2	2	2	2
<i>Religione Cattolica</i>	1	1	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO					
<i>Lingua e cultura francese</i>	2	2	3	3	3
<i>Scienza degli Alimenti</i>	2	2	0	0	0
<i>Scienza e cultura dell’Alimentazione</i>	0	0	3	3	3
<i>Tecniche di comunicazione</i>	0	0	0	1	1
<i>Laboratorio di cucina</i>	4*	4*	4*	3*	3*
<i>Laboratorio di sala</i>	4*	4*	3*	3	3
<i>Laboratorio di Acc Tur</i>	2	2	3	2	2
<i>Totale</i>	32	32	32	32	32

(*) Educazione civica – Insegnamento trasversale alle diverse discipline – minimo 33 ore annuali

*(*I laboratori di enogastronomia cucina e sala e vendita hanno alcune ore in compresenza con discipline dell'area generale*

All'insegnamento dell'educazione civica sono state dedicate 33 ore svolte nell'ambito della declinazione annuale delle attività didattiche.

3 PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

3.1 Composizione del Consiglio di Classe e continuità dei docenti

Disciplina	Docente		Anni continuità del docente
	Cognome	Nome	
Scienza e cultura dell'Alimentazione	SPATARELLA	MICHELA	2
Scienze motorie e sportive	GRAZIANO	CARMENCITA	3
Lb. Servizi Enog. Enogastronomia	STABILE	PASQUALE	3
Diritto e Tecniche amministrative	PEZONE	MARIA ELENA	3
Lingua e cultura francese	VEROLLA	TERESA	1
Lingua e cultura inglese	NATALE	DANIELA	3
Lingua e letteratura italiana Supplente della prof.ssa Palma Elisabetta dal 08 febbraio 2025	PIGNATA	ANTONIO	
Storia La prof.ssa Martucci Maria, docente di potenziamento, ha sostituito la prof.ssa Palma Elisabetta.	PALMA	ELISABETTA	3
Matematica	DE LUCIA	MARIA ANGELA	3
Tecniche di comunicazione	IACOLARE	SILVANA	2
Lb. Servizi Accoglienza Turistica	BORTONE	BRIGIDA	1
Lb. Servizi Enog.. Sala e Vendite	QUARANTA	VINCENZO	2
Religione	COSTA	GIUSEPPINA	3
Sostegno	DELL' AVERSANA	GIUSEPPE	3

3.2 Commissari interni

OM n. 67 del 31 marzo 2025 (Configurazione delle commissioni dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione)

DISCIPLINA	COGNOME E NOME
SPATARELLA MICHELA	Scienza e cultura dell'Alimentazione
STABILE PASQUALE	Laboratorio Servizi Enog.. Enogastronomia
GRAZIANO CARMENCITA	Scienze motorie e sportive

3.3 Composizione della Classe

Si rimanda all'Allegato n.1 (NON PUBBLICO)

3.4 Presentazione e Storia della classe nel Triennio conclusivo del corso di studi

Parametri	Descrizione
Percorso formativo ed educativo	<p>La classe 5 C è formata da 15 allievi, di cui 2 femmine e 13 maschi, che hanno frequentato insieme l'ultimo triennio dell'istituto alberghiero. Buona parte della classe è costituita da alunni che partecipano alle lezioni con un certo interesse, e mostrano disponibilità al lavoro.</p> <p>Il percorso formativo della classe è stato un po' altalenante, spesso influenzato dalla mancanza di supporto e stimolo da parte delle famiglie, che principalmente si sono concentrate sul conseguimento del diploma. Inoltre, l'alternarsi di alcuni docenti negli ultimi tre anni ha reso difficile mantenere una continuità didattica e creare un clima di classe stabile. Nonostante queste sfide, gli studenti hanno dimostrato di essere flessibili e capaci di adattarsi. Per garantire un percorso di apprendimento efficace il Consiglio di Classe ha adottato un metodo coordinato, costante e attento alle caratteristiche e alle esigenze di ciascuno studente.</p> <p>Le competenze acquisite e i risultati conseguiti risultano diversificati a seconda delle attitudini nelle varie discipline, dell'impegno, della continuità nello studio e delle abilità di rielaborazione critica. Alcune situazioni di fragilità nel quadro scolastico sono dovute in parte allo studio discontinuo e, in alcuni casi, a lacune pregresse non del tutto superate. Per gli studenti che hanno avuto un percorso discontinuo a causa di molte assenze e di un impegno irregolare, il Consiglio di Classe ha lavorato con stimoli continui per aiutarli a raggiungere conoscenze e competenze adeguate.</p>
Estrazione socioculturale	<p>Il contesto socio-culturale di provenienza degli studenti della classe è caratterizzato da famiglie prevalentemente operaie e impiegatizie, con un livello socio-economico medio-basso. In questo contesto, la scuola ha rappresentato un punto di riferimento fondamentale nel processo di crescita e formazione degli alunni. Nonostante la diversità e la varietà tra gli studenti, l'obiettivo è stato quello di guidarli verso un'armoniosa crescita personale e sociale. L'insegnamento delle diverse discipline è stato finalizzato alla maturazione teorica e critica degli</p> <p>studenti, alla promozione dello sviluppo dei valori individuali e alla formazione di una coscienza democratica e civile.</p>

Eventuali situazioni	<p>Alcuni studenti hanno avuto un percorso di apprendimento un po' irregolare a causa di una frequenza discontinua, legata a motivi personali. Tuttavia, grazie alla collaborazione e agli stimoli di tutto il Consiglio di Classe, si sta lavorando costantemente per favorire una crescita formativa e culturale adeguata.</p> <p>In classe è presente un alunno diversamente abile, che ha seguito una programmazione di classe con obiettivi minimi. Per le attività di sostegno sono state assegnate 9 ore, in base alla diagnosi. L'alunno è stato seguito, negli ultimi tre anni, dallo stesso insegnante di sostegno. La maggior parte delle attività di sostegno si è svolta in aula e la presenza del docente durante le verifiche scritte e orali è stata fondamentale per creare le condizioni emotive migliori per l'alunno, aiutandolo a gestire meglio l'ansia.</p>			
Situazione di partenza	<p>Dal punto di vista didattico, all'inizio dell'anno scolastico, la classe ha manifestato un atteggiamento non sempre adeguato, responsabile e maturo nei confronti dello studio. Per quanto concerne l'area cognitiva, attraverso osservazioni sistematiche condotte in classe, sono stati individuati diversi punti critici, principalmente riconducibili al metodo di studio adottato. Su tali aspetti si è lavorato con impegno e costanza al fine di garantire il successo formativo degli studenti.</p>			
Comportamento	<p>Il comportamento, sia in termini di rispetto delle regole che delle persone, è stato generalmente appropriato, e il rapporto con i docenti si è sempre basato sul massimo rispetto.</p>			
Livelli di apprendimento	<p>Basso (voti inferiori alla sufficienza)</p> <p>n. alunni:</p>	<p>Medio (6/7)</p> <p>n. alunni:</p> <p>11</p>	<p>Alto (8/9)</p> <p>n. alunni:</p> <p>3</p>	<p>Eccellente (10)</p> <p>n. alunni:</p> <p>1</p>
Atteggiamento verso le discipline, impegno nello studio e partecipazione al dialogo educativo	<p>La classe non si è sempre mostrata completamente attenta, partecipativa e responsabile nei confronti di ciascuna disciplina anche se, comunque, è riuscita a portare a termine tutte le consegne assegnate. Il dialogo educativo è stato un po' altalenante: alcuni studenti hanno raggiunto i loro obiettivi in tutte le materie, mentre altri sono ancora in fase di crescita e di consolidamento.</p>			
Osservazioni sul PFI - eventuali percorsi di recupero e/o potenziamento	<p>Gli allievi che hanno riportato insufficienze in alcune discipline al termine del primo quadrimestre, hanno recuperato in itinere durante la pausa didattica, che ha avuto inizio il 12/03/2025 ed è terminata il 26/03/2025, attraverso lezioni mirate al superamento delle insufficienze non gravi.</p> <p>Per gli alunni che non presentano insufficienze la pausa didattica è stata utilizzata per approfondimenti tematici.</p>			
Prove INVALSI	<p>In merito alle prove INVALSI tutta la classe ha svolto le prove</p>			
Altro				

4 INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Il Consiglio di Classe ha operato in coerenza con il Piano per l'inclusione, ha predisposto le azioni di osservazione attraverso le procedure attivate dalla scuola; ha incoraggiato l'apprendimento collaborativo (cooperative learning) favorendo le attività in piccoli gruppi; ha sostenuto e promosso un approccio strategico nello studio utilizzando mediatori didattici facilitanti l'apprendimento (strumenti compensativi e misure dispensative); ha privilegiato l'apprendimento esperienziale e laboratoriale; ha previsto momenti di affiancamento (peer to peer) per un immediato intervento di supporto, ha attivato la flipped classroom e didattica integrata per motivare ulteriormente gli alunni.

(Documentazione relativa a specifici casi di BES sono producibili con allegati riservati.)

Nella classe è presente un alunno diversamente abile che segue la programmazione con obiettivi minimi. I percorsi e le indicazioni per lo svolgimento dell'esame sono indicati nella relativa relazione riservata allegata al documento. Il Consiglio di Classe richiede la partecipazione del docente di sostegno alle prove di Esame di Stato come supporto all'allievo.

5 INDICAZIONI GENERALI SULLE ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1 Metodologie e strategie didattiche

Il Consiglio di Classe, al fine di promuovere gli aspetti fondanti del sapere e di favorire l'apprendimento per competenze, si è avvalso di diverse metodologie didattiche: lezioni frontali e dialogate; esercitazioni guidate e autonome; lezioni multimediali; problem solving; lavori di ricerca individuali e di gruppo; attività laboratoriale; brainstorming; peer education; cooperative learning; flipped classroom, didattica laboratoriale; didattica integrata.

5.2 Ambienti di apprendimento (Strumenti – Mezzi – Spazi -Tempi del percorso Formativo)

A scuola come a casa lo strumento privilegiato è stato il libro di testo, mappe concettuali, appunti, ricerche in internet e attività laboratoriali. In classe sono stati utilizzati schermi multimediali. I tempi del percorso formativo sono stati organizzati in relazione agli obiettivi di competenza da raggiungere.

5.3 Percorsi interdisciplinari (Materiali proposti sulla base del percorso didattico della classe per la simulazione del colloquio)

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi interdisciplinari riassunti nella seguente tabella.

Nuclei tematici	Titolo dell'UDA	Materiale stimolo	Discipline coinvolte e argomenti trattati
4 6	Scienza e società	Immagini, fotografie, frasi celebri.	Tutte le discipline d'esame La filiera agroalimentare. Le Funzioni. Seconda Rivoluzione Industriale. Verismo-Verga. The new enogastronomic trends. The Slow Food Movement and the promotion of local products and traditional recipes. The green chef. Eventi sportivi e impatti ambientali. Storia del cibo.
5 7 8	Sistema alimentare: sostenibilità	Immagini, fotografie, frasi celebri.	Tutte le discipline d'esame La dieta mediterranea. Limite di una funzione. Sustainability and biodiversity. Organic food vs. GMOs. The sustainable table: healthy food. HACCP. La prima guerra mondiale e il primo dopoguerra. Decadentismo-D'Annunzio. Alimentazione dello sportivo. L'equilibrio nel piatto.
2 4 5	“Saperi” locali e “saperi” globali	Immagini, fotografie, frasi celebri.	Tutte le discipline d'esame Certificazione di qualità. Funzione dei costi e dei ricavi. Prima guerra mondiale. Ermetismo-Ungaretti e Quasimodo. Planning a Menu to promote our culinary traditions Sport di squadra nazionali e internazionali. Piatti Tipici del nostro territorio.
1 3 4	BEN -ESSERE: Sicurezza e Salute	Immagini, fotografie, frasi celebri.	Tutte le discipline d'esame Sicurezza alimentare. Crescita batterica e funzione esponenziale. La prima guerra mondiale e l'avvento del fascismo. Decadentismo-Pascoli. Diet and nutrition. The Mediterranean diet: a way of life. Food allergies and intolerances. Food transmitted infections and food poisoning. Uno stile di vita sano contro gli effetti negativi dell'urbanizzazione. Gli indici di salubrità.
1 5 7	Web: la nuova frontiera	Immagini, fotografie, frasi celebri.	Tutte le discipline d'esame Nouvel Food. Il software Geogebra. La seconda guerra mondiale e il secondo dopoguerra. Pirandello e Svevo. The sustainable table, O.G.M. Le nuove tecnologie nel mondo dello sport. La cucina molecolare

5.4 Simulazione seconda prova

I Dipartimenti delle discipline oggetto della seconda prova scritta hanno predisposto nel mese di maggio una simulazione della stessa in conformità ai quadri di riferimento allegati al D.M. n. 164 del 15/06/2022.

5.5 Attività e percorsi svolti nell'ambito del curricolo di Educazione Civica

CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA a. s. 2024/2025 (D.M.183/2024)

NUCLEO CONCETTUALE	COMPETENZE	ABILITA	DISCIPLINE
Costituzione	<p><i>Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sulla importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Approfondire il concetto di Patria.</i></p>	<p>Analizzare il contenuto della Costituzione operando ricerche ed effettuando riflessioni sullo stato di attuazione nella società e nel tempo dei principi presenti nella Costituzione, tenendo a riferimento l'esperienza e i comportamenti quotidiani, la cronaca e la vita politica, economica e sociale.</p>	<p>Italiano Storia Diritto</p>
		<p>Rispettare le regole e i patti assunti nella comunità, partecipare alle forme di rappresentanza a livello di classe, scuola, territorio (es. consigli di classe e di Istituto, Consulta degli studenti etc.).</p>	<p>Diritto Religione Scienze motorie</p>
		<p>Sostenere e supportare persone in difficoltà.</p>	<p>Religione Scienze motorie</p>
		<p>Individuare nel testo della Costituzione i diritti fondamentali e i doveri delle persone e dei cittadini, evidenziando in particolare la concezione personalistica del nostro ordinamento costituzionale, i principi di eguaglianza, solidarietà, libertà, per riconoscere nelle norme, negli istituti, nelle organizzazioni sociali, le garanzie a tutela dei diritti e dei principi.</p>	<p>Diritto</p>

	<p><i>Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva, a partire dalla conoscenza dell'organizzazione e delle funzioni dello Stato, dell'Unione europea, degli organismi internazionali, delle regioni e delle Autonomie locali.</i></p>	<p>Individuare le principali realtà economiche del territorio e le formazioni sociali e politiche, le forme di regolamentazione e di partecipazione (Partiti, Sindacati, Associazioni, organismi del terzo settore...).</p> <p>Analizzare le previsioni costituzionali di valorizzazione e tutela del lavoro e di particolari categorie di lavoratori individuando le principali norme presenti nell'ordinamento (tutela delle lavoratrici madri, tutela della sicurezza sul lavoro...)</p>	DTA
		<p>Individuare, attraverso il testo costituzionale, il principio della sovranità popolare quale elemento caratterizzante il concetto di democrazia</p>	
		<p>Individuare la presenza delle Istituzioni e della normativa dell'Unione Europea e di Organismi internazionali nella vita sociale, culturale, economica, politica del nostro Paese.</p>	
		<p>Individuare, attraverso l'analisi comparata della Costituzione italiana, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione europea, delle Carte Internazionali delle Nazioni Unite e di altri Organismi Internazionali (es. COE), i principi comuni di responsabilità, libertà, solidarietà, tutela dei diritti umani, della salute, della proprietà privata, della difesa dei beni culturali e artistici, degli animali e dell'ambiente</p>	

	<p><i>Rispettare le regole e le norme che governano lo stato di diritto, la convivenza sociale e la vita quotidiana in famiglia, a scuola, nella comunità, nel mondo del lavoro al fine di comunicare e rapportarsi correttamente con gli altri, esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone.</i></p>	<p>Conoscere e osservare le disposizioni dei regolamenti scolastici, partecipare attraverso le proprie rappresentanze alla loro eventuale revisione; rispettare sé stessi, gli altri e i beni pubblici, a iniziare da quelli scolastici</p> <p>Individuare i fattori di rischio nell'ambiente scolastico, domestico, dei contesti di vita e di lavoro; conoscere e applicare le disposizioni a tutela della sicurezza e della salute nei contesti generali e negli ambienti di lavoro.</p> <p>Conoscere e adottare le norme di circolazione stradale come pedoni e conduttori di veicoli, rispettando la sicurezza e la salute propria e altrui e prevenendo possibili rischi</p> <p>Individuare strumenti e modalità sancite da norme e regolamenti per la difesa dei diritti delle persone, della salute e della sicurezza, a protezione degli animali, dell'ambiente, dei beni culturali. Inoltre, a partire dall'esperienza, individuare modalità di partecipazione attiva.</p> <p>Conoscere e comprendere il principio di uguaglianza nel godimento dei diritti inviolabili e nell'adempimento dei doveri inderogabili, nel quale rientrano il principio di pari opportunità e non discriminazione ai sensi dell'articolo 3 della Costituzione. Particolare attenzione andrà riservata al contrasto alla violenza contro le donne, per educare a relazioni corrette e rispettose, al fine altresì di promuovere la parità fra uomo e donna</p>	
--	--	---	--

	<p><i>Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela della salute e del benessere psicofisico.</i></p>	<p>Individuare gli effetti dannosi derivanti dall'assunzione di sostanze illecite (ogni tipologia di droga, comprese le droghe sintetiche) o di comportamenti che inducono dipendenza (oltre alle droghe, il fumo, l'alcool, il doping, l'uso patologico del <i>web</i>, il <i>gaming</i>, il gioco d'azzardo), anche attraverso l'informazione delle evidenze scientifiche; adottare conseguentemente condotte a tutela della propria e altrui salute.</p> <p>Riconoscere l'importanza della prevenzione contro ogni tossicodipendenza e assumere comportamenti che promuovano la salute e il benessere fisico e psicologico della persona. Conoscere le forme di criminalità legate al traffico di stupefacenti.</p> <p>Conoscere i disturbi alimentari e adottare comportamenti salutari e stili di vita positivi, anche attraverso una corretta alimentazione, una costante attività fisica e una pratica sportiva (cfr. articolo 33, comma 7 della Costituzione).</p> <p>Partecipare a esperienze di volontariato nella assistenza sanitaria e sociale.</p>	
<p>SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ</p>	<p><i>Comprendere l'importanza della crescita economica. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente.</i></p>	<p>Conoscere in modo approfondito le condizioni che favoriscono la crescita economica.</p> <p>Comprenderne gli effetti anche ai fini del miglioramento della qualità della vita e della lotta alla povertà.</p>	<p>Scienza e cultura dell'alimentazione</p> <p>Laboratori di settore</p> <p>Scienze integrate</p> <p>DTA</p>
		<p>Conoscere la situazione economica e sociale in Italia, nell'Unione europea</p>	
		<p>Analizzare, mediante opportuni strumenti critici desunti dalle discipline di studio, la sostenibilità del proprio ambiente di vita per soddisfare i propri bisogni (ad es. cibo, abbigliamento, consumi, energia, trasporto, acqua, sicurezza, smaltimento rifiuti, integrazione degli spazi verdi,</p>	

		riduzione del rischio catastrofi, accessibilità...).	
		Ideare e realizzare progetti e azioni di tutela, salvaguardia e promozione del patrimonio ambientale, artistico, culturale, materiale e immateriale e delle specificità turistiche e agroalimentari dei vari territori.	
	<p><i>Acquisire la consapevolezza delle situazioni di rischio del proprio territorio, delle potenzialità e dei limiti dello sviluppo e degli effetti delle attività umane sull'ambiente. Adottare comportamenti responsabili verso l'ambiente.</i></p>	Analizzare le varie situazioni di rischio nel proprio territorio (rischio sismico, idrogeologico, ecc.)	
		Conoscere le diverse risorse energetiche, rinnovabili e non rinnovabili e i relativi impatti ambientali, sanitari, di sicurezza, anche energetica.	
		Analizzare le problematiche ambientali e climatiche e le diverse politiche dei vari Stati europei. Adottare scelte e comportamenti che riducano il consumo di materiali e che ne favoriscano il riciclo per una efficace gestione delle risorse.	
	<p><i>Maturare scelte e condotte di tutela dei beni materiali e immateriali.</i></p>	<p>Analizzare le normative sulla tutela dei beni paesaggistici, artistici e culturali italiani, europei e mondiali, per garantirne la protezione e la conservazione anche per fini di pubblica fruizione.</p> <p>Individuare progetti e azioni di salvaguardia e promozione del patrimonio ambientale, artistico e culturale del proprio territorio, anche attraverso tecnologie digitali e realtà virtuali.</p> <p>Mettere in atto comportamenti a livello diretto (partecipazione</p>	

		<p>pubblica, volontariato, ricerca) o indiretto (sostegno alle azioni di salvaguardia, diffusione dei temi in discussione, ecc.) a tutela dei beni pubblici.</p>	
	<p><i>Maturare scelte e condotte di tutela del risparmio e assicurativa nonché di pianificazione di percorsi previdenziali e di utilizzo responsabile delle risorse finanziarie. Riconoscere il valore dell'impresa e dell'iniziativa economica privata.</i></p>	<p>Analizzare forme, funzioni (unità di conto, valore di scambio, fondo di valore) e modalità d'impiego (pagamenti, prestiti, investimenti...) delle diverse monete reali e virtuali, nazionali e locali, esaminandone potenzialità e rischi.</p> <p>Analizzare le variazioni del valore del denaro nel tempo (inflazione e tasso di interesse) e le variazioni del prezzo di un bene nel tempo e nello spazio in base ai fattori di domanda e offerta.</p> <p>Analizzare il ruolo di banche, assicurazioni e intermediari finanziari e le possibilità di finanziamento e investimento per valutarne opportunità e rischi.</p> <p>Riconoscere il valore dell'impresa individuale e incoraggiare l'iniziativa economica privata.</p>	
		<p>Conoscere le forme di accantonamento, investimento, risparmio e le funzioni degli istituti di credito e degli operatori finanziari.</p> <p>Amministrare le proprie risorse economiche nel rispetto di leggi e regole, tenendo conto delle opportunità e dei rischi delle diverse forme di investimento, anche al fine di valorizzare e tutelare il patrimonio privato.</p> <p>Individuare responsabilmente i propri bisogni e aspirazioni, in base alle proprie disponibilità economiche, stabilire priorità e pianificare le spese, attuando strategie e strumenti di tutela e valorizzazione del proprio patrimonio.</p>	

	<i>Maturare scelte e condotte di contrasto alla illegalità</i>	<p>Analizzare la diffusione a livello territoriale delle varie forme di criminalità, in particolare di quelle contro la persona e i beni pubblici e privati. Analizzare, altresì, la diffusione della criminalità organizzata, i fattori storici e di contesto che possono avere favorito la nascita delle mafie e la loro successiva diffusione nonché riflettere sulle misure di contrasto alle varie mafie. Analizzare infine gli effetti della criminalità sullo sviluppo socioeconomico e sulla libertà e sicurezza delle persone.</p> <p>Sviluppare il senso del rispetto delle persone, delle libertà individuali, della proprietà privata, dei beni pubblici in quanto beni di tutti i cittadini.</p> <p>Sviluppare il senso rispetto dei beni scolastici.</p>	
CITTADINANZA DIGITALE	<i>Sviluppare la capacità di accedere alle informazioni, alle fonti, ai contenuti digitali, in modo critico, responsabile e consapevole.</i>	Analizzare, confrontare e valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti. Analizzare, interpretare e valutare in maniera critica dati, informazioni e contenuti digitali. Distinguere i fatti dalle opinioni.	Matematica Tic Tecniche delle comunicazioni
		Sviluppare contenuti digitali all'interno della rete globale in modo critico e responsabile, applicando le diverse regole su copyright e licenze.	
		Condividere dati, informazioni e contenuti digitali attraverso tecnologie digitali appropriate, applicando le prassi adeguate alla citazione delle fonti e attribuzione di titolarità. Utilizzare consapevolmente e lealmente i dispositivi tecnologici, dichiarando ciò che è prodotto dal programma e ciò che è realizzato dall'essere umano.	
		Acquisire, valutare criticamente e organizzare informazioni	

		<p>ricavate dalla lettura di “Open Data”.</p> <p>Conoscere i principali documenti italiani ed europei per la regolamentazione dell’intelligenza artificiale.</p>	
	<p><i>Individuare forme di comunicazione digitale adeguate, adottando e rispettando le regole comportamentali proprie di ciascun contesto comunicativo.</i></p>	<p>Conoscere e applicare criticamente le norme comportamentali e le regole di corretto utilizzo degli strumenti e l’interazione con gli ambienti digitali, comprendendone le potenzialità per una comunicazione costruttiva ed efficace.</p> <p>Utilizzare servizi digitali adeguati ai diversi contesti, collaborando in rete e partecipando attivamente e responsabilmente alla vita della comunità.</p> <p>Tenere conto delle diversità culturali e generazionali che caratterizzano le persone che accedono agli ambienti virtuali, adeguando di conseguenza le strategie di comunicazione.</p>	
	<p><i>Gestire l’identità digitale e i dati della rete, salvaguardando la propria e altrui sicurezza negli ambienti digitali, evitando minacce per la salute e il benessere fisico e psicologico di sé e degli altri.</i></p>	<p>Analizzare le problematiche connesse alla gestione delle identità digitali</p> <p>Conoscere e applicare le misure di sicurezza, protezione, tutela della riservatezza. Proteggere i dispositivi e i contenuti e comprendere i rischi e le minacce presenti negli ambienti digitali.</p> <p>Proteggere sé e gli altri da eventuali danni e minacce all’identità, ai dati e alla reputazione in ambienti digitali, adottando comportamenti e misure di sicurezza adeguati.</p> <p>Utilizzare e condividere informazioni personali proteggendo se stessi e gli altri dai danni.</p> <p>Adottare soluzioni e strategie per proteggere sé stessi e gli altri da rischi per la salute e minacce al benessere psico-fisico quando si utilizzano le</p>	

		tecnologie digitali, anche legati a bullismo e cyberbullismo, utilizzando responsabilmente le tecnologie per il benessere e l'inclusione sociale.	
		Assumersi la responsabilità dei contenuti che si pubblicano nei social media, rispetto alla attendibilità delle informazioni, alla sicurezza dei dati e alla tutela dell'integrità, della riservatezza e del benessere delle persone	

5.6 PCTO. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento: attività nel triennio

Si rimanda all'allegato n.3

6. VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

6.1 Strumenti e criteri di valutazione

Tabella per la valutazione periodica e finale degli apprendimenti e della programmazione (PTOF) e griglia di valutazione del comportamento (PTOF)

7. ALLEGATI AL DOCUMENTO

1. Elenco alunni (NON PUBBLICO)
2. Schede informative singole discipline
3. Percorsi PCTO
4. Traccia simulazione seconda prova
5. Relazioni e documentazione alunni con BES (NON PUBBLICO)

Documenti a disposizione della commissione

Per la legge sulla Privacy sono depositati in segreteria a disposizione della Commissione i seguenti documenti:

- Percorso curricolare per obiettivi minimi alunni certificati

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 9 maggio '25.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>COMPONENTE</i>	<i>DISCIPLINA</i>	<i>FIRMA</i>
SPATARELLA MICHELA	Scienza e cultura dell'Alimentazione	Michele Spatarella
GRAZIANO CARMENCITA	Scienze motorie e sportive	Carmencita Graziano
STABILE PASQUALE	Lb. Servizi Enog. Enogastronomia	Pasquale Stabile
PEZONE MARIA ELENA	Diritto e Tecniche amministrative	Maria Elena Pezone
VEROLLA TERESA	Lingua e cultura francese	Teresa Verolla
NATALE DANIELA	Lingua e cultura inglese	Daniela Natale
PIGNATA ANTONIO	Lingua e letteratura italiana	Antonio Pignata
MARTUCCI MARIA	Storia	Maria Martucci
DE LUCIA MARIA ANGELA	Matematica	Maria Angela De Luca
IACOLARE SILVANA	Tecniche di comunicazione	Silvana Iacolare
BORTONE BRIGIDA	Lb. Servizi Accoglienza Turistica	Brigida Bortone
QUARANTA VINCENZO	Lb. Servizi Enog.. Sala e Vendite	Vincenzo Quaranta
COSTA GIUSEPPINA	Religione	Costa Giuseppina
DELL' AVERSANA GIUSEPPE	Sostegno	Giuseppe Dell'Aversana

IL COORDINATORE

Maria Angela De Luca

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

ALLEGATO 2
SCHEDE INFORMATIVE SU
SINGOLE DISCIPLINE

Scienze e cultura dell'alimentazione

(Progr. svolto entro 15 maggio 2025)

Classe 5°CK

Prof. Michela Spatarella

RELAZIONE FINALE

Gli studenti di questa classe hanno mostrato impegno ed interesse nell'apprendimento della disciplina, alcuni anche adeguata motivazione. Nel trattare i vari argomenti è stata utilizzata sia la tradizionale lezione frontale che trova ancora una sua valida collocazione nell'affrontare alcune tematiche disciplinari, sia metodi che hanno spronato gli allievi all'apprendimento attivo: lavori di gruppo, ricerche, discussioni in classe. I tempi per la realizzazione dei processi formativi sono stati calibrati rispettando i tempi di apprendimento e le esigenze di ciascun alunno. Diversi argomenti, trattati solo nel secondo periodo dell'anno scolastico, hanno richiesto una semplificazione e una generalizzazione per la loro vastità e per il tempo ristretto di realizzazione del programma. È stata inoltre curata l'interdisciplinarietà con opportuni collegamenti ad argomenti affini trattati in altre discipline in modo da creare negli alunni una visione globale e coordinata delle materie studiate. La valutazione è stata fatta in base all'impegno e al senso di responsabilità, alla puntualità nelle consegne, alla partecipazione al dialogo educativo e al processo di apprendimento.

E'presenre un alunno che seguono la programmazione con obiettivi minimi, che hao raggiunto gli obiettivi prefissati.

Gli strumenti didattici impiegati sono stati libri di testo ai quali si sono affiancati altri libri, riviste specializzate, videolezioni, powerpoint, materiali audiovisivi ed internet. Il livello generale di preparazione della classe è pertanto soddisfacente: buono per alcune, discreto o sufficiente per altre. Qualche alunno presenta una preparazione di base incerta, per frequenza discontinua alle lezioni, impegno limitato e interesse superficiale.

Il comportamento è stato corretto e responsabile, il clima molto sereno e collaborativo. Il livello finale di conoscenza, competenza ed abilità è pienamente positivo e si articola in distinto, buono, discreto e sufficiente.

CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none">• Filiera alimentare ed ecosostenibile;• Dieta mediterranea e piramide alimentare e rovesciata• Dieta nelle malattie cardiovascolari e metaboliche• Allergie e intolleranze alimentari• Alimentazione nelle varie condizioni fisiologiche• Elementi di dietoterapia
OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:	<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none">• Conoscere la relazione tra salute e corretta alimentazione.• Ruolo dell'educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, abitudini alimentari. <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none">• Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici <p>Capacità:</p> <ul style="list-style-type: none">• Saper operare collegamenti a livello multidisciplinare;• Saper esprimere osservazioni personali• Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi
MEZZI E METODI	<ul style="list-style-type: none">• Libro di testo — registratore – Libro di testo, fotocopie, videolezioni, prodotti multimediali.

	<ul style="list-style-type: none"> • File di sintesi, mappe concettuali, spiegazioni vocali, realizzazione di video relativi alle materie professionalizzanti
SPAZI E TEMPI	<ul style="list-style-type: none"> • Aula • 3 ore settimanali
TIPI DI VERIFICHE EFFETTUATE	<ul style="list-style-type: none"> • Interrogazioni: 2/3 per quadrimestre; • Lavori di gruppo: 1/2 per quadrimestre.
LIBRI DI TESTO ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none"> • Alimentazione oggi;

Secondo quanto concordato nel dipartimento, la disciplina concorrerà con le altre discipline nella valutazione delle seguenti competenze di **EDUCAZIONE CIVICA**

Tematica	COMPETENZE RIFERITE AL PECUP (Allegato C – Linee guida - Rif. D.M. n.35 del 22 giugno 2020)	Ore
<i>Comprendere l'importanza della crescita economica. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente</i>	Analizzare, mediante opportuni strumenti critici desunti dalle discipline di studio, la sostenibilità del proprio ambiente di vita per soddisfare i propri bisogni (ad es. cibo, abbigliamento, consumi, energia, trasporto, acqua, sicurezza, smaltimento rifiuti, integrazione degli spazi verdi, riduzione del rischio catastrofi, accessibilità...).	6

SCHEMA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA ALLA

DISCIPLINA: **SCIENZE MOTORIE**

DOCENTE Carmencita Graziano _____

Anno Scolastico 2024/ 2025

CLASSE: 5 C

OBIETTIVI DISCIPLINARI CONSEGUITI

CONOSCENZE

- si ritiene che gli studenti abbiano acquisito:
- regole della pallavolo, basket e calcio;
- Caratteristiche dei paramorfismi e dei dismorfismi;
- Alimentazione dello sportivo;
- Disturbi alimentari: anoressia, bulimia e obesità;
- Traumatologia e primo soccorso.
- Enti territoriali e organismi sportivi.

COMPETENZE

Si ritiene che gli allievi abbiano acquisito quanto segue:

- agire in responsabile;
- conoscenza dei ruoli e applicazione delle regole nei giochi sportivi di squadra;
- sapersi rapportare adeguatamente;
- saper comunicare conservando il proprio ruolo e adattandolo al contesto sociale-lavorativo;
- sapersi comportare nel partecipare ad iniziative sportive;
- saper applicare e rispettare le regole nel rispetto e nella salvaguardia della salute;
- aver acquisito una preparazione adeguata al programma svolto.

CAPACITA'

- Si ritiene che gli allievi abbiano acquisito la capacità di rielaborare a le proprie capacità coordinative nonché la capacità di rielaborare le proprie capacità condizionali.

CONTENUTI DISCIPLINARI

ARGOMENTI SVOLTI DURANTE L'ANNO ENTRO IL 15 MAGGIO

Modulo	Titolo	Contenuti disciplinari	Tempi
0	Abilità iniziali	Prove d'ingresso e recupero competenze indispensabili per poter affrontare i contenuti progettati	Settembre
1	Effetti alimentari; Tecniche di gioco	Dieta dello sportivo Malnutrizione: Anoressia e bulimia Tecnica e didattica della Pallavolo e del Tennistavolo	Ottobre/Novembre
2	Doping; Tecniche di gioco	Il doping; Gli integratori; Le droghe Tecnica e didattica della Pallavolo e del basket	Dicembre/Gennaio
3	Traumatologia e Primo soccorso; Patologie fisiche; Tecniche di gioco	Tecniche di primo soccorso Paramorfismi e dismorfismi Tecnica e didattica della Pallavolo e del calcio	Febbraio/Marzo
4	Enti territoriali e organismi sportivi Atletica e giochi di squadra	Sport moderno e società sportive Nozioni di atletica leggera Tecnica e didattica della Pallavolo e del calcio	Aprile/Maggio/Giugno

ARGOMENTI DA COMPLETARE DOPO IL 15 MAGGIO

Modulo	Titolo	Contenuti
4	Atletica e giochi di squadra	Studio dell'atletica leggera Tecnica e didattica della Pallavolo e del calcio

Consolidamento e approfondimento di argomenti già svolti

METODI DIDATTICI

lezione frontale
lavoro di gruppo

didattica per progetti

ATTIVITA' DI SOSTEGNO E DI APPROFONDIMENTO

Mirato intervento del docente

MEZZI E STRUMENTI

Libro di testo

Laboratorio

LIBRI DI TESTO UTILIZZATI

Autore: Marisa Vicini

Titolo: Scienze Motorie e Sportive

Editore: Mondadori

VALUTAZIONE

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Elementi che concorrono alla formazione del voto:

- conoscenze
- competenze
- iniziativa pratica
- partecipazione
- contenuti

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA ADOTTATE

tesina	<u>1</u>	<u>1</u>	<u>1 ora</u>
interrogazioni	<u>1</u>	<u>1</u>	

ES. Interrogazioni orali e/o test a risposta multipla svolgimento di esercizi, compiti scritti etc.

ULTERIORE STRUMENTI DI VERIFICA

attività pratica e arbitraggio

Firma

Carmencita Graziano



Enogastronomia: settore cucina

Programma finale : classe 5°

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE</u> <u>alla fine dell'anno per la</u> <u>disciplina:</u></p>	<p>Si ritiene che gli allievi abbiano acquisito una discreta preparazione nella disciplina ed hanno evidenziato un grosso interesse nell'apprendimento della stessa. Molti di essi si sono rapportati nel campo dei saperi e conoscenze in contesti non semplici, si sono distinti in situazioni difficili cooperando non solo tra essi ma riuscendo attraverso il problem solving a risolvere le situazioni didattiche e laboratoriali più complesse. Hanno sviluppato senso di responsabilità e capacità relazionali ed organizzative in situazioni di grave disagio.</p>
--	---

<p><u>CONOSCENZE o</u> <u>CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o</u> <u>moduli)</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>La forza del territorio e i suoi sapori :</u> - Menù e tipicità alimentari - Il valore dei prodotti a KM 0 - Territorio e marketing; <p>Marchi di qualità e altre tutele alimentari ed e cosostenibilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - I prodotti DOP - I prodotti IGP e STG-AS - I presidi Slow Food - Alimentazione ambiente etica - Prodotti OGM e prodotti BIO; <p style="text-align: center;">Il menu :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Principali regole per la stesura di un menù - Menù e stagionalità dei prodotti - Realizzare un menu per ristorante - Realizzare un menu per banchetti e colazioni di lavoro- - Realizzare un menu per particolari esigenze di salute o di stili alimentari- <p>La tutela della sicurezza e della salute sul lavoro:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La sicurezza sul luogo di lavoro - I rischi per la salute nel settore ristorativo - Gli obblighi del datore di lavoro <p style="text-align: center;">L'approvvigionamento delle materie prime:</p>
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> - L'economato - La pianificazione degli acquisti - La scelta dei fornitori - I canali di approvvigionamento <p>Le intolleranze alimentari:</p> <p style="text-align: center;">Le intolleranze alimentari:</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'intolleranza al glutine - L'intolleranza al lattosio - Altre intolleranze - Gli stili alimentari vegetariani - La dieta salutista - La dieta mediterranea <p style="text-align: center;">Il servizio di catering e banqueting:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Che cos'è il catering - Il catering industriale - Nuove tendenze: lo chef a domicilio - Che cos'è il banqueting - Lavorare nel settore del banqueting - La pianificazione e l'organizzazione del servizio di banqueting <p style="text-align: center;">HACCP:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il piano di autocontrollo - L'igiene professionale - Pulizia e sanificazione di locali - L'applicazione dell'HACCP - La stesura del piano di autocontrollo
<u>ABILITA':</u>	<p>Si ritiene che gli allievi abbiano acquisito discrete capacità organizzative e gestionali riguardo la disciplina d'indirizzo ed abbiano acquisito nuove abilità non solo pratiche ma anche teoriche, nello svolgere lavori anche in situazioni complesse-</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>LEZIONI FRONTALI, LAVAGNA MULTIMEDIALE, APPUNTI, RICERCHE, PROBLEM SOLVING, COOPERATIVE LEARNING, PEER TO PEER- LABORATORIO-</p>

<u>CRITERI VALUTAZIONE:</u>	<u>VERIFICHE: tramite lezione frontale in gruppi e didattica laboratoriale e digitale</u>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro di testo: Titolo. Tecniche di cucina e pasticceria Alma - Plan

Docente:
Stabile Pasquale

SCHEDA INFORMATIVA DI DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE</p>	<p>Si ritiene che gli alunni abbiano acquisito un glossario di diritto e tecniche amministrative che gli ha consentito di comprendere con maggiore facilità gli argomenti che sono stati oggetto di studio della disciplina. L'obiettivo è stato quello di fornire uno strumento che non si limitasse a fare acquisire una preparazione solo professionale ma che, potesse stimolare gli studenti a porsi delle domande e a sviluppare quelle capacità critiche indispensabili per la vita lavorativa.</p>
<p>CONOSCENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bilancio di esercizio: saper redigere un semplice bilancio di esercizio • Pianificazione e programmazione aziendale • Analisi SWOT • Obiettivi e strategie. • La redazione del business plan • Il controllo di gestione • Il marketing strategico • Il marketing operativo • Il marketing mix: la politica del prezzo, la politica del prodotto (ciclo di vita del prodotto turistico),la politica della comunicazione, la politica della distribuzione • Il web marketing • Il piano di marketing • La ristorazione a KM 0
<p>ABILITÀ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Saper leggere e comprendere un semplice bilancio di esercizio. • Conoscere la differenza tra programmazione e pianificazione. • Saper individuare i punti di forza e di debolezza di un prodotto turistico. • Saper individuare strategie ed obiettivi. • Comprendere l'importanza di un'ottimale combinazione delle principali leve del marketing. • Saper ridurre i rischi di un impatto ambientale derivante dal consumo di prodotti non locali. • Saper applicare le strategie del marketing al web. • Saper redigere un semplice piano di marketing <p>Educazione civica La Costituzione: caratteri e struttura. Approfondimento di alcuni articoli: articolo 3, articolo 9, articolo 32, articolo35, articolo 36. Unione Europea. ONU</p>
<p>METODOLOGIE</p>	<p>Per il conseguimento degli obiettivi è stata adottata una metodologia attiva, che pone l'alunno al centro del processo di apprendimento, favorendo l'uso di tecniche di apprendimento collaborativo.</p> <p>Le attività didattiche hanno tenuto conto della realtà psicologica e socio-culturale degli studenti, dei loro interessi curricolari e professionali. Ogni unità didattica è stata sviluppata seguendo delle fasi ben articolate: presentazione (letture del libro di testo articoli di giornale, immagini, grafici) ascolto e comprensione dello stimolo proposto, riflessione e valutazione del testo e verifica conclusiva. Un tempo considerevole è stato attribuito alle attività di recupero, di consolidamento e di potenziamento. Gran parte del lavoro scolastico è stato svolto in classe per consentire agli alunni di essere seguiti in maniera costante dall'insegnante.</p>
<p>TESTO ADOTTATO</p>	<p>STRUMENTI GESTIONALI PER IL TURISMO AUTORI: Maria Rosaria Cesarano - Maria Dolores Esposito – Teresa Acampora</p>

SCHEDA INFORMATIVA DI DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

		EDITORE: CLITT			
CRITERI DI VALUTAZIONE	INDICATORI PER LA VALUTAZIONE DELLE PROVE ORALI:				
	VOTO→	2,5	2	1	0
	INDICATORI↓				
	Comprensione orale	Comprende agevolmente il significato della domanda rivoltagli, ricavandone tutte le informazioni specifiche	Comprende il significato globale della domanda, ricavandone tutte le informazioni generali	Coglie il significato globale della domanda, ricavandone la maggior parte delle informazioni generali	Non comprende il significato della domanda rivoltagli.
	Correttezza formale	Usa correttamente le strutture grammaticali e sintattiche	Commette qualche lieve errore grammaticale e/o sintattico che non incide sulla comprensione	Commette alcuni errori di natura grammaticale e/o sintattica che talvolta inficiano la comprensione	Commette gravi errori grammaticali e sintattici che impediscono la comprensione.
	Organizzazione del discorso	Organizza il testo con coerenza e coesione. Individua adeguati rapporti di subordinazione	Organizza il testo in modo abbastanza coerente e coeso	Non sempre riesce ad organizzare il testo in modo coerente e coeso	Organizza il discorso in modo completamente disorganizzato e confuso
Fluenza e capacità di rielaborazione	Il messaggio prodotto, costruito con padronanza di lessico, scorre fluentemente. Ottime capacità di rielaborazione personale	Il messaggio scorre abbastanza fluentemente ed è costruito con un lessico per lo più appropriato, anche se standardizzato	Il messaggio è per lo più breve e scorre in modo talvolta faticoso	Il messaggio utilizza un lessico inappropriato ed è poco scorrevole	

Prof.ssa MARIA ELENA PEZONE

SCHEDA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA::LINGUA E CULTURA FRANCESE

COMPETENZE RAGGIUNTE ALLA FINE DELL'ANNO PER LA DISCIPLINA

Si ritiene che gli alunni abbiano acquisito le seguenti competenze:

- Comunicare in lingua straniera in forma corretta.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.
- Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.
- Integrare le competenze professionali e quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare esperienze, processi e situazioni relativi al proprio settore nel mondo del lavoro.
- Riferire sui contenuti disciplinari affrontati esprimendosi in modo piuttosto comprensibile e corretto, con scorrevolezza linguistica accettabile.

Competenze dipartimentali Professionali generali:

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti enogastronomici, ristorativi
3. 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
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando nuove tendenze di filiera
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:

(anche attraverso UDA o moduli)

UDA	Abilità	Contenuti disciplinari	Tempi
Uda 1 ALIMENTATION BIOLOGIQUE ET DIETETIQUE	Presentare menu dietetici tenendo conto di allergie e intolleranze alimentari. Saper riconoscere e consigliare una corretta dieta alimentare. Saper indicare la composizione degli alimenti e la loro posizione nella piramide alimentare. Saper riconoscere un prodotto biologico e/non dalle etichette. Saper distinguere le caratteristiche alimentari dei prodotti OGM. Saper presentare mete turistiche sostenibili	UDA 1: Les aliments bons pour la santé. UDA 3: La Pyramide Alimentaire UDA 4: Le régime méditerranéen UDA 5: Les allergies et intolérances alimentaires. Le régime alimentaire pour coeliaque. Les troubles du comportement alimentaire. L'alimentation du sportif. Les labels bio; UDA 2: Les produits biologiques et les OGM Le tourisme vert et équitable/le développement durable	Settembre/Ottobre/ Novembre/Dicembre/Gennaio
Uda 2	Conoscere e applicare le regole igieniche per evitare i rischi di intossicazioni alimentari.	Lexique spécifique qui concerne les contaminations.	Febbraio/Marzo/Aprile

LA SECURITE' ALIMENTAIRE	Conoscere le tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti.	UDA 1: HACCP et les règles pour l'hygiène UDA 2: Les sept principes de l'HACCP La sécurité en cuisine Les infections et intoxications alimentaires Les techniques culinaires : à l'eau, au corps gras..... La conservation des aliments: méthodes physiques, chimiques, ... Itinéraires enogastronomiques Itinéraires enogastronomique	
Uda 3 Trouver un travail	Leggere e comprendere annunci di lavoro su internet o su riviste di settore. Saper strutturare il proprio Curriculum Vitae.	UDA 1: Stage en Entreprise UDA 2: Curriculum Vitae et la lettre de motivation <i>Orientation professionnelle: Le cuisinier, le chef pâtissier; le directeur; maître d'hôtel, le barman</i>	Maggio

METODOLOGIA

-Lezione frontale mediante la lettura diretta dei brani e la spiegazione in lingua -Lezione interattiva -Lezione di sintesi -Esercitazioni guidate -Attività individuali, di coppia e di gruppo -cooperative learning - Correzione ed analisi degli errori commessi nelle verifiche formative e sommative - Attività di ricerca-azione.

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:

Libro di testo adottato: Christine Duvallier – Sublime - Eli

Uso di LIM e Computer / Internet, links da scaricare.

Dispense e fotocopie tratte da testi autentici su argomenti concernenti il programma svolto

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Elementi che concorrono alla formazione del voto:

- Livello di correttezza formale.
- Capacità di realizzare atti comunicativi adeguati al contesto di interazione.
- Capacità di confrontare la realtà culturale straniera con quella italiana.
- Risultati dell'apprendimento ottenuti nelle prove sommative.- Impegno - Partecipazione al dialogo educativo - Progressi nell'apprendimento rispetto al livello di partenza - Regolarità nello studio.

Strategie didattiche

Piattaforme e-learning e canali di comunicazione quali: Lim, bacheca del portale

Materiali di studio

Videolezioni, tutorial, libro di testo, schede, mappe concettuali, ricerche e relazioni, materiali prodotti dall'insegnante, internet.

Valutazione

La valutazione, essenzialmente di tipo formativo, ha tenuto conto dei seguenti elementi: partecipazione, impegno, costanza nello studio, restituzione dei lavori nei tempi stabiliti/feedback, autovalutazione delle attività svolte e verifiche orali e scritte, talvolta svolte in tempo reale durante la lezione. Si è proceduto alle verifiche delle attività svolte, alla loro correzione, alla restituzione delle stesse fornendo opportuni chiarimenti.

La Docente

Teresa Verolla

SCHEDA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA: LINGUA E CULTURA INGLESE

DOCENTE: NATALE DANIELA

COMPETENZE RAGGIUNTE ALLA FINE DELL'ANNO

Si ritiene che gli allievi abbiano acquisito le seguenti competenze:

1. Comprendere le idee principali ed i particolari significativi dei testi orali;
2. Comprendere in modo globale testi scritti specifici dell'indirizzo, deducendo altresì, eventuali elementi lessicali;
3. Riferire sui contenuti disciplinari affrontati esprimendosi in modo piuttosto comprensibile e corretto, con scorrevolezza linguistica accettabile;
4. Produrre in modo comprensibile testi scritti concernenti il settore ristorativo.

CONOSCENZE

Al termine del corrente anno scolastico gli studenti dimostrano di:

1. Conoscere le strutture e le funzioni fondamentali delle quattro abilità di base;
2. Conoscere il contenuto dei brani tecnici trattati;
3. Avere un'essenziale conoscenza dei diversi registri linguistici;
4. Possedere un, seppur limitato, bagaglio lessicale appropriato.

ABILITÀ

Si ritiene che gli allievi abbiano acquisito le seguenti abilità:

1. Sottolineare la specificità della cultura straniera in un confronto sistematico con quella italiana, tramite la riflessione linguistica (a livello morfo-sintattico e lessico-semantic) o tramite comparazione delle culture;
2. Comunicare in modo comprensibile in un'ampia gamma di situazioni;
3. Organizzare il proprio lavoro con sufficiente consapevolezza e autonomia;
4. Sapersi orientare dinanzi a nuove problematiche;
5. Documentare in maniera accettabile il proprio lavoro.

CONTENUTI DISCIPLINARI

ARGOMENTI SVOLTI DURANTE L'ANNO

Nuclei tematici	Titolo	Contenuti disciplinari	Tempi
0	REVISION	Ripresa e approfondimento di contenuti linguistici, delle funzioni, delle strutture linguistiche e del vocabolario appresi durante il precedente anno scolastico.	Settembre
1	SUSTAINABILITY AND NUTRITION: ORGANIC FOOD REGIONAL TRADITIONS	Biodiversity: Organic and GMO products The Slow Food Movement The sustainable table The Mediterranean diet Alternative diets The food pyramid Food allergies and intolerances Eating disorders	Ottobre Gennaio

2	THE WORLD OF WORK	Work and security: HACCP Food contamination Food preservation New professional figures: Digital chef Food stylist Green chef Enogastronomic tourism Green tourism Curriculum Vitae	Febbraio Maggio
3	CONSTITUTION AND CITIZENSHIP	UK Institutions and Brexit, King Charles III	Maggio Giugno

METODOLOGIA

- Lavoro individuale, di coppia, di gruppo o di classe.
- Lezione frontale mediante la lettura diretta dei brani e la spiegazione in lingua.
- Lezione interattiva.
- Lezione di sintesi.
- Esercitazioni guidate.
- Esercizi in classe e a casa.
- Cooperative learning.
- Correzione ed analisi degli errori commessi nelle verifiche formative e sommative.
- Discussione.

TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:

- Libro di testo adottato: Catrin Elen Morris, Alison Smith, *Mastering Cooking and Service PREMIUM*, ELI
- Fotocopie tratte da testi autentici su argomenti inerenti al programma.
- Articoli da riviste specializzate.
- CD audio, DVD e Video inerenti agli argomenti relativi all'area professionale.

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Elementi che concorrono alla formazione del voto:

- Livello di correttezza formale.
- Capacità di realizzare atti comunicativi adeguati al contesto di interazione.
- Capacità di confrontare la realtà culturale straniera con quella italiana.
- Risultati dell'apprendimento ottenuti nelle prove sommative.
- Impegno.
- Partecipazione al dialogo educativo.
- Progressi nell'apprendimento rispetto al livello di partenza.
- Regolarità nello studio.

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA ADOTTATE

TIPO	Numero prove primo quadrimestre	Numero prove secondo quadrimestre	Tempo assegnato
Prove scritte: comprehension tests and summary writing – Open questions – Multiple Choice and true/false tests	2	2	1 ORA
Prove orali: conversations on technical topics -Grammar knowledge	2	2	

ULTERIORI STRUMENTI DI VERIFICA

Domande da posto, questionari ed esercizi svolti sia durante che dopo la trattazione di nuovi argomenti.
Domande di revisione alla fine di ogni modulo.

MODALITA' DI RECUPERO
<ul style="list-style-type: none">• in itinere• correzione degli errori individualmente• correzione degli errori in gruppo

I PUNTEGGI

I punteggi sono riferiti alle competenze relative agli assi culturali (*asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico sociale*) e sono state acquisite dalla/o studentessa/e con riferimento alle competenze chiave di cittadinanza: 1. *imparare ad imparare*; 2. *progettare*; 3. *comunicare*; 4. *collaborare e partecipare*; 5. *agire in modo autonomo e responsabile*; 6. *risolvere problemi*; 7. *individuare collegamenti e relazioni*; 8. *acquisire e interpretare l'informazione*.

3	Competenze non raggiunte per totale disinteresse e mancanza di collaborazione	6	Competenze raggiunte livello base
4	Competenze non raggiunte per mancanza o modestissimo impegno o limitata collaborazione	7/8	Competenze raggiunte livello intermedio
5	Competenze base parzialmente raggiunte	9/10	Competenze raggiunte livello avanzato

Livello base: lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali

Livello intermedio: lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite

Livello avanzato: lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE E ORALI

CONOSCENZE	PUNTI	COMPETENZE LINGUISTICHE ED ESPRESSIVE	PUNTI
Precise ed esaurienti	5	Lessico rigoroso e ricco, uso variato di strutture grammaticali	5
Adeguate	4	Lessico adeguato, uso corretto delle Strutture grammaticali	4
Con qualche incertezza	3	Lessico impreciso, qualche errore di strutturazione, ma nel complesso comprensibile	3
Lacunose	2	Numerosi e gravi errori, anche nelle strutture di base	2
Molto lacunose	1	Modo di esprimersi improprio, difficoltà di comprensione	1

La Docente
Daniela Natale

SCHEDA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA: LINGUA E LETT. ITALIANA

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE</u> alla fine dell'anno per la disciplina:</p>	<p>Alla fine del percorso, la classe ha raggiunto, in misura differenziata, le seguenti competenze:</p> <ul style="list-style-type: none">• Capacità di comprendere, analizzare e interpretare testi letterari, cogliendone il contenuto, le strutture formali e i riferimenti storico-culturali.• Autonomia nell'elaborazione di testi scritti, con attenzione e coerenza, correttezza formale, uso appropriato del lessico e argomentazione logica.• Conoscenza essenziale dei principali autori, movimenti e opere della tradizione letteraria italiana.• Sviluppo di un atteggiamento critico e personale nei confronti dei testi trattati.• Capacità di collegare contenuti letterari ad altre discipline e a contesti culturali, sociali e storici diversi.
--	---

<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p>	<ul style="list-style-type: none">• Naturalismo e Verismo: caratteri generali e cenni storici sulla seconda rivoluzione industriale.• Giovanni Verga: elementi essenziali e sintetici riguardanti la biografia, pensiero e opere principali.• Il Decadentismo: caratteri generali e cenni storici sulla prima guerra mondiale, il primo dopoguerra e l'avvento del fascismo.• Gabriele D'Annunzio: elementi essenziali e sintetici riguardanti la biografia, pensiero e opere principali.• Giovanni Pascoli: elementi essenziali e sintetici riguardanti la biografia, pensiero e opere principali.• Il romanzo del Novecento: caratteri generali con cenni sulla seconda guerra mondiale e il secondo dopoguerra.• Italo Svevo: elementi essenziali e sintetici riguardanti la biografia, pensiero e opere principali.• Luigi Pirandello: elementi essenziali e sintetici riguardanti la biografia, pensiero e opere principali.• Ermetismo: caratteri generali.• Giuseppe Ungaretti: elementi essenziali e sintetici riguardanti la biografia, pensiero e opere principali.
---	--

	<ul style="list-style-type: none"> • Eugenio Montale: elementi essenziali e sintetici riguardante la biografia, pensiero e opere principali. • Salvatore Quasimodo: elementi essenziali e sintetici riguardante la biografia, pensiero e opere principali. • Primo Levi: elementi essenziali e sintetici riguardante la biografia, pensiero e opere principali.
<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Contestualizzare opere e autori nel relativo periodo storico-culturale. • Produrre testi scritti coerenti, rispettando le diverse tipologie testuali. • Esprimere opinioni motivate e personali su testi e temi letterari. • Utilizzare un linguaggio appropriato, sia nel parlato che nello scritto, anche con termini specifici della disciplina.
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale e partecipata. • Discussioni collettive per stimolare il pensiero critico e l'interpretazione personale. • Attività di scrittura individuale e revisione dei testi (in forma guidata o autonoma). • Utilizzo di materiali multimediali (video, podcast, presentazioni) per arricchire l'esperienza testuale. • Prove simulate per la preparazione all'Esame di stato.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Comprensione del testo e capacità di cogliere significati espliciti e impliciti. • Correttezza linguistica (ortografia, morfosintassi, punteggiatura). • Coerenza e coesione del discorso scritto e orale. • Capacità argomentativa: organizzazione logica del pensiero, uso di esempi, tesi e antitesi. • Conoscenza dei contenuti letterari. • Uso del lessico: proprietà di linguaggio e uso di termini specifici della disciplina. • Partecipazione attiva alle lezioni, attenzione, puntualità nello svolgimento dei compiti.

<p><u>TESTI e MATERIALI /</u> <u>STRUMENTI</u> <u>ADOTTATI:</u></p>	<ul style="list-style-type: none">• Libro di testo: Scoprirai leggendo. Dalla seconda metà dell'Ottocento ad oggi.• Materiali integrativi forniti dal docente: schede di approfondimento, mappe concettuali, articoli di giornale, testi critici.• Lettura parziale di opere narrative e poetiche.• Risorse digitali: video didattici, podcast, piattaforme on line• Strumenti operativi: LIM, presentazioni PowerPoint, schede operative.
--	--

Schede informative su singole discipline-STORIA-

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p>	<p>Collocazione nel tempo e nello spazio dei principali fenomeni storici e culturali della Seconda metà dell'Ottocento e del Novecento.</p> <p>Contestualizzazione del testo in relazione al periodo storico.</p> <p>Rielaborazione personale dei contenuti di un testo.</p> <p>Utilizzare il lessico specifico delle scienze storico sociali: nazionalità, impero multinazionale, totalitarismi, democrazia, riformismo, istituzione.</p> <p>Acquisire i concetti generali relativi alla situazione politica internazionale di inizio Novecento sulla questione d'oriente, sulla situazione politica e sociale italiana di inizio Novecento e sulla questione meridionale italiana.</p> <p>Cogliere la rilevanza storica del riformismo giolittiano in relazione al presente.</p> <p>Utilizzare il lessico specifico delle scienze storico-sociali: guerra di movimento guerra di posizione, guerra di massa, propaganda, unità nazionale, diserzione.</p> <p>Acquisire i concetti generali relativi alla Prima guerra mondiale ,alle sue cause immediate e profonde, e alle sue conseguenze.</p> <p>Riconoscere gli elementi di continuità e discontinuità' tra il mondo prime del conflitto mondiale e dopo il conflitto.</p> <p>Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali: democrazia diretta, dittatura del fascismo, dittatura del proletariato, nazionalizzazione-statalizzazione-collettivizzazione, economia pianificata</p> <p>Acquisire i concetti generali relativi alla rivoluzione russa e allo stalinismo e alle loro cause.</p> <p>Riconoscere gli elementi di continuità' e discontinuità tra la Russia pre e postrivoluzionaria, dal punto di vista sociale ed economico.</p> <p>Individuare gli elementi di somiglianza e di differenza tra il modello economico capitalistico e l'economia pianificata sovietica</p> <p>Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali: totalitarismo, ceti medi, sistemi elettorali, violenza politica, conformismo, autarchia economica, interventismo economico.</p> <p>Acquisire i concetti generali relativi al fascismo e alle sue cause nel contesto dell'Italia del primo dopoguerra.</p> <p>Riconoscere gli elementi di continuità e discontinuità' tra l'Italia fascista e l'Italia prefascista. Interpretare e confrontare testi di diverso orientamento storiografico sul fascismo. Cogliere la rilevanza storica del fascismo in relazione al presente.</p> <p>Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociale: guerra mondiale, guerriglia, Resistenza partigiano, guerra civile, guerra di liberazione.</p> <p>Acquisire i concetti generali relativi alla Seconda guerra mondiale, alle sue cause e alle sue conseguenze.</p> <p>Mettere in connessione storia e cittadinanza</p>
--	--

<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p> <p>MODULO 0- Accertamento dei prerequisiti</p> <p>MODULO 1- L'inizio del secolo e la Grande guerra</p> <p>MODULO 2 -La Prima Guerra Mondiale</p> <p>MODULO 3-Dalla rivoluzione russa alla dittatura di Stalin</p> <p>MODULO 4-La crisi della civiltà Europea-il Fascismo-II Nazismo</p> <p>MODULO 5-La Seconda Guerra Mondiale</p> <p>MODULO 6-II dopoguerra</p> <p>MODULO 7- Cittadinanza e Costituzione</p>	<p>Accoglienza del gruppo classe</p> <p>Lo Statuto delle studentesse e degli studenti.</p> <p>Conoscenza dei caratteri fondamentali della seconda metà dell'ottocento e di tutto il Novecento. Conoscenza dei caratteri fondamentali della civiltà e della cultura. Conoscenza delle posizioni ideologiche dei diversi periodi storici.</p> <p>L'Europa e il mondo all'inizio del Novecento; l'età giolittiana</p> <p>L'Europa verso la catastrofe. Le cause di lungo periodo della guerra; la lunga guerra di trincea; l'Italia dalla neutralità all'intervento; la svolta del 1917;l'eredità della guerra;i trattati di pace</p> <p>La Russia prima della guerra;dalla guerra alla rivoluzione;i bolscevichi al potere e la guerra civile;l'Unione delle Repubbliche Socialiste Sovietiche</p> <p>La crisi del dopoguerra e il biennio rosso; il fascismo al potere, le leggi fasciste e l'inizio della dittatura; un regime totalitario; la politica economica ed esteraLa Germania dalla sconfitta alla crisi; il nazismo al potere; il totalitarismo nazista, la politica economica ed estera della Germania-</p> <p>La Seconda Guerra Mondiale-Le premesse della guerra-La guerra, dall'Europa all'Oriente-La guerra si estende in tutto il mondo-L'Europa dominata da Hitler e la Shoah-La sconfitta del nazifascismo e la fine della guerra-1943:L'Italia divisa</p> <p>Il rilancio dell'economia nel dopoguerra-Libero mercato e consumi individuali-2 giugno 1946: nasce la repubblica italiana-II miracolo economico italiano</p> <p>La globalizzazione. -Il ripudio della guerra,art.11-I diritti dei lavoratori,art.35-Politica e bioetica,art.32-Uguaglianza nei diritti,art.3-La scuola e la società,art.33-I fenomeni migratori,dichiarazione dei diritti umani,art.13</p>
<p><u>ABILITA':</u></p>	<p>Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità • Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche,</p>

	<p>sociali e culturali • Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche • Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali • Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale • Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali • Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici • Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi e per produrre ricerche su tematiche storiche • Riconoscere nella storia del Novecento le radici storiche del presente</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Lezione frontale-Lezione interattiva-Discussione, delucidazioni) Lettura e analisi di testi, documenti, fonti, film) Lezione/applicazione-Cooperative learning-(Lavoro collettivo) Problemsolving-(definizione collettiva)-Attività di laboratorio-Costruzione di cronologie, mappe concettuali-Schemi-Brevi relazioni-PPT- Questionari-</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Si fa riferimento al curricolo d'Istituto. Eventualmente dettagliare modalità specifiche-Si fa riferimento ai criteri e alle griglie di valutazione adottata dal Collegio Docenti e inserite nel PTOF</p>
<u>TESTO</u>	<p>LIBRIO DI TESTO: "LA NOSTRA AVVENTURA" - IL NOVECENTO E LA GLOBALIZZAZIONE-AUTORE: DE VECCHI- GIOVANNETTI-VOLUME 3 CASA EDITRICE: BRUNO MONDADORI</p>
<u>MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Libri di testo e/o altri-Schede di lavoro-Computer-LIM-Piattaforma Microsoft office-</p>

MATEMATICA

(competenze -contenuti - obiettivi raggiunti)

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p>	<p>Le competenze specifiche della disciplina sono:</p> <ul style="list-style-type: none">-utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;-utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;-utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;-utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. <p>In relazione agli argomenti svolti gli allievi hanno raggiunto le seguenti competenze:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ possedere il concetto di funzione e saperlo usare in modelli interpretativi della realtà;▪ riconoscere le funzioni elementari dall'espressione algebrica e dal grafico;▪ essere in grado di calcolare i limiti sia di funzioni continue sia di semplici forme di indeterminazione; <p>Il livello delle competenze raggiunte è però molto diversificato, appena sufficiente per la maggior parte degli alunni, più che sufficiente per pochi.</p>
--	--

<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p>	<p style="text-align: center;">UDA 0 RECUPERO E RINFORZO</p> <p>Equazioni di 1° e 2° grado numeriche intere e fratte. Disequazioni di 1° e 2° grado intere e frazionarie. Equazione della retta in forma implicita ed in forma esplicita. La retta: dall'equazione al grafico.</p> <p style="text-align: center;">UDA 1 FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE</p> <p>UA 1 Funzioni reali di variabile reale Definizione di funzione. Concetto di funzione reale di una variabile reale. Classificazione delle funzioni.</p> <p>UA 2 Dominio, codominio, zeri e segno di una funzione Dominio e insieme delle immagini di una funzione. Dominio delle funzioni algebriche.</p>
---	---

	<p> Dominio della funzione esponenziali Segno di una funzione Zeri di una funzione. UA 3 Caratteristiche delle funzioni elementari e rappresentazione grafica. <ul style="list-style-type: none"> ▪ funzione costante ▪ funzione lineare ▪ funzione quadratica ▪ funzione esponenziale UA 4 Leggere i grafici. </p> <p style="text-align: center;">UDA 2 PROPRIETÀ DELLE FUNZIONI</p> <p> Funzioni crescenti decrescenti, monotone. Funzioni pari e funzioni dispari </p> <p style="text-align: center;">UDA 3 LIMITI DI FUNZIONI</p> <p>UA 1 Limite di funzione</p> <p> Concetto intuitivo di limite. Proprietà e calcolo dei limiti di funzioni intere e fratte. Forme indeterminate $+\infty - \infty$; $\frac{\infty}{\infty}$ </p>
ABILITA':	<p style="text-align: center;">UDA 0 RECUPERO E RINFORZO</p> <p> Saper risolvere equazioni di 1° e 2° grado numeriche intere. Saper risolvere disequazioni di 1° e 2° grado intere e frazionarie. </p> <p style="text-align: center;">UDA 1 FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE</p> <p> Conoscere il concetto di dominio e codominio di una funzione. Saper classificare le funzioni e saper determinare il dominio di funzioni razionali intere e fratte e di funzioni irrazionali. Saper stabilire il segno di una funzione. Riconoscere le caratteristiche delle funzioni elementari e saperle rappresentare graficamente. Saper leggere il grafico di una funzione. </p> <p style="text-align: center;">UDA 2 PROPRIETÀ DELLE FUNZIONI</p> <p> Saper individuare dalla lettura di un grafico gli intervalli in cui la funzione è crescente o decrescente. Saper stabilire se una funzione è pari o dispari. </p> <p style="text-align: center;">UDA 3 LIMITI DI FUNZIONI</p> <p> Concetto intuitivo di limite; Saper calcolare semplici limiti di funzione. Saper riconoscere e risolvere le forme semplici forme indeterminate. </p>

METODOLOGIE:	<p>Durante le lezioni si è cercato di stimolare la partecipazione e la curiosità degli studenti allo scopo di promuovere in loro il gusto della scoperta e della ricerca. Il metodo frontale, pur necessario, non è stato mai utilizzato in modo esclusivo né prevalente, in modo da lasciare spazio ad un approccio induttivo al conoscere, conducendo gli studenti all'acquisizione di un concetto o di un'abilità attraverso l'alternanza di domande, risposte e brevi spiegazioni.</p> <p>Il recupero, consolidamento ed il potenziamento sono stati effettuati in itinere. Si è cercato di favorire il consolidamento delle conoscenze riproponendo i contenuti acquisiti in modo lacunoso e disorganico. Molto tempo è stato dedicato alle esercitazioni alla lavagna con discussioni sui punti più difficoltosi.</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<p>La valutazione ha avuto la duplice finalità di fornire allo studente una misura del proprio grado di preparazione e all'insegnante un'indicazione sulla adeguatezza del ritmo di insegnamento in relazione alle capacità di apprendimento della classe.</p> <p>Le prove scritte hanno riguardato domande sulla teoria di base, esercizi e problemi di tipo tradizionale. Nelle prove orali si è valutato l'abilità nell'eseguire gli esercizi, le capacità di ragionamento logico nel giustificare formule e procedimenti e le capacità ipotetico-deduttive.</p> <p>Le valutazioni sono state espresse in decimi a partire da tre e utilizzando le tabelle concordate in sede di dipartimento.</p>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<ul style="list-style-type: none"> • LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE: Bergamini-Barozzi- Trifone Matematica in cucina, in sala, in albergo. Per il secondo biennio e quinto anno degli Ist. professionali alberghieri. Zanichelli • Appunti delle lezioni • Software di geometria dinamica Geogebra.
ARGOMENTI DA COMPLETARE DOPO IL 15 MAGGIO	<p>Forme indeterminate $\frac{0}{0}$</p> <p>Definizione di asintoti di una funzione.</p>

Prof.ssa Maria Angela De Lucia

Scheda informativa su singola disciplina

TECNICHE DI COMUNICAZIONE

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p> <p><u>TECNICHE DI COMUNICAZIONE</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento - Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato - Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo - Acquisire la consapevolezza della diversificazione dei bisogni del cliente
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - 1 I fondamenti della comunicazione - 2 I modelli di spiegazione del processo comunicativo - 3 Pragmatica e linguaggio corporeo - 4 La comunicazione efficace.
<p><u>ABILITA':</u></p>	<p>1 Acquisire consapevolezza della complessità comunicativa dei codici</p> <p>2 Acquisire consapevolezza dei meccanismi che regolano il processo comunicativo</p> <p>Riconoscere sistemi e modelli della comunicazione interpersonale e di massa</p> <p>3 Riconoscere il rapporto tra comportamento e comunicazione</p> <p>Utilizzare tecniche di comunicazione verbale e non verbale per promuovere servizi e prodotti turistici</p> <p>4 Individuare gli elementi fondamentali che rendono efficace una comunicazione</p>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lezione frontale - dibattito aperto per favorire un atteggiamento critico e propositivo - brainstorming - lavoro individuale - lavoro di gruppo
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>Capacità di rielaborare i contenuti acquisiti ed applicazione nella soluzione di problemi</p> <p>Capacità di acquisire una visione chiara e generale della materia</p> <p>Grado di partecipazione alle lezioni</p> <p>Regolarità nello studio</p> <p>Comportamento</p> <p>Puntualità nelle consegne</p> <p>Valutazione dei contenuti</p>
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>Testo utilizzato: Tecniche di comunicazione nell'impresa turistico-ristorativa di F. Cammisa Editore: Mondadori</p> <p>Materiali prodotti e forniti dal docente</p> <p>Lim- File multimediali</p>

SCHEDA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA: ACCOGLIENZA TURISTICA

OBIETTIVI DISCIPLINARI CONSEGUITI

CONOSCENZE

Si ritiene che gli studenti abbiano acquisito:

- La conoscenza dell'articolazione del prodotto turistico
- La conoscenza delle formule di arrangiamento alberghiero
- La conoscenza delle principali procedure di front e back office nelle varie fasi del ciclo cliente.
- I canali di distribuzione turistica: definizione

COMPETENZE

Si ritiene che gli allievi abbiano acquisito:

- La competenza di analizzare il prodotto turistico di un territorio
- La competenza di applicare le procedure di registrazione del cliente dall'arrivo alla partenza
- La competenza di riconoscere la modulistica di settore (BASE)

ABILITA'

Si ritiene che gli allievi abbiano acquisito

- Capacità di redigere un pacchetto turistico (BASE senza scheda tecnica)
- Capacità di promuovere i servizi di un territorio e di una struttura ricettiva utilizzando diverse tecniche comunicative
- Saper relazionarsi in modo positivo con i colleghi di lavoro

CONTENUTI DISCIPLINARI

ARGOMENTI SVOLTI DURANTE L'ANNO ENTRO IL 15 MAGGIO

Modulo	Titolo	Contenuti disciplinari	Tempi
1	Il prodotto turistico Le camere e gli arrangiamenti in hotel	Concetti fondamentali Analisi del territorio Le attrattive culturali e naturali Stesura tabella e listino prezzi in laboratorio	Primo quadrimestre
2	I canali di distribuzione	Gli attori del turismo La commercializzazione del prodotto turistico Tipologie di canali di distribuzione	Primo quadrimestre
3	La valorizzazione del territorio	Le destinazioni turistiche I prodotti tipici del territorio Organizzazione pacchetti e percorsi enogastronomici	Primo e secondo quadrimestre
4	I pacchetti turistici I pacchetti alberghieri	Iniziative promozionali di un territorio e di una struttura ricettiva	Secondo quadrimestre
5	La valorizzazione dell'ambiente ED CIVICA	Il prodotto turistico Il turismo sostenibile (cittadinanza e costituzione)	Primo e secondo quadrimestre

METODI DIDATTICI

- dibattito aperto per favorire un atteggiamento critico e propositivo
- lezione interattiva
- lavoro di gruppo

MEZZI E STRUMENTI

- libro di testo
- laboratorio informatico
- web
- lavoro di ricerca
- schede operative

LIBRO DI TESTO UTILIZZATO

N.B Essendo la classe di provenienza enogastronomica e sala e vendita, per lo svolgimento delle lezioni relative alla disciplina di accoglienza turistica, inserita nel loro ultimo anno di studi, Il docente ha ritenuto opportuno non far acquistare il testo in uso degli allievi del corso turistico ed utilizzare quello in uso per il primo biennio, decisione, scaturita anche dal basso livello della classe in termini didattici e di studio.

Testo in oggetto:

Benvenuti da noi, corso e laboratorio di accoglienza turistica, Paramond

Consultato per la parte laboratoriale e teorica

VALUTAZIONE

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Elementi che concorrono alla formazione del voto:

- Comportamento
- Miglioramenti rispetto ai livelli di partenza
- Interazioni verbali

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA ADOTTATE

TIPO	Numero prove primo quadrimestre	Numero prove secondo quadrimestre	Tempo assegnato
<u>Verifiche orali</u>	<u>due</u>	<u>due</u>	<u>Secondo la necessità</u>
<u>Attività di laboratorio</u>	<u>4</u>	<u>4</u>	<u>Secondo la necessità</u>

ES. Interrogazioni orali, test a risposta multipla, svolgimento di esercizi, compiti scritti etc.

Prof.ssa Bortone Brigida

**SCHEDA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA:
ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA**

<p align="center"><u>COMPETENZE RAGGIUNTE</u></p> <p><u>alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Utilizzare tecniche e strumenti nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. ● utilizzare un linguaggio tecnico e sapersi relazionare con i colleghi e con il cliente, al fine di ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. ● valorizzare e promuovere le tradizioni locali cogliendo anche le nuove tendenze della filiera. ● applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. ● controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico. ● predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. ● adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
--	---

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:

NUCLEO TEMATICO DI RIFERIMENTO N° 1

Attrezzature e tecniche di lavorazione e di gestione nella realizzazione di prodotti e servizi enogastronomici, con particolare attenzione al settore enologico e alle bevande

<u>MODULI</u>	<u>CONTENUTI</u>
ENOLOGIA	<ul style="list-style-type: none"> ● La classificazione del vino; ● La produzione vitivinicola di alcune regioni italiane; ● La carta dei vini; ● Nozioni di base sulla degustazione del vino; ● Approccio con l'abbinamento del vino in base al menu.

NUCLEO TEMATICO DI RIFERIMENTO N° 2

Il sistema della qualità: sicurezza, tracciabilità e certificazione

<u>MODULI</u>	<u>CONTENUTI</u>
QUALITÀ, SICUREZZA E SOSTENIBILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> ● I marchi di qualità ● La sicurezza alimentare; ● la sicurezza sul lavoro; ● la tutela dell'ambiente.

NUCLEO TEMATICO DI RIFERIMENTO N°3

Il cliente e le sue esigenze

<u>MODULI</u>	<u>CONTENUTI</u>
LA PROGRAMMAZIONE DELL'OFFERTA ENOGASTRONOMICA INFORMATICA ED ENOGASTRONOMIA	<ul style="list-style-type: none"> ● Le diverse tipologie di menu; ● Le tecnologie informatiche e i software per il settore ristorativo-gestione tavoli, comande.

NUCLEO TEMATICO DI RIFERIMENTO N°4

Ottimizzare il servizio per valorizzare il territorio e promuovere il "made in Italy"

<u>MODULI</u>	<u>CONTENUTI</u>
PROMUOVERE IL MADE IN ITALY	<ul style="list-style-type: none"> ● Gli strumenti di vendita ● Conoscere il territorio ● Valorizzazione del territorio ● Valorizzare i prodotti agroalimentari del territorio

NUCLEO TEMATICO DI RIFERIMENTO N°5

Gestione vendita e commercializzazione

<u>MODULI</u>	<u>CONTENUTI</u>
MARKETING ENOGASTRONOMICO	<ul style="list-style-type: none"> ● Principi di marketing enogastronomico; ● I mezzi di comunicazione;
TECNICHE DI GESTIONE	<ul style="list-style-type: none"> ● La gestione delle aziende turistico-ristorative. ● Le risorse umane. ● La gestione degli acquisti; ● La gestione del magazzino e della cantina.
IL BAR	<ul style="list-style-type: none"> ● La gestione del bar; ● Preparazioni e servizio di caffetteria ● Realizzazione di alcuni cocktail internazionali;
<u>ABILITA'</u> :	<ul style="list-style-type: none"> ● Identificare i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande. ● Riconoscere i vini del territorio in cui si opera e di alcune regioni italiane. ● Proporre l'abbinamento cibo-vino in base al menu. ● Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio. ● Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative. ● Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela. ● Utilizzare strategie per un approvvigionamento di qualità, contendo al tempo stesso i costi. ● Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione.
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Sono state effettuate tre ore di lezione a settimana, di cui una in classe e due di attività pratica in laboratorio. Le lezioni frontali in aula e la simulazione pratica in laboratorio di sala e vendita, hanno rappresentato una parte fondamentale del processo di apprendimento, durante il quale sono stati trasmessi i concetti teorici necessari e dove gli studenti hanno potuto mettere in pratica le conoscenze acquisite in situazioni realistiche. Tuttavia, per favorire un apprendimento più dinamico e applicato, sono state integrate altre metodologie come il role play, che ha permesso agli studenti di interpretare ruoli specifici in scenari professionali, sviluppando così, abilità comunicative e decisionali. Il problem solving ha stimolato la capacità di affrontare e risolvere situazioni complesse, incoraggiando il pensiero critico. I lavori di gruppo hanno promosso la collaborazione tra pari, favorendo lo scambio di idee e la creazione di soluzioni collettive. Infine i lavori individuali, hanno permesso agli studenti di approfondire autonomamente argomenti di interesse, sviluppando capacità di analisi e sintesi. L'integrazione di queste metodologie ha favorito un apprendimento completo, che ha unito teoria e pratica, stimolando le diverse competenze personali degli allievi.</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Si fa riferimento ai criteri e alle griglie di valutazione adottate dal Collegio Docenti e inserite nel PTOF dell'Istituto.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro di testo e strumenti informatici.

DOCENTE

Vincenzo Quaranta

SCHEDA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA

COMPETENZE RAGGIUNTE

Si ritiene che gli allievi abbiano acquisito:

- la consapevolezza che ogni uomo si pone interrogativi di senso;
- la capacità di confrontarsi e dibattere il significato ed il valore della conoscenza di sé nel rispetto della dignità umana;
- la capacità di discutere e rilevare il valore della solidarietà come via per realizzare la giustizia e la pace;
- la capacità di confrontarsi con i problemi della vita, della sofferenza e della morte;
- la capacità di esprimere e rendere ragione delle proprie idee e valutazioni rispetto ai problemi affrontati;
- la capacità di discutere e riconoscere la necessità di uno stile di vita responsabile verso l'ambiente.

CONOSCENZE

Si ritiene che gli studenti abbiano acquisito:

- alcuni dei concetti fondamentali della visione di fede cristiana in Gesù Cristo;
- individuazione nel Vangelo scelte di libertà per un proprio progetto di vita;
- individuazione degli obiettivi dell'agenda 2030 per la difesa e la responsabilità di ognuno nei confronti della natura .

CONTENUTI DISCIPLINARI

UDA/Modulo	Abilità	Contenuti disciplinari	Tempi
1 L'uomo si interroga	correlare esperienze vissute e domande esistenziali; argomentare i diversi modi di rispondere alle domande esistenziali;	Le domande esistenziali La ricerca di risposte alle domande esistenziali Identificare la fonte di decisioni libere e consapevoli nella coscienza	Ottobre
2 Rapporto tra scienza e fede	Confronta i ruoli specifici della scienza e della fede in un lavoro di ricerca della verità.	Il predominio della scienza. Due realtà distinte e complementari	Nov. Dic.
3 L'uomo e l'etica	individuare il processo di acquisizione dell'identità, dell'autonomia e della responsabilità come centrali nella crescita verso la maturità;	I fondamentali dell'etica: libertà, responsabilità, coscienza, Decalogo e Beatitudini;- Responsabilità e coscienza nell'etica laica e cristiana La persona è relazione	Gen. Feb
4 La custodia del creato. Connessioni con educazione civica	presentare ed argomentare gli obiettivi dell'agenda 2030. Obiettivo 3: salute e benessere	La persona è relazione Solidarietà e giustizia Conflitti e costruzione della pace La responsabilità umana verso il creato. Etica e ambiente: lo sviluppo sostenibile	Marzo - Aprile
5 Il valore della persona umana	Argomentare i problemi etici contemporanei.	Cenni di bioetica. L'aborto. La fecondazione assistita L'eutanasia e l'accanimento terapeutico	Maggio

METODOLOGIA

- Lezioni frontali
- Lezioni interattive
- Gruppi di lavoro
- role playng
- problem solving/poning

LIBRI DI TESTO UTILIZZATI

Marinoni/Cassinotti Sulla tua Parola
Marietti scuola

MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:

- Schemi dei contenuti
- Giornali e settimanali
- Strumenti multimediali.
- Siti internet di rilevanza e attinenza alla Religione.
- La Bibbia. Documenti Concilio Vaticano II

CRITERI VALUTAZIONE ADOTTATI

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA ADOTTATE

TIPO	Numero prove primo quadrimestre	Numero prove secondo quadrimestre	Tempo assegnato
Interrogazioni orali e/o test a risposta multipla	2	2	1 ora

Es. Interrogazioni orali e/o test a risposta multipla svolgimento di relazioni

ULTERIORI STRUMENTI DI VERIFICA

L'apparato di verifica ha portato gli studenti a trarre validi stimoli formativi attraverso il riscontro concreto della conoscenza ed interiorizzazione dei valori umani e religiosi proposti e l'accertamento dei dati conoscitivi di base relativamente all'insegnamento della Religione Cattolica. La verifica perciò, ha verificato:

- se il linguaggio disciplinare è diventato familiare agli alunni;
- se le informazioni fornite sono state apprese;
- se i concetti sono stati acquisiti, correlati, interconnessi;
- l'apprezzamento degli alunni verso la disciplina;
- comunicare efficacemente in forma verbale ed espressiva;

DOCENTE

Costa Giuseppina

ALLEGATO 3
PCTO

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Il Percorso per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO) è stato progettato per fornire agli studenti l'opportunità di sviluppare competenze trasversali e orientamento professionale e universitario; le attività sono state svolte secondo i dettami della normativa vigente (Legge 13 luglio 2015, n.107 e successive integrazioni). Ai sensi dell'art.1.comma 784 della Legge 30 dicembre 2018 n.145, recante "Bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2019 e bilancio pluriennale per il triennio 2019-2021", i percorsi di alternanza scuola-lavoro sono stati ridenominati in "percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento" e la loro durata complessiva è stata indicata come non inferiore a 210 ore per gli istituti professionali. In particolare, le attività inerenti ai PCTO sono state orientate verso la realizzazione di un percorso formativo che ha previsto per ogni studente:

1. Incontri e progetti con enti esterni;
2. Incontri informativi e formativi e Open Day per sostenere gli studenti nella scelta del percorso formativo più idoneo alle attitudini e alle personali attese e aspirazioni;
3. Formazione interna, costituita da moduli pertinenti a: Sicurezza sul lavoro, erogata dalla Piattaforma MIM- INAIL (4 ore) e un corso sulla sicurezza erogato a scuola da esperti della sicurezza (8 ore);
4. Attività curriculare: costituita da moduli di economia, alimentazione e laboratori di enogastronomia, sala e accoglienza turistica.
5. Attività pratica il Drengottino e successive attività d'Istituto

Va sottolineato che gli studenti hanno sempre mostrato nelle diverse attività svolte un comportamento corretto e responsabile, raggiungendo risultati apprezzabili nelle varie competenze richieste.

Competenze chiave raggiunte:

- **Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare.**
- **Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza.**
- **Competenza imprenditoriale.**
- **Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.**

Competenze Trasversali raggiunte:

- Capacità di lavorare con gli altri in maniera costruttiva
- Capacità di lavorare sia in maniera collaborativa sia in gruppo
- Capacità di comunicare e negoziare efficacemente con gli altri
- Capacità di motivare gli altri e valorizzare le proprie idee
- Capacità di riflettere su sé stessi ed individuare le proprie idee
- Capacità di gestire il tempo e le informazioni
- Capacità di assumersi la responsabilità, di prendere decisioni e di riflettere criticamente
- Capacità di gestire la complessità delle situazioni e lo stress

ATTIVITÀ SVOLTE

Nel corso del triennio sono state svolte 210 ore di attività così come previsto dalla vigente normativa

ANNO SCOLASTICO 2024/2025				
PERIODO	ATTIVITA'	TIPOLOGIA	MODALITA'	CLASSI
GIOVEDÌ'24 OTTOBRE 2024	Expo dell'orientamento e del lavoro	PCTO	Campania Marcianise	Tutte le classi quinte di

				Aversa e di Cesa
GIOVEDI' 7 NOVEMBRE 2024	25° edizione di Orientasud-Il Salone delle Opportunità	Orientamento Universitario	In presenza Mostra d'Oltremare Napoli	Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa
DICEMBRE 2024	CHRISTMAS_CRAZY COCKTAIL COMPETION	PCTO	presso il <u>FUORIORARIO</u> <u>EVENTS</u>	Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa
NOVEMBRE 2024 GENNAIO 2025	GIOVANI E IMPRESA	PCTO	Presso il nostro Istituto	Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa
DICEMBRE	CORSO SICUREZZA	PCTO	Presso il nostro Istituto	Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa
MARTEDI' 4 FEBBRAIO 2025	Indagine sulle scelte post diploma – UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI SALERNO	Orientamento Universitario	Presso il nostro Istituto	Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa
GIOVEDI' 6 FEBBRAIO 2025	Università degli studi di Napoli Suor Orsola Benincasa	Orientamento Universitario	Presso il nostro Istituto	Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa
MARTEDI' 11 FEBBRAIO 2025	INFO DAY "IN CIBUM" SCUOLA DI FORMAZIONE ENOGASTRONOMICA	Orientamento Professionale	Presso il nostro Istituto	Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa
GIOVEDI' 13 FEBBRAIO 2025	AZIENDA BIGART- SELEZIONE E FORMAZIONE FIGURE PROFESSIONALI VILLAGGI TURISTICI	Orientamento Professionale	Presso il nostro Istituto	Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa
MARTEDI' 18 FEBBRAIO 2025	FORMIAMO LA POLIZIA	Orientamento Professionale	Presso il nostro Istituto	Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa

MERCOLEDI' 19 FEBBRAIO 2025	UNIVERSITA' DI NAPOLI DELL'ORIENTALE	Orientamento Universitario	In presenza presso la sede universitaria (Palazzo Giusso)	Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa
VENERDI' 7 MARZO 2025	ORIENTAMENTO "FORZE ARMATE E FORZE DI POLIZIA"	ORIENTAMENTO ISTRUZIONE E LAVORO	Presso il nostro Istituto	Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa
MARTEDI' 11 MARZO 2025	Università degli studi di Napoli Parthenope "Virtual Open Day"	Orientamento Universitario	On line	Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa
10 aprile e 11 aprile 2025	Giornata di Orientamento Università "Luigi Vanvitelli" Caserta	Orientamento Universitario	In presenza presso l'Università Luigi Vanvitelli sede di Caserta	Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa
GIOVEDI' 10 APRILE 2025	ITS ACCADEMY	Orientamento dell'Istruzione	Presso il nostro Istituto	Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa
9 APRILE 2025	ASSOCIAZIONE AIL: incontro di formazione alla solidarietà e alla cittadinanza attiva	PCTO	Presso il nostro Istituto	Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa
11 APRILE	Masterclass con il pastry chef Tommaso Foglia	PCTO	On line	Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa
GIOVEDI' 8 MAGGIO 2025	FMTS GROUP ERASMUS PLUS – Borse di studio giovani neodiplomati	Orientamento formativo post diploma	Presso il nostro Istituto	Tutte le classi quinte di Aversa e di Cesa
ANNO SCOLASTICO 2023/2024				
FEBBRAIO 2024	INCONTRO CON I GIOVANI COMMERCIALISTI	PCTO	Ordine dei Commercialisti	Tutte le classi quarte di Aversa e di Cesa
MARZO 2024	Corso sulla sicurezza sui luoghi di lavoro, modulo base	PCTO	Piattaforma MIM/INAIL	Tutte le classi quarte di

				Aversa e di Cesa
APRILE/ MAGGIO 2024	FACCIAMO IMPRESA. creiamo il team: gestione del ristorante, definizione dei ruoli, sviluppo dei menù, presentazione dei prodotti, gestione della contabilità.	PCTO	Presso il nostro Istituto	Tutte le classi quarte di Aversa e di Cesa
ANNO SCOLASTICO 2022/2023				
GENNAIO/ FEBBRAIO 2023	Progettiamo, la nostra impresa innovativa enogastronomica;	PCTO	Presso il nostro Istituto	Tutte le classi terze di Aversa e di Cesa
FEBBRAIO/ MAGGIO 2023	Il Drengottino: la nostra impresa d'istituto, accoglienza e ristorazione (attività pratica)	PCTO	Presso il nostro Istituto	Tutte le classi terze di Aversa e di Cesa

ALLEGATO 4

**TRACCIA SIMULAZIONE II PROVA
SCRITTA E GRIGLIA DI
VALUTAZIONE**



Istituto professionale statale "Rainulfo Drenгот"

Indirizzo: "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

Articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita", "Accoglienza turistica" e "Prodotti dolciari artigianali ed industriali"

Ministero dell'Istruzione e del Merito

ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

INDIRIZZO: IP17 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

SIMULAZIONE ENOGASTRONOMIA SECONDA PROVA

NUCLEO TEMATICO TUTELA E SICUREZZA DEL CLIENTE	3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
TIPOLOGIA B	Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).
COMPETENZE	- competenza n.1 - competenza n.2 - competenza n.4 - competenza n.6 - competenza n.7
CODICI ATECO	56. ATTIVITÀ DI SERVIZIO DI RISTORAZIONE
CONTESTO OPERATIVO	
Il candidato immagini di essere un OSA (Operatore Settore Alimentare) e di dover predisporre le iniziative necessarie per controllare la salubrità delle pietanze a base di carne nei luoghi di preparazione e di servizio dell'azienda ristorativa presso cui lavora per prevenire problemi di salute ai loro clienti.	

Documento n.1

"Ispezione delle carni"

Le procedure di ispezione delle carni hanno principalmente lo scopo di individuare e prevenire pericoli per la salute pubblica come agenti patogeni di origine alimentare e contaminanti chimici nella carne. Per prassi le ispezioni tecniche (visive, mediante palpazione e incisione) finalizzate a determinare la presenza di lesioni evidenti, ecchimosi o fratture ossee sono ritenute sufficienti a soddisfare gli obiettivi di tutela della salute pubblica. Queste tecniche non sono però sempre idonee a individuare patologie di origine alimentare come la campilobatteriosi, la salmonellosi e ceppi virulenti di *E. coli*, oppure la contaminazione da sostanze chimiche come steroidi o farmaci veterinari in traccia. L'ispezione delle carni è anche parte integrante del complessivo sistema di monitoraggio di alcune malattie degli animali e della verifica di conformità agli standard di benessere animale. Si tratta di un punto di verifica fondamentale per l'individuazione precoce di potenziali problemi che potrebbero influire sulla salute pubblica oltre che sulla salute e il benessere degli animali.

Tappe fondamentali

L'EFSA ha pubblicato diversi pareri sulle procedure di ispezione delle carni e ha fornito consulenza sull'ispezione delle carni di varie specie animali in rapporto ai pericoli per la salute pubblica.

2020 L'EFSA valuta i potenziali effetti dell'ispezione *post mortem* tardiva (PMI) degli ungulati (bovini, piccoli ruminanti, suini, cavalli, cinghiali e cervi) sulla salute pubblica e sulla verifica della salute e del benessere degli animali. Nello specifico gli esperti stanno valutando l'*efficacia* della PMI nel rilevare malattie quando venga effettuata 24 o 72 ore dopo la macellazione o l'arrivo allo stabilimento dove si effettua l'ispezione della carne di selvaggina.

2011 – 2013 L'EFSA pubblica sei pareri scientifici sui pericoli per la salute pubblica connessi all'ispezione delle carni. A ognuno di essi è allegata una relazione scientifica in cui venivano proposti indici epidemiologici. In questi pareri l'EFSA individua e classifica i pericoli per la salute pubblica insiti nelle carni e raccomanda possibili miglieorie o metodi alternativi per l'ispezione delle carni validi a dimensione UE. Tra questi vi è la revisione dei metodi attuali che potrebbero non essere adeguati al rilevamento dei rischi o sproporzionati rispetto ai rischi. Le raccomandazioni dell'EFSA tengono conto degli effetti conseguenti alle modifiche proposte in fatto di ispezione delle carni, sorveglianza e monitoraggio delle malattie degli animali nonché delle loro condizioni di benessere. Gli esperti propongono misure alternative ove possibile.

Le specie animali esaminate sono:

- suini domestici
- pollame
- bovini
- ovini e caprini domestici
- selvaggina d'allevamento
- solipedi domestici.

Per effettuare lo studio l'EFSA si è avvalsa di varie competenze professionali esistenti al proprio interno in fatto di: pericoli biologici, incluse le zoonosi (malattie degli animali trasmissibili all'uomo), contaminanti chimici nella filiera alimentare, salute e benessere degli animali, metodologie di *valutazione del rischio* e raccolta dati.



Ruolo dell'EFSA

L'EFSA offre ai gestori del rischio consulenza scientifica e supporto tecnico indipendenti in materia di pericoli specifici insiti nei diversi sistemi di produzione in rapporto all'ispezione delle carni. Le risultanze dell'EFSA vengono utilizzate dai gestori del rischio nell'Unione europea (UE) e negli Stati membri per migliorare le attuali metodologie di ispezione delle carni. Nel maggio del 2010 la Commissione europea ha chiesto all'EFSA di fornire le basi scientifiche per modernizzare l'ispezione delle carni nell'UE. Insieme al Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie (ECDC), l'EFSA ha avuto il compito di contribuire a introdurre un approccio all'ispezione delle carni basato sul rischio in tutte le relative fasi della catena di produzione.

Fonte: EFSA (autorità europea per la sicurezza alimentare-sito ufficiale dell'unione europea)

https://www.efsa.europa.eu/it/topics/topic/meat-inspection?fbclid=IwAR05jqDuwZaVGKx2_Rd24ChI4cYSMPNTSvEaG1Iq17cx0EYyTElBjZDe-vw

Documento 2

“Salmonella: ritirato un lotto di wurstel”

Dopo il caso di un bambino di 10 anni rimasto intossicato, l'Asl di Caserta ha diramato un avviso di allerta alimentare. Salmonella: ritirato un lotto di wurstel



Wurstel ritirati dai supermercati dopo che un bambino di 10 anni è stato colpito da salmonella. Lo rende noto l'Asl di Caserta, che ha diramato un avviso di allerta alimentare dopo che il 15 novembre è stato attivato il ritiro e richiamo del prodotto a seguito di una indagine epidemiologica su un bimbo di 10 anni che presentava sintomi come nausea, vomito, febbre, dolori addominali e diarrea. "La conferma della causa della tossinfezione alimentare - si legge nell'avviso dell'Asl - si è avuta a seguito di campioni ufficiali eseguiti sui wurstel dai servizi veterinari ed inviati all'Istituto Zooprofilattico del Mezzogiorno. Si tratta di Wurstel Lecock di pollo e tacchino 'Scarlino' in confezione da 10 unità da 100 grammi con lotto/scadenza 02/03/23 L1, prodotto dal salumificio Scarlino srl di Taurisano (Lecce) e distribuito in molti esercizi di vendita nel territorio della Campania e della provincia di Caserta".

Fonte: Rainews – Tgr Campania 17/11/2022

<https://www.rainews.it/tgr/campania/articoli/2022/11/salmonella-ritirato-un-lotto-di-wurstel-a06d1a21-aed0-40ef-bdb7-9d95450b209d.html#:~:text=Dopo%20il%20caso%20di%20un,%20avviso%20di%20allerta%20alimentare&text=Wurstel%20ritirati%20dai%20supermercati%20dopo,%C3%A8%20stato%20colpito%20da%20salmonella>

Allo studente si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi.

- A) Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, il candidato risponda alle seguenti questioni:
- Quale ruolo svolge l'EFSA nella sicurezza alimentare
 - Quali sono state le principali tappe che hanno portato all'attuale legislazione e procedura di ispezione delle carni da parte dell'EFSA
 - Quali sono i principali sintomi da salmonellosi e se si tratta di infezione, intossicazione o tossinfezione alimentare.
- B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, spieghi in maniera motivata e con degli esempi il problema della sicurezza alimentare in relazione ai pericoli e ai rischi ad esso associati. in particolare il candidato:
- Riferisca e spieghi le modalità e le tipologie di contaminazioni, che potrebbero alterare la salubrità di un prodotto finito e illustri i sistemi di prevenzione.
 - Descriva, anche con degli esempi come si può attuare una sanificazione dell'ambiente ristorativo, precisando la differenza tra detersione disinfezione e disinfestazione.
 - Illustri quali sono i fattori che favoriscono la contaminazione microbiologica e lo sviluppo dei microrganismi, descrivendo in particolar modo quelle associate a carni e pollami.
- C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato consapevole della centralità che la sicurezza alimentare ricopre in tutta la filiera alimentare, che rappresenta la garanzia della qualità dei prodotti proposti al cliente in ogni luogo di consumo e contribuisce a uno stile alimentare sano, supponga di essere incaricato, in qualità di OSA (Operatore Settore Alimentare), di predisporre le iniziative necessarie per controllare la salubrità delle pietanze a base di carne nei luoghi di preparazione e di servizio di una nota azienda ristorativa. Descriva il suo ruolo e in che modo opererebbe indicando quali sono i suoi obblighi e le sue responsabilità per evitare rischi alla salute del consumatore.

Istituto professionale statale “Rainulfo Drengot”

Indirizzo: “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”

Articolazioni: “Enogastronomia”, “Servizi di sala e di vendita”, “Accoglienza turistica” e “Prodotti dolciari artigianali ed industriali”

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ESAMI DI STATO A.A. 2024-25

CANDIDATO.....CLASSE

INDICATORI	DESCRITTORI di livello della prestazione	Punteggio	
COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Avanzato. Comprende pienamente e in modo corretto il significato del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo, mostrando capacità di attivare collegamenti interdisciplinari.	3	/3
	Intermedio. Comprende in modo corretto il significato del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo	2	
	Base. Comprende parzialmente il significato generale del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo.	1,5	
	Non raggiunto. Non è in grado di comprendere, nemmeno per grandi linee, il significato del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo	0	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Avanzato. Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	6	/6
	Intermedio. Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	5	
	Base. Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti.	4	
	Non raggiunto. Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-3	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Avanzato. Utilizza le competenze tecnico – professionali con sicurezza, operando con coerenza collegamenti concettuali e operativi corretti/completi, individuando le procedure più adeguate in tutte le situazioni proposte.	8	/8
	Intermedio. Utilizza le competenze tecnico – professionali adeguatamente, operando collegamenti concettuali e operativi, individuando opportune procedure nelle situazioni proposte.	6-7	
	Base. Utilizza le competenze tecnico – professionali in modo complessivamente corretto, mostrando accettabili capacità di operare collegamenti concettuali e operativi	5	
	Non raggiunto. Non è in grado di utilizzare competenze tecnico – professionali o lo fa in modo del tutto inadeguato, non elabora soluzioni o sviluppi	1-4	
CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Avanzato. Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	/3
	Intermedio. Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2	
	Base. Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore.	1,5	
	Non raggiunto. Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,5	
Punteggio totale		/20	

Aversa _____

Il presidente

La Commissione

