



**I.P.S.S.E.O.A.**  
**«Antonio Esposito Ferraioli»**

Sede centrale: corso Malta 147 Napoli – Tel. 081 19712623  
Sede succursale: via Gorizia 2 Napoli – Tel. 081 19567052

Codice meccanografico: NARH17000B  
Sito: [www.ipsseoaferraioli.it](http://www.ipsseoaferraioli.it)  
e-mail: [narh17000b@istruzione.it](mailto:narh17000b@istruzione.it)

**Anno scolastico 2022-2023**

**DOCUMENTO DI PRESENTAZIONE**

**(D.M. n. 45 del 09/03/2023)**

Classe V sez. C  
Articolazione Sala e Vendita

Coordinatore: prof.ssa Allegra Tagliatela

Dirigente scolastico: prof.ssa Rita Pagano

## Sommario

1.	Scheda informativa dell'Istituto .....	4
1.1.	Presentazione dell'Istituto .....	4
1.2.	Caratteristiche del territorio e dell'utenza .....	4
2.	Informazioni sul curriculum .....	7
2.1.	Caratteri specifici dell'indirizzo di studio .....	7
2.2.	Traguardi di competenze dell'articolazione Sala e Vendita .....	9
2.3.	Quadro orario settimanale .....	10
2.4.	Il curriculum di istituto per le classi quinte di Sala e Vendita .....	13
2.5.	Il curriculum di Educazione civica.....	15
3.	Strategie e metodi per l'inclusione.....	21
3.1.	Il Piano Educativo Individualizzato (Pei) .....	21
3.2.	Obiettivi e finalità generali dell'azione educativa .....	22
3.3.	Metodologie e strumenti .....	23
3.4.	Relazione alunno.....	24
3.5.	Il Piano didattico personalizzato (PDP) .....	24
4.	Indicazioni generali relative all'attività didattica.....	24
4.1.	Programmazione del consiglio di classe .....	24
4.3	Criteri e strumenti per la valutazione .....	25
4.4	Partecipazione delle famiglie .....	26
5.	Attività e progetti .....	26
5.1.	Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex A.S.L.).....	29
5.2.	Prove nazionali I.N.V.A.L.S.I.....	30
5.3.	Orientamento.....	31
5.4.	Attività e progetti di Educazione civica .....	31
6.	Descrizione della classe.....	38
6.1.	Composizione del consiglio di classe 5 <sup>A</sup> C sala e vendita a.s. 2022-2023 .....	39
6.2.	Continuità docenti .....	39
6.3.	Commissari d'esame .....	39
6.4.	Libri di testo .....	39
6.5.	Composizione e storia della classe.....	39
6.6.	Relazione del coordinatore.....	39
7.	Relazioni membri del consiglio di classe .....	39
7.1.	Relazione finale dell'attività di sostegno .....	39
7.2.	Percorsi didattici disciplinari e indicazioni su discipline .....	43
8.	Criteri e griglie di valutazione.....	71
8.1.	Criteri per l'attribuzione del voto di condotta.....	71

8.2. Criteri di valutazione di educazione civica .....	72
8.3. Criteri di ammissione all'esame di stato .....	73
8.4. Criteri per l'attribuzione della fascia alta del credito formativo .....	74
8.5. Criteri generali attribuzione credito formativo esame 2022-2023 .....	75
8.6. Crediti formativi del 3° e del 4° anno .....	75
8.7. La prima prova scritta .....	75
8.8. La seconda prova scritta.....	81
8.9. Il colloquio .....	84
8.10. Simulazioni colloquio.....	86
9. Appendice normativa.....	87
10. Griglie di valutazione alunni con programmazione differenziata.....	88

## **1. SCHEDE INFORMATIVA DELL'ISTITUTO**

### **2. Presentazione dell'Istituto**

L'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Enogastronomici e per l'Ospitalità Alberghiera "A. Esposito Ferraioli" si presenta come un Istituto relativamente giovane essendo divenuto autonomo nell'anno scolastico 2009-2010 a seguito della scissione con l'Istituto "Duca di Buonvicino". Attualmente, l'Istituto dispone di due plessi vicini tra loro: la sede centrale in corso Malta 147, costituita da 27 aule disposte su quattro piani, e dotato di un'Aula Magna, due laboratori di ricevimento, due di sala, due di cucina, un laboratorio linguistico, un bar didattico, una palestra al chiuso e una palestra all'aperto; la sede di via Gorizia, recentemente sottoposta a lavori di ristrutturazione finanziati dalla Città Metropolitana che hanno consentito di raggiungere un adeguamento ottimale agli standard di sicurezza, con la creazione di ambienti ancora più ospitali e con un significativo miglioramento della funzionalità dei laboratori professionalizzanti, dispone di 22 aule, due laboratori di ricevimento, uno linguistico, quattro laboratori di cucina, tre di sala, uno di pasticceria, un bar didattico e due palestre una all'aperto e l'altra al chiuso.

L'Istituto rappresenta un'importante opportunità di formazione culturale e professionale per il nostro territorio, data la spiccata vocazione turistica della città di Napoli. Esso, risulta, comunque, già noto per la formazione professionale che eroga nell'ambito del settore turistico-alberghiero ed è proteso al raggiungimento di un adeguato livello di capacità, abilità e competenze dello studente, grazie ad una proficua integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale. Il livello di infrastrutture che si è raggiunto negli ultimi anni, aggiunto ai saperi innovativi e competitivi messi a disposizione da un personale dalle abilità tecniche, riconosciute a livello regionale e nazionale nei settori inerenti le attività di enogastronomia, di sala e di vendita e di accoglienza turistica, offre agli allievi un'immediata possibilità di occupazione e/o la possibilità di accedere a gradi di studio più elevati per il raggiungimento di traguardi professionali più ambiti.

### **2. Caratteristiche del Territorio e dell'Utenza**

Il contesto ambientale al quale si lega il nostro Istituto, presenta una struttura socio-economica medio-bassa. Da un'analisi globale della provenienza del corpo studentesco dell'I.P.S.S.E.O.A. "A. Esposito Ferraioli" si rileva che la maggior parte della popolazione scolastica proviene dall'antico quartiere di Poggioreale, che rientra nella quarta municipalità e comprende Vicaria, San Lorenzo e zona industriale. E' un'area molto estesa che si colloca a ridosso del centro antico. Una parte della platea scolastica è rappresentata da utenti che provengono dai comuni della Città metropolitana (Casoria, Marano, Qualiano, Arzano, Casalnuovo, Acerra) collocati a nord e ad est della città. Si tratta di zone periferiche talvolta mal collegate e caratterizzate da un impianto urbanistico essenziale e spesso carente di infrastrutture. Scarsa è la provenienza dalle zone residenziali di Napoli. Purtroppo, il territorio presenta numerose carenze strutturali (assenza della Polizia municipale, scarsa o inesistente pulizia stradale e insufficiente decoro urbano, mancanza di un regolare sistema di trasporto pubblico), per cui dovrebbe ricevere maggiore attenzione da parte dei rappresentanti delle forze politiche locali e delle Istituzioni. L'inefficienza dei servizi essenziali ed in particolare l'assenza di mezzi pubblici che consentano ad alunni e personale di arrivare direttamente a scuola, uniti al cospicuo numero di ore curriculari, limitano la progettualità in termini di interventi formativi che comportino una prolungata permanenza o un ritorno pomeridiano nella sede dell'Istituto.

### 3. Ambiente socio-culturale di provenienza

L'analisi articolata dell'ambiente di provenienza della platea scolastica dell'Istituto permette di rilevare che il contesto familiare, generalmente privo di adeguate risorse economiche e culturali, limita una relazione didattico-educativa più ampia e proficua per il processo di crescita delle studentesse e degli studenti del nostro Istituto. Le famiglie partecipano in modo poco attivo alla vita scolastica e spesso risultano sprovviste di adeguati riferimenti pedagogici per il percorso di formazione e istruzione dei loro figli. Esiste, inoltre, una propensione a delegare all'istituzione scolastica sia l'educazione dei figli che la formazione e spesso il periodo di preparazione viene considerato non come un investimento, ma come un intrattenimento.

In relazione al profilo degli studenti si denota una disabitudine all'espressione in lingua italiana, una mancanza di fantasia e autonomia creativa e un disorientamento verso ogni stimolo culturale, associati, talvolta ad un comportamento non sempre rispettoso delle regole stabilite dall'Istituto.

La scelta da parte delle famiglie e degli studenti dell'IPSSEOA è generalmente effettuata per ottenere, in tempi rapidi, promozione sociale ed economica grazie ad un concreto avviamento al mondo del lavoro.

#### **Vision e Mission dell'Istituto**

Una ricca Offerta formativa caratterizza l'Istituto "A.E. Ferraioli" che opera in un contesto complesso e a tratti difficile. La scuola, cresciuta negli anni, offre ampie strutture per accogliere gli studenti e per offrire loro spazi sempre più adeguati a un tipo di didattica innovativa e di tipo laboratoriale, configurandosi come una vera e propria palestra educativa nella quale ciascun allievo si senta coinvolto e incluso attraverso attività prevalentemente tecnico/ pratiche. È in quest'ottica che sono previste ore di compresenza tra materie di area generale (LS1, LS2) e materie dell'area professionalizzante (laboratorio di enogastronomia, di sala, di accoglienza turistica, scienze dell'alimentazione), al fine di proporre agli alunni, sin dal biennio, una didattica sempre più incentrata sull'apprendimento per competenze e orientata ai profili in uscita degli indirizzi di studio dei percorsi di istruzione professionale, previsti dal D.M. del 24 maggio 2018, n. 92.

Dall'anno scolastico 2022-23 è stato attivato il corso serale di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera ed un nuovo indirizzo di studi professionale, ovvero "Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale". Inoltre, l'Offerta Formativa si integra con una progettualità inerente alla transizione ecologica e culturale e con attività previste in relazione al "Piano Nazionale Scuola-Digitale" (PNSD). Notevole impegno viene, inoltre, realizzato allo scopo di ottenere una scuola inclusiva e attenta ai bisogni educativi speciali. Infatti, considerevole è la percentuale di studenti disabili che si attesta sul 7% della popolazione scolastica, seguiti da un nutrito gruppo di docenti di sostegno che, di concerto, con i docenti curricolari si adoperano per far sì che la scuola sia un centro di autentica inclusione.

Particolare attenzione viene rivolta alla lotta per la dispersione scolastica promuovendo soprattutto una didattica di tipo laboratoriale ed esperienziale che favorisce la partecipazione ed il coinvolgimento degli alunni. Tale condizione, in associazione al grande lavoro dei docenti, in particolare quelli del biennio, coordinati dalla funzione strumentale per la dispersione scolastica, ha consentito di diminuire, progressivamente nel corso degli anni, la percentuale di "abbandono" scolastico.

Accanto a tale opera quotidiana vanno menzionate anche tutte le numerose iniziative che nel corso di questi anni hanno contribuito al raggiungimento di due importanti traguardi:

1. progressiva riduzione dell'insuccesso scolastico soprattutto nel biennio comune
2. progressivo miglioramento dei risultati a distanza, ovvero del numero di studenti che al termine del ciclo scolastico riescono a trovare lavoro.

A tale scopo sono state realizzate:

- iniziative di sinergia con Enti ed Istituzioni presenti sul territorio proposte agli alunni al fine di aumentare la loro consapevolezza nelle competenze chiave di

cittadinanza (incontri con le Forze dell'ordine, dei NAS, della Guardia di Finanza, dell'ASL, dell'Esercito e rappresentanti della Regione Campania).

- Progetti di prevenzione in collaborazione con l'ASL NA1 che includono programmi di educazione sessuale, di prevenzione del tabagismo, gioco d'azzardo, alcool e droghe.
- Un elevatissimo numero di progetti curricolari ed extra curricolari che sono stati, nel corso degli anni, realizzati sia in ambito scolastico che in rete con associazioni presenti sul territorio.

La scelta strategica di proporre agli alunni delle esperienze molto concrete e vicine al mondo lavorativo ha contribuito al raggiungimento, negli anni, di un importante traguardo, ovvero, l'aumento della percentuale di alunni che al termine del corso di studi riesce ad inserirsi bene nel mondo del lavoro.

I Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO) concorrono alla formazione piena delle studentesse e degli studenti offrendo loro una metodologia didattico-formativa che ha l'obiettivo di avvicinare gli studenti alla concreta realtà del lavoro. A questo proposito si segnala che, l'Istituto ha offerto, ed offre, per gli alunni delle classi III-IV e V dei percorsi per l'orientamento e le competenze trasversali finalizzati al potenziamento delle competenze professionali mediante esperienze concrete nel reale mondo del lavoro, ma anche allo sviluppo e crescita individuali, con la scoperta di nuove realtà territoriali e culturali. Coadiuvati da tutor interni (docenti della scuola) ed esterni (referenti presso le strutture) che vengono coordinati dalla funzione strumentale, e in abbinamento ad attività preliminari di orientamento-formazione, gli alunni delle classi terze, quarte e quinte svolgono, nel corso dell'anno scolastico, un periodo di stage della durata di quattro settimane presso strutture ricettive esterne di "alto livello", dislocate su tutto il territorio nazionale, dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, Per gli studenti meritevoli della classi V sono stati realizzati nel corrente anno scolastico (2022-2023) anche stage all'estero (Germania). Gli alunni svolgono l'attività di apprendistato quale parte integrante dello staff della struttura ricettiva<sup>1</sup>.

Le suddette iniziative e tutto il lavoro che hanno comportato sono alla base di quello che è uno dei successi maggiori della Scuola: l'aumento della percentuale di alunni che si inseriscono nel mondo del lavoro che risulta, secondo autorevoli fonti statistiche (fonte: Eudiscopio) tra le più alte della città metropolitana di Napoli.

<sup>1</sup>-Durante gli anni scolastici 2019/2020 e 2020/2021 a causa della pandemia COVID-19 non è stato possibile effettuare stage formativi e l'istituto ha previsto progetti digitali proposti da aziende di categoria, che hanno investito in attività ben strutturate e innovative, in grado di sviluppare competenze certificabili.

## 1. Informazioni sul curriculum

### Il corso di studi

Il corso di studi in Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità Alberghiera prevede:

- Un 1° biennio
- Un 2° biennio
- Un 5° anno

2° biennio e 5° anno:

- a) Articolazione «Servizi di Sala e Vendita»
- b) Articolazione «Accoglienza Turistica».
- c) Articolazione «Enogastronomia»
- d) Articolazione «Prodotti dolciari artigianali e industriali»

Il nuovo percorso di studi degli Istituti Professionali ha durata quinquennale e si conclude con il conseguimento del Diploma di istruzione secondaria superiore nel settore «Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera».

I cinque anni del corso sono divisi in un primo biennio comune, in un secondo biennio di indirizzo e in un quinto anno.

Le ore di lezione sono 32 settimanali. Con 132 ore di Alternanza Scuola lavoro (stage e tirocini aziendali) nel 2° biennio e durante il 5° anno delle 4 articolazioni.

#### 1.1. Caratteri specifici dell'indirizzo di studio

La principale finalità strategica dell'Istituto consiste nello **sviluppo negli allievi di competenze disciplinari e di cittadinanza**.

La **Didattica per competenze** costituisce un efficace criterio strategico-organizzativo perché l'alunno, sin dalle prime classi, acquisisce gradualmente un bagaglio di competenze trasversali, culturali e professionali tali da permettergli, alla fine del percorso scolastico, di vincere la sfida con la realtà lavorativa e di possedere tutti gli strumenti necessari per il pieno sviluppo della persona nella costruzione della propria identità, nel rapporto con gli altri e nella positiva interazione con la realtà naturale e sociale.

È un nuovo modo di "fare scuola" che si propone di favorire apprendimenti "autentici" attraverso lo sviluppo di competenze trasversali indispensabili per affrontare la didattica degli assi culturali e il potenziamento e la valutazione di competenze disciplinari e professionali consistenti in quello che lo studente sa fare con ciò che sa. Tale diverso approccio alla didattica sicuramente mira a favorire quei giovani che, a causa di svantaggi educativi determinati da circostanze personali, sociali, culturali o economiche, necessitano di un sostegno particolare e quindi può, in qualche modo, ridurre la dispersione scolastica, ma non solo. La didattica per competenze ha l'intento di formare "persone competenti" e cioè persone autonome e responsabili che hanno coscienza di sé stesse e delle proprie potenzialità, che hanno un approccio positivo con la propria esistenza e un rapporto sereno e produttivo con la realtà che li circonda e che sono in grado di fronteggiare con sicurezza e consapevolezza compiti e problematiche in

maniera efficace.

La nostra scuola ha recepito e fatta propria la tendenza internazionale a dar luogo ad una nuova didattica volta alla costruzione di competenze e non solo di saperi, culturali o professionali che siano.

La tendenza, affermata già negli ultimi decenni del Novecento e rafforzata dalle indicazioni fornite nell'ambito della «Strategia Lisbona 2000», ha determinato una progressiva riconsiderazione dei contenuti disciplinari che si sono progressivamente essenzializzati e destrutturati per poi riaggregarsi in funzione di risultati finali e persistenti del processo di apprendimento, appunto competenze, per le quali l'acquisizione dei programmi non è più solo il fine a cui tendere, quanto principalmente lo strumento con cui operare.

La didattica per competenze presuppone ancora che l'apprendimento passi attraverso l'assimilazione di un contenuto pratico o teorico, giunga alla abilità/capacità di applicare il contenuto stesso ad un contesto cognitivo od operativo, ma prevede che alla fine si consegua un grado misurabile di "autonomia e responsabilità" che la persona sappia utilizzare anche fuori dal contesto scolastico e per tutta la vita, volta all'apprendimento permanente.

La nuova metodologia comporta sia una valutazione capace di considerare molti aspetti dello studente e di meglio valorizzare le diverse intelligenze di ciascuno, sia una didattica interdisciplinare prevista dalla metodologia operativa degli assi culturali.

Gli assi comunque non rappresentano ormai più una parentesi straordinaria rispetto al lavoro didattico, ma sono diventati strutturali all'attività di insegnamento della scuola, sostenendo una prassi operativa più attenta all'apprendimento induttivo della pratica laboratoriale, del problem solving e del cooperative learning. La strada della didattica per competenze è stata favorita dalla storica propensione alla laboratorietà che connota l'Istituto.

Oltre alle competenze di base, irrinunciabili sono anche quelle note come "**Competenze chiave di cittadinanza**" cioè le otto necessarie a tutti per realizzare se stessi, rafforzare la società nella quale si vive e sostenere l'apprendimento permanente che è uno degli obiettivi prioritari dell'Unione Europea nel settore dell'istruzione. Esse escono anche dall'intreccio sinergico tra le varie competenze di base interdisciplinari fornite dalla scuola e connesse agli assi culturali già richiamati.

Le **competenze chiave di cittadinanza** sono competenze trasversali che l'alunno deve aver acquisito alla fine del ciclo di istruzione obbligatoria. Si tratta di competenze di base essenziali che offrono agli alunni i mezzi per la comprensione del mondo contemporaneo, che contribuiscono alla formazione del futuro cittadino e che preparano i giovani alla vita adulta e lavorativa, fornendo allo stesso tempo la base per ulteriori occasioni di apprendimento. Il quadro di riferimento delinea 8 competenze chiave:

- **IMPARARE AD IMPARARE:** acquisire un efficace e appropriato metodo di studio; saper organizzare il proprio apprendimento scegliendo tra varie fonti e varie modalità di informazione in funzione dei tempi disponibili e delle proprie strategie.
- **PROGETTARE:** saper utilizzare le conoscenze apprese per prefiggersi obiettivi significativi e realistici, individuando le priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti e l'efficacia delle azioni progettate.
- **COMUNICARE:** saper comprendere messaggi di genere e complessità diversi nelle varie forme comunicative; saper comunicare in modo efficace; saper produrre messaggi selezionando i linguaggi più opportuni.
- **COLLABORARE E PARTECIPARE:** saper interagire in un gruppo dimostrando sensibilità verso gli altri, comprendendo e rispettando i punti di vista diversi, gestendo la conflittualità, mantenendo i rapporti sociali in un piano di reciproco rispetto e contribuendo alla realizzazione delle attività collettive.
- **AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE:** sapersi inserire in modo attivo nella vita sociale; essere incline al rispetto delle regole comportamentali e riconoscerne il valore;



acquistare consapevolezza dei propri diritti e doveri riconoscendo e rispettando quelli altrui; saper affrontare in maniera responsabile situazioni di conflitto cercando soluzioni; saper riconoscere e rispettare le cose altrui, comuni e dell'ambiente.

- **RISOLVERE PROBLEMI:** saper affrontare situazioni problematiche; saper focalizzare il problema; saper raccogliere le informazioni utili e le risorse adeguate alla risoluzione; saper scegliere e pianificare un percorso e saper portare a termine le attività pianificate.
- **INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI:** pervenire a collegamenti e relazioni tra fenomeni ed eventi, anche lontani nello spazio e nel tempo, e tra concetti diversi, anche appartenenti a differenti ambiti disciplinari; saper individuare analogie, differenze e nessi di causalità.
- **ACQUISIRE E INTERPRETARE L'INFORMAZIONE:** saper accedere alle adeguate fonti per acquisire informazioni; comprenderne gli aspetti significativi; saper operare una selezione tra le informazioni acquisite ed una opportuna scelta in base all'attendibilità e all'utilità.

## COMPETENZE DIGITALI

- la padronanza della Rete e delle risorse multimediali
- la reale utilizzazione delle nuove risorse informatiche per l'apprendimento e l'acquisizione di competenze nuove
- l'acquisizione di competenze essenziali, come la capacità di lavorare in gruppo, la creatività,
- la pluridisciplinarietà, la capacità di adattamento delle innovazioni, di comunicazione interculturale e di risoluzione di problemi.
- sostenere l'alfabetizzazione informatica guidando lo studente verso un utilizzo consapevole delle tecnologie
- facilitare il processo di insegnamento-apprendimento (sostegno alla didattica curricolare tradizionale)
- fornire nuovi strumenti a supporto dell'attività professionale del docente (ad esempio introducendo nuove modalità organizzative e comunicative interne ed esterne alla scuola)
- promuovere situazioni collaborative di lavoro e di studio
- costituire uno degli ambienti di sviluppo culturale del cittadino.
- migliorare l'apprendimento, la motivazione e le prestazioni degli studenti.
- sviluppare le diverse intelligenze e i relativi linguaggi promuovendo un apprendimento di tipo individualizzato.
- aiutare gli studenti a trovare, esplorare, analizzare, interpretare, valutare, condividere, presentare l'informazione in modo responsabile, creativo e con senso critico-rendere gli studenti protagonisti nei processi di costruzione della conoscenza-fornire al cittadino competenze necessarie per una cittadinanza attiva e consapevole.

Il Curricolo elaborati dai vari dipartimenti e assi culturali per aree disciplinare tiene conto di tutto quanto sopra menzionato.

### 1.2. Traguardi di competenze dell'articolazione Sala e Vendita

#### Competenze comuni:

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in

- una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per interventi nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

### **Competenze specifiche:**

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

### 1.3. Quadro orario settimanale

#### **Biennio comune**

<b>Materie area comune</b>	1° anno	2° anno
Italiano	4	4
Storia	1	1
Lingua inglese	3	3
Matematica	4	4

Diritto ed economia	2	2
Scienze motorie	2	2
Religione	1	1
<b>Materie area di indirizzo</b>		
Lingua francese/spagnola	2	2
Scienze integrate (Scienze della terra)	2	
Scienze integrate (biologia)		2
Scienze integrate (fisica)	2	
Scienze integrate (chimica)		2
Scienze degli alimenti	2	2
TIC- Compresenza Lab di Informatica	2	(1h compresenz a accoglienza turistica)
Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Sala e vendita	2 (1h compresenz a seconda lingua)	2 (1 h compresenz a seconda lingua- 1h chimica)
Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Cucina	2  (1h compresenz a Scienz e degli alimenti)	2  (1h compresenz a Scienz degli alimenti)
Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Accoglienza turistica	2 (1h compresenz a inglese)	2 (1h compresenz a inglese)
<b>Totale ore</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

### 2° Biennio e Quinto anno

<b>Materie area comune</b>	3° anno	4° anno	5° anno
----------------------------	---------	---------	---------

Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua inglese	2	2	2
Matematica e informatica	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2
Religione	1	1	1
<b>Materie area di indirizzo</b>			
Lingua francese/spagnola	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	3
Laboratorio di serv. eno. – Settore Sala e vendita	7	5+1 ora di compresen za con scienza e cultura dell'alime ntazione	5 + 2 ore compresen za con scienza e cultura dell'alime ntazione
Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Cucina		2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5	5
<b>Totale ore settimanali</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

Il quadro orario ordinario delle classi è stato rispettato anche nei periodi di didattica a distanza o mista. L'orario definito, corrispondente al quadro orario ordinario, è entrato in vigore il 23 novembre 2020. Le attività in DaD si sono svolte sulla piattaforma Microsoft Teams, con lezioni sincrone di 50 minuti, completate da 10 minuti di attività asincrone (cioè prive dell'interazione in tempo reale, quali analisi di materiale didattico digitale proposto dal docente, visione di materiale video, svolgimento di compiti strutturati, elaborati in formato digitale), mentre le lezioni in presenza hanno avuto la durata normale di 60 minuti. Nell'anno 2022/23 non sono state previste attività in DaD.

#### 1.4. Il curriculum di istituto per le classi quinte di Sala e Vendita

##### 2.3.2 Profilo in uscita: Servizi di sala e vendita

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, specializzato nel percorso di SALA E VENDITA, è un professionista di sala e bar che trova sbocco lavorativo nelle imprese della ristorazione, del bar e dell'hotellerie a livello nazionale e internazionale. È una figura centrale del servizio di ristorazione, abile nell'applicare il galateo, le tecniche di servizio delle pietanze e del vino curando l'abbinamento con i prodotti enogastronomici. Inoltre, presenta specifiche competenze tecniche, economiche e normative che gli consentono di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, alla produzione, all'organizzazione, all'erogazione e alla vendita di prodotti e servizi enogastronomici. Nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, il diplomato specializzato in Sala e Vendita interviene nel ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti. Inoltre, promuove, sfruttando anche competenze digitali, i prodotti enogastronomici, le attrazioni e gli eventi del territorio per la promozione del Made in Italy.

Tale professionista è in grado di organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane, applicando le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro. Ha competenze nella predisposizione di prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Infine, nell'ambito delle strutture ricettive attiva sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi eno-gastronomici curando i rapporti con il cliente e utilizzando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci, nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e di specifiche esigenze.

#### COMPETENZE PROFESSIONALI

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di

accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy
- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale
- 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.

#### CODICI ATECO DI RIFERIMENTO

#### Codici ATECO:

I-56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE.

56.1 RISTORANTI E ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE MOBILE..

56.3 BAR E ALTRI ESERCIZI SIMILI SENZA CUCINA.

NUP: 52 PROFESSIONI QUALIFICATE NELLE ATTIVITÀ TURISTICHE E ALBERGHIERE

5.2.2. ESERCENTI ED ADDETTI ALLA RISTORAZIONE ED AI PUBBLICI ESERCIZI.

522-3 CAMERIERI E PROFESSIONI ASSIMILATE.

522-4 BARISTI E PROFESSIONI ASSIMILATE.

## 1.5. Il curriculum di Educazione civica

Ai sensi dell'art. 3 della Legge 20 agosto 2019 n. 92.

### **PREMESSA**

La finalità dell'Educazione civica consiste nell'accompagnare lo studente, come individuo e come appartenente a gruppi, comunità e istituzioni, ad accogliere la sfida del vivere insieme come possibile e importante compito personale e sociale. Tale compito può essere affrontato interpretando le situazioni contingenti alla luce dei valori costituzionali e dei sentimenti umani che nascono da una condivisione della dignità e dei diritti della persona umana, della famiglia, delle comunità e delle istituzioni. Lo studente, evitando facili fughe dalla complessità, cerca di attribuire al presente un senso autentico e condivisibile, in grado di orientare azioni e scelte positive, umane per sé, per la propria comunità, per gli altri, per il mondo.

Lo studente prosegue così in un crescendo le esperienze, che lo chiamano ad interrogarsi e ad agire ad un livello territoriale e locale (il quartiere in cui abita, la scuola, la parrocchia, il comune, la provincia, le aggregazioni sociali di base), ad un livello nazionale (sistema economico, politico, legislativo, sociale) e ad un livello europeo e internazionale (moneta unica; politiche europee e opportunità per il lavoro e la formazione; globalizzazione e dinamiche interculturali).

La legge sulla nuova Educazione civica ha il pregio di individuare un insieme di temi che i più recenti orientamenti formativi considerano ormai come imprescindibili. Si tratta di una tendenza interessante, che ruota attorno alla esaltazione di pensiero critico, creatività, consapevolezza sociale e culturale come preziosi strumenti di contrasto di ogni forma di violenza, ingiustizia e discriminazione. Essa mira a coniugare i bisogni del mercato del lavoro e del progresso economico con la salvaguardia della sensibilità etica alle istanze sociali, in conformità con gli obiettivi della Agenda ONU 2030 per uno sviluppo sostenibile, equo e inclusivo, tra i quali è compreso anche l'obiettivo di una educazione di qualità, parimenti equa ed inclusiva.

Va rilevato come questo *trend* formativo, cui risponde anche la recente *Raccomandazione del Consiglio del 22 maggio 2018 relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente* (2018/C 189/01), contribuisca, sulla scorta di un ripensamento del concetto stesso di competenza, a mitigare le preoccupazioni dei critici della 'prima' didattica per competenze, rea di ridurre il sapere ai suoi soli caratteri operativi, concepire la formazione in chiave meramente economicistico-aziendale, e schiacciare l'apprendimento sulle sue sole componenti cognitive. Difatti, ora si tende ad identificare nella competenza un insieme di risorse che sono sì individuali ('sapere', 'saper fare', 'saper essere'), ma vivificate dalla consapevolezza della loro intrinseca dimensione relazionale. In questo percorso, il recupero dei risvolti sociali, nonché etici, della competenza va di pari passo con il riconoscimento e la valorizzazione delle componenti relazionali, sociali ed emotive dell'apprendimento.

In termini di didattica giuridica, tutto questo porta a considerare in un'ottica nuova la fase di trasmissione agli studenti delle conoscenze di base di ogni ambito giuridico particolare, che spesso si declina in una esegesi della normativa di settore vigente. Studenti e docenti, infatti,

“non possono limitarsi all’acquisizione di nozioni del diritto vigente”. Essi devono, piuttosto, “arricchirsi con la padronanza di letture interpretative di un diritto in continuo sviluppo, con la capacità di muoversi con facilità entro un ordinamento sempre più complesso e articolato”<sup>35</sup>. Tale padronanza non può che passare attraverso una educazione alla consapevolezza “dell’inscindibile legame tra diritto e realtà sociale, economica e politica sottostante”.

«Non si tratta, comunque, di agire per sovrapposizioni o giustapposizioni rispetto a quanto presente nelle Indicazioni nazionali e nelle Linee guida, ma di concretizzarle, in maniera compiuta, verso la missione tradizionale della scuola: la formazione globale del cittadino».

«In tal senso, l’educazione civica si pone come punto di riferimento di tutte le discipline che, per i vari ordini e gradi di istruzione, concorrono a definire il curriculum. E’ inoltre essenziale che tutte le ‘educazioni’ diffuse nella pratica didattica spesso sotto forma di ‘progetti’, il più delle volte episodici e frammentari e non sempre coerenti con il curriculum di istituto, vengano ricondotte all’educazione civica intesa come educazione della persona e del cittadino autonomo e responsabile.».

L’IPSSEOA A.E. FERRAIOLI affronta da sempre problematiche di cittadinanza e promuove la riflessione sul dettato costituzionale. Ciò avviene non soltanto lavorando sulle competenze sociali e civiche, ma anche attuando proposte formative dei Dipartimenti e aderendo a moltissime iniziative progettuali provenienti da soggetti esterni. Nel tempo l’Istituto ha avuto modo di consolidare delle pratiche che sono confluite oggi nel curriculum di seguito presentato, che accoglie le innovazioni introdotte dalla legge 107/2015, dal D.Lgs. 62/2017 e dalla più recente L. 20 agosto 2019, n. 92.

I colleghi dei vari consigli di classe, avvalendosi anche delle competenze nel diritto offerte dall’organico potenziato, affronteranno le tematiche di seguito illustrate secondo una modalità integrata. Il lavoro verrà realizzato nel corso dell’intero anno scolastico, per 33 ore complessive per classe.

## **I CARDINI DELLA LEGGE 92/2019 “INTRODUZIONE DELL’INSEGNAMENTO SCOLASTICO DELL’EDUCAZIONE CIVICA**

• Art.1, comma 2: «L’educazione civica sviluppa nelle istituzioni scolastiche la conoscenza della Costituzione italiana e delle istituzioni dell’Unione europea per sostanziare, in particolare, la condivisione e la promozione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona».

• Art.2, comma 1: «(...) è istituito l’insegnamento trasversale dell’educazione civica (...)»

• Art.2, comma 3: «Le istituzioni scolastiche prevedono nel curriculum di istituto l’insegnamento trasversale dell’educazione civica, specificandone anche, per ciascun anno di corso, l’orario, che non può essere inferiore a 33 ore annue, da svolgersi nell’ambito del monte orario obbligatorio previsto dagli ordinamenti vigenti»

• Art.2, comma 4: «Nelle scuole del secondo ciclo, l’insegnamento è affidato ai docenti abilitati all’insegnamento delle discipline giuridiche ed economiche, ove disponibili nell’ambito dell’organico dell’autonomia»

• Art.2, comma 5: «Per ciascuna classe è individuato, tra i docenti a cui è affidato l’insegnamento dell’educazione civica, un docente con compiti di coordinamento»

• Art.2, comma 6: «Il docente coordinatore di cui al comma 5 formula la proposta di voto espresso in decimi, acquisendo elementi conoscitivi dai docenti a cui è affidato l’insegnamento dell’educazione civica».

• Art.2, comma 7: «Il dirigente scolastico verifica la piena attuazione e la coerenza con il Piano Triennale dell’Offerta Formativa»

• Art. 3 Le tematiche di riferimento:



## **TEMATICHE EDUCAZIONE CIVICA (legge 92/2019) (artt. 3-5-8)**

- 1) Costituzione, Istituzioni dello Stato italiano, dell'Unione europea e degli organismi internazionali; storia della bandiera e dell'inno nazionale;
- 2) Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015;
- 3) educazione alla cittadinanza digitale, secondo le disposizioni dell'articolo 5;
  - a) analizzare, confrontare e valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti di dati, informazioni e contenuti digitali;
  - b) interagire attraverso varie tecnologie digitali e individuare i mezzi e le forme di comunicazione digitali appropriati per un determinato contesto;
  - c) informarsi e partecipare al dibattito pubblico attraverso l'utilizzo di servizi digitali pubblici e privati; ricercare opportunità di crescita personale e di cittadinanza partecipativa attraverso adeguate tecnologie digitali;
  - d) conoscere le norme comportamentali da osservare nell'ambito dell'utilizzo delle tecnologie digitali e dell'interazione in ambienti digitali, adattare le strategie di comunicazione al pubblico specifico ed essere consapevoli della diversità culturale e generazionale negli ambienti digitali;
  - e) creare e gestire l'identità digitale, essere in grado di proteggere la propria reputazione, gestire e tutelare i dati che si producono attraverso diversi strumenti digitali, ambienti e servizi, rispettare i dati e le identità altrui; utilizzare e condividere informazioni personali identificabili proteggendo se stessi e gli altri;
  - f) conoscere le politiche sulla tutela della riservatezza applicate dai servizi digitali relativamente all'uso dei dati personali;
  - g) essere in grado di evitare, usando tecnologie digitali, rischi per la salute e minacce al proprio benessere fisico e psicologico; essere in grado di proteggere sé e gli altri da eventuali pericoli in ambienti digitali; essere consapevoli di come le tecnologie digitali possono influire sul benessere psicofisico e sull'inclusione sociale, con particolare attenzione ai comportamenti riconducibili al bullismo e al cyberbullismo
- 4) elementi fondamentali di diritto, con particolare riguardo al diritto del lavoro;
- 5) educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari;
- 6) educazione alla legalità e al contrasto delle mafie;
- 7) educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni;
- 8) formazione di base in materia di protezione civile;
- 9) educazione stradale;
- 10) educazione alla salute e al benessere;
- 11) educazione al volontariato e alla cittadinanza attiva;
- 12) studio degli statuti delle regioni ad autonomia ordinaria e speciale;
- 13) avvicinamento responsabile e consapevole degli studenti al mondo del lavoro;
- 14) integrazione con esperienze extra-scolastiche;
- 15) i comuni possono promuovere ulteriori iniziative in collaborazione con le Scuole, con particolare riguardo alla conoscenza del funzionamento delle amministrazioni locali e dei loro organi, alla conoscenza storica del territorio e alla fruizione stabile di spazi verdi e spazi culturali.

## **COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA.**

### **COMPETENZE TRASVERSALI - COMUNI A TUTTE LE DISCIPLINE**

*(Raccomandazione del Consiglio dell'Unione europea del 22 maggio 2018)*

**IMPARARE AD IMPARARE:** organizzare il proprio apprendimento, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità, anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio.

**PROGETTARE:** utilizzare le competenze maturate per darsi obiettivi significativi e realistici e orientarsi per le future scelte formative e/o professionali.

**COMUNICARE:** comprendere messaggi di genere e complessità diversi trasmessi con linguaggi diversi e mediante diversi supporti; esprimere pensieri ed emozioni rappresentandoli con linguaggi diversi e diverse conoscenze disciplinari.

**COLLABORARE E PARTECIPARE:** interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.

**AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE:** partecipare attivamente alla vita sociale, riconoscendo l'importanza delle regole, della responsabilità personale, dei diritti e doveri di tutti, dei limiti e delle opportunità.

**RISOLVERE I PROBLEMI:** affrontare situazioni problematiche e risolverle, applicando contenuti e metodi delle diverse discipline e le esperienze di vita quotidiana.

**INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI:** riconoscere analogie e differenze, cause ed effetti tra fenomeni, eventi e concetti, cogliendone la natura sistemica.

**ACQUISIRE ED INTERPRETARE L'INFORMAZIONE:** acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti ed opinioni.

### **TRAGUARDI DI COMPETENZA**

**(All. C al D.M. n. 35 del 22/06/2020 - Linee guida per l'insegnamento dell'Educazione civica, ai sensi dell'art. 3 della L. 20/08/2019 n. 92)**

**Allegato C- Integrazioni al Profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e di formazione (D. Lgs. 226/2005, art. 1, c. 5, Allegato A), riferite all'insegnamento trasversale dell'educazione civica**

Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.

Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.

Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.

Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.

Partecipare al dibattito culturale.

Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.

Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.

Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.

Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.

Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.

Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.

Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.

Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.

Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

Competenza (all. C)	Conoscenze	Abilità	ore
<p>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali nonché i loro compiti e funzioni essenziali</p> <p>Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria e degli altri, curando l'acquisizione di elementi di base in materia di primo intervento e protezione civile</p> <p>Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.</p> <p>Partecipare al dibattito culturale</p>	<p><b>Costituzione</b></p> <p>Ripresa dell'art. 48 Cost. il diritto/dovere al voto</p> <p>La democrazia diretta e indiretta</p> <p>La pace e gli stranieri, art. 10 e 11 COST. La dichiarazione universale dei diritti umani delle Nazioni Unite ( 1948 )</p> <p>La carta dei diritti fondamentali dell'UE ( 2000 )</p> <p>La cittadinanza attiva</p> <p>L'educazione al volontariato</p> <p>Elementi di base in materia di protezione civile</p> <p>Il codice della strada</p> <p>Guida e reati</p> <p>Educazione alla legalità</p> <p>Il contrasto alle mafie</p>	<p>Adottare azioni nel rispetto dei valori della democrazia, perseguendo l'obiettivo del progresso socio-economico dell'intera collettività, indirizzando i propri comportamenti attuali e futuri, soprattutto alla tutela dei diritti universali dei popoli.</p>	<p>11</p>

<p>Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.</p> <p>Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</p> <p>Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</p> <p>Partecipare al dibattito culturale.</p>	<p><b><u>Sviluppo sostenibile</u></b></p> <p>Lo sviluppo sostenibile e i nuovi diritti umani.</p> <p>Lavoro e rispetto dell'ambiente.</p> <p>Le produzioni a Km 0.</p> <p>L'Italia e il patrimonio mondiale dell'UNESCO.</p> <p>La tutela e la valorizzazione del patrimonio culturale italiano.</p> <p>La mobilità sostenibile.</p>	<p>Adottare comportamenti volti al contrasto ed alla riduzione degli sprechi nel rispetto del patrimonio ambientale e culturale.</p>	<p>11</p>
<p>Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.</p> <p>Partecipare al dibattito culturale.</p>	<p><b><u>Cittadinanza digitale</u></b></p> <p>La rilevanza delle tecnologie nei laboratori di cucina, di sala e di accoglienza turistica.</p> <p>Etica del web-marketer e impresa socialmente responsabile.</p>	<p>Impiegare le tecnologie di settore per migliorare la qualità del lavoro e la sostenibilità ambientale.</p> <p>Adottare stili di comunicazione volti all'inclusione, all'eliminazione delle disuguaglianze e favorire una produzione e distribuzione dei diritti.</p>	<p>11</p>

## 2. Strategie e metodi per l'inclusione

### 2.1. Percorsi, obiettivi, finalità

L'IPSSEOA Ferraioli accoglie, supporta, orienta e forma ogni anno numerosi alunni diversamente abili, grazie ad un nutrito *team* di docenti di sostegno specializzati e dalla pluriennale esperienza; le linee guida di tale delicata azione didattica ed educativa, nonché le eventuali problematiche di volta in volta emerse, vengono discusse all'interno di un **Dipartimento** dedicato, denominato “**Area Integrazione**”.

### 2.2. Il Piano Educativo Individualizzato (Pei)

Il cuore del progetto formativo del singolo allievo è costituito dal **PEI**, il **Piano Educativo Individualizzato**, redatto ogni anno dal Consiglio di Classe (sulla base dei suggerimenti e delle osservazioni del docente di sostegno), con la collaborazione della famiglia e del personale medico.

Tale Piano è da considerarsi un vero e proprio **progetto di vita**, in quanto indica non solo gli interventi da mettere in atto e gli obiettivi da raggiungere in ambito didattico, ma suggerisce azioni e strategie per migliorare, laddove occorra, la comunicazione, la relazione, il rapporto con gli adulti e con i pari, l'autostima, ecc... Esso costituisce pertanto uno strumento operativo fondamentale, per cui viene **integrato e rivisitato periodicamente**, sulla base delle esperienze realizzate e dei risultati effettivamente raggiunti.

Per gli alunni diversamente abili del **primo anno**, la proposta di PEI viene formulata a seguito di un **periodo di attento monitoraggio** in cui l'insegnante di sostegno ed i docenti curricolari osservano (nel modo meno invasivo possibile e **favorendo nel contempo l'inserimento nel gruppo - classe**) le modalità relazionali, comunicative e di apprendimento del ragazzo, effettuando una prima valutazione delle sue **difficoltà e potenzialità**, sulla base delle quali delineare un percorso individualizzato di apprendimento.

Nella successiva stesura del Piano Educativo Individualizzato si delineano quindi, ai sensi di legge, **due percorsi possibili**:

#### **Ministeriale (curricolare o per obiettivi minimi)**

Tale percorso prevede programmi semplificati, adattati o ridotti, ma riconducibili nei loro nuclei essenziali di contenuti, obiettivi e finalità, ai programmi svolti dal resto della classe. In tal caso l'alunno effettuerà – con il dovuto supporto e messe in atto, ove necessario, le opportune misure compensative e dispensative – verifiche analoghe a quelle dei compagni e sarà valutato in relazione al raggiungimento degli obiettivi minimi. Per **obiettivi minimi** si intendono quei **nuclei essenziali** di saperi, conoscenze e competenze caratteristici delle varie discipline sia teoriche che pratiche, il cui possesso, da parte dell'allievo, è ritenuto imprescindibile; tali obiettivi, monitorabili e verificabili, vengono fissati attraverso il confronto e la discussione all'interno dei Dipartimenti afferenti le varie aree disciplinari e sono resi espliciti e comunicati alle famiglie all'interno del **Piano Triennale dell'Offerta Formativa**.

#### **Non ministeriale (programmazione differenziata o individualizzata)**

In tal caso si progetta un percorso che prevede la definizione di **contenuti, finalità ed obiettivi specificamente pensati in relazione all'allievo**, alle sue difficoltà ma soprattutto ai suoi punti di forza, con contenuti completamente o significativamente diversificati rispetto al resto

della classe. Gli alunni con programmazione differenziata, ai sensi di legge, **verranno quindi valutati in relazione al raggiungimento degli obiettivi specifici** ed individualizzati indicati dal PEI.

### 2.3. Obiettivi e finalità generali dell'azione educativa

Posto che, come sopra specificato, la chiave di un'efficace integrazione degli alunni diversamente abili è l'intervento didattico ed educativo personalizzato, è possibile indicare alcune finalità ed obiettivi di massima:

1. **Promuovere l'integrazione con il gruppo classe:** gli allievi diversamente abili, anche quelli con programmazione differenziata, svolgeranno la maggior parte delle loro attività nella propria aula o nei laboratori, per favorire quanto più è possibile l'interazione con il gruppo dei pari; il docente di sostegno esplicherà pertanto la propria azione didattica come insegnante partecipe dei problemi e delle dinamiche dell'intera classe e non del singolo alunno.
2. **Sviluppare le abilità relative alla comunicazione, con gli adulti e con il gruppo dei pari:** laddove si presentino situazioni di timidezza, chiusura, impacci o addirittura blocchi relazionali, i docenti si adopereranno per favorire l'apertura e l'interazione dei ragazzi diversamente abili con le diverse componenti del contesto scolastico, stimolandoli costantemente ad esprimere bisogni, problemi e richieste attraverso i canali comunicativi ad essi più congeniali.
3. **Favorire l'autonomia:** sia i docenti di sostegno che quelli curricolari, fatta salva la scrupolosa attenzione alla sicurezza e l'attenta vigilanza delle eventuali situazioni di pericolo, stimoleranno gli alunni ad eseguire, nell'ambito delle loro capacità e potenzialità, il maggior numero di azioni e compiti in maniera autonoma; laddove si presentino difficoltà, l'indispensabile supporto dell'insegnante di sostegno, dapprima più rilevante, andrà facendosi meno evidente man mano che l'allievo acquisisce sicurezza e fiducia nelle proprie capacità.
4. **Consolidare il rispetto delle regole:** quest'obiettivo, che costituisce un cardine della formazione di tutti i ragazzi, con gli alunni diversamente abili andrà perseguito in maniera graduale e rispettosa della loro personalità, sforzandosi di comprendere e rimuovere gli eventuali ostacoli ad una loro serena convivenza con gli altri.
5. **Rafforzare l'autostima e la sicurezza in sé stessi:** l'attento monitoraggio delle difficoltà di apprendimento dei ragazzi costituirà l'imprescindibile punto di partenza per scegliere strategie didattiche adeguate e proporre loro attività che siano stimolanti ma "abbordabili" in base alle loro capacità, con l'obiettivo fondamentale di gestire le frustrazioni ed acquisire una sempre maggiore fiducia in sé.
6. **Aiutare a comprendere e delineare il proprio progetto di vita:** attraverso il dialogo costante con gli educatori, si mirerà a stimolare per quanto è possibile nell'alunno diversamente abile momenti di riflessione sulle attività curricolari (ed extracurricolari) quotidianamente svolte, per cercare di renderlo più consapevole dei propri bisogni, delle proprie aspettative e inclinazioni, anche al fine di un futuro orientamento professionale.
7. **Trasmettere e far introiettare i principi basilari dell'etica del lavoro; sviluppare la manualità e le abilità pratiche:** coerentemente con la vocazione e l'indirizzo dell'Istituto, ci si adopererà a stimolare una fattiva e corretta partecipazione degli allievi alle attività di laboratorio (sia curricolari che – eventualmente – extracurricolari), sostenendoli e incoraggiandoli perché le ore dedicate

alle materie “di indirizzo” portino tangibili risultati in termini di maturazione, autonomia (personale e professionale), socializzazione e collaborazione con gli altri.

## 2.4. Metodologie e strumenti

Come si può facilmente comprendere, le metodologie e le strategie per realizzare gli obiettivi elencati in precedenza sono molteplici e varie, e vengono periodicamente ripensate e riviste in relazione ai progressi effettivamente raggiunti dagli alunni.

Di seguito si elencano le più efficaci e diffuse:

- **Facilitare gli apprendimenti ed incentivare i comportamenti corretti puntando sul rinforzo positivo:** nel lavorare per far scomparire o diminuire eventuali comportamenti scorretti, e per aumentare la concentrazione, l’attenzione e la persistenza nell’esecuzione dei compiti, si cercherà di puntare di preferenza – finché e laddove possibile - sulla gratificazione (in termini di attenzione, lode, incoraggiamento ecc...) anziché sulla punizione e sulla sanzione.
- **Collaborare e confrontarsi con le famiglie per sviluppare un piano formativo organico:** dal momento che, come si è più volte sottolineato, il PEI è qualcosa di più ambizioso e complesso di una semplice “programmazione”, è di capitale importanza che vi sia un dialogo aperto e costante tra le famiglie ed i docenti, un confronto continuo sulle esperienze vissute dai ragazzi diversamente abili, così da potere più facilmente orientare il loro percorso e rendere più efficaci gli interventi didattici ed educativi, sia a scuola che a casa.
- **Riconoscere e valorizzare le “diverse abilità” ed i punti di forza individuali:** ogni ragazzo apprende secondo modalità e ritmi propri; questo fondamento di ogni teoria e prassi didattica assume particolare rilevanza quando si tratta di integrazione. Un “cattivo” lettore può essere un attento ascoltatore; problemi nella scrittura possono associarsi ad abilità nel disegno e nella grafica; la memorizzazione del testo scritto può essere labile, ma buona o ottima quella di contenuti trasmessi attraverso supporti visivi. Sarà dunque compito dei docenti, come già si è accennato, puntare su ciò che agli alunni “riesce meglio” o risulta meno ostico per arrivare a potenziare e sviluppare gli ambiti nei quali si riscontrano maggiori carenze e criticità.
- **Predisporre e mettere in atto strategie compensative e misure dispensative:** in presenza di **disturbi dell’apprendimento**, è fondamentale dispensare l’allievo da compiti che gli risultano particolarmente ostici e frustranti, e al tempo stesso sostituirli con attività significative che gli consentano di imparare nella maniera a lui più consona. Le più significative misure compensative e dispensative sono:
  - Concordare le verifiche orali, su parti specifiche del programma.
  - Esonerare dal leggere ad alta voce qualora tale attività risulti troppo difficile o stressante o imbarazzante per il ragazzo.
  - Predisporre efficaci sintesi degli argomenti trattati, orientate sui concetti – chiave che si ritiene l’alunno debba possedere.
  - Mettere a disposizione i supporti visivi che più si ritiene facilitino gli apprendimenti dell’allievo: mappe concettuali, grafici, linee del tempo, immagini e fotografie.
  - Consentire agli alunni discalcolici l’uso della calcolatrice.
  - In caso di effettiva necessità, consentire tempi più lunghi per le verifiche scritte.

## 2.5. Relazione alunno

Relazione alunno consegnata in allegato riservato.

## 2.6. Il Piano didattico personalizzato (PDP)

Gli obiettivi formativi e generali da raggiungere, in conseguenza della diagnosi fornita dall'ASL, sono quelli stabiliti per la classe, così come da programmazione curricolare. Le indicazioni che seguono sono relative all'adozione di strategie, metodologie, strumenti, modalità di verifica e valutazione che afferiscono al modo, non alla sostanza.

# 4. Indicazioni generali relative all'attività didattica

## 4.1. Programmazione del consiglio di classe

Con delibera del Consiglio di classe del 17/10/2022 (verbale n. 1) si sono impostati i lineamenti generali della programmazione: per creare un orizzonte di lavoro multidisciplinare sono stati individuati quattro nuclei tematici in cui far convergere le programmazioni dei singoli docenti, ritenendo questo modo di procedere particolarmente utile ai fini della preparazione degli alunni all'esame di stato e in particolare al colloquio orale.

I nuclei tematici sono: 1) *Comunicazione*, 2) *Made in Italy, tradizioni e innovazioni*, 3) *Qualità e sicurezza*, 4) *Salute, benessere, sostenibilità*.

I METODI DIDATTICI UTILIZZATI SONO STATI:

- lezione frontale con attività di tipo comunicativo;
- lettura di articoli di quotidiani, riviste, testi, ecc
- discussione guidata;
- lavori di coppia, di gruppo e uso del tutoraggio;
- metodo induttivo-deduttivo;
- problem solving;
- flipped classroom;
- simulazioni varie;
- esercizi di sostegno, espansioni e reimpiego.

L'ATTIVITÀ DI RECUPERO:

- È stata svolta in itinere da parte dei docenti nelle singole discipline.

MEZZI E STRUMENTI:

Nello svolgimento dell'attività didattica sono stati utilizzati i seguenti mezzi e strumenti:

- libri di testo;
- fotocopie integrative secondo necessità;
- schede, tabelle e grafici;



- mappe concettuali;
- LIM, PC e piattaforma didattica Microsoft Teams;
- Laboratorio Linguistico Multimediale;
- Internet;
- Video;
- Smartphone.

Verifiche

### **FREQUENZA**

- Almeno due prove scritte per trimestre;
- Almeno due prove orali per trimestre.

TIPOLOGIA:

#### PROVE ORALI:

- colloquio tradizionale;
- verifica della comprensione attraverso colloqui di gruppo;
- simulazione del colloquio d'esame.
- PROVE SCRITTE:
- produzione di testi scritti di varia natura (vedi singole programmazioni);
- prove strutturate, semi-strutturate e aperte; questionari;
- prove di comprensione e rielaborazione di testi in lingua.

### 4.3 Criteri e strumenti per la valutazione

La valutazione periodica e annuale degli apprendimenti degli alunni, secondo quanto disposto dall'art. 1 e 3 del D.L.gs 62/17, si esprime in decimi ed è integrata dalla descrizione del processo e del livello globale di sviluppo degli apprendimenti raggiunti.

La valutazione accompagna i processi di insegnamento/apprendimento e consente un costante adeguamento della programmazione didattica consentendo ai docenti di offrire agli alunni il sostegno necessario al fine di favorire il superamento delle difficoltà che si presentano in itinere.

La valutazione si è svolta all'inizio dell'anno con le prove di ingresso (valutazione diagnostica) ed è proseguita in modo sistematico e frequente (valutazione formativa), effettuando verifiche scritte e orali. La valutazione formativa ha permesso di rilevare periodicamente la situazione degli studenti e di diagnosticare eventuali errori di impostazione in modo tale da modulare l'attività didattica allo scopo di poter realizzare il progetto educativo prefissato. Alla fine del percorso si è pervenuto al giudizio finale (valutazione sommativa) come sintesi del processo di apprendimento. La valutazione in itinere e finale, ha tenuto conto della situazione di partenza, della partecipazione alle attività scolastiche, dell'impegno quotidiano, della crescita etica e dei reali progressi ottenuti nell'ambito degli obiettivi educativo – didattici, secondo i **criteri di valutazione presenti nel PTOF dell'Istituto**. La valutazione sommativa sarà poi trasferita sul certificato di competenze che verrà rilasciato agli alunni.

I criteri di valutazione adottati dal Consiglio di Classe sono quelli di seguito elencati. Nella valutazione si è tenuto soprattutto conto del raggiungimento di:

conoscenze: contenuti specifici, classificazioni, categorie, criteri e metodologie;  
competenze: acquisizione di strutture mentali, di strumenti logici che sviluppino le capacità critiche e di autonoma elaborazione di contenuti disciplinari;  
abilità: qualità individuali da sviluppare e consolidare, che consentono di acquisire competenze e conoscenze (osservazione, analisi, sintesi, collegamento)

#### 4.4 Partecipazione delle famiglie

L'Istituto A.E. Ferraioli assicura le attività di comunicazione, informazione e relazione con le famiglie attraverso il sito internet ufficiale della scuola, il registro elettronico le comunicazioni a mezzo posta della segreteria didattica. Inoltre il coordinatore di classe ha creato un gruppo Whatsapp con i docenti e gli alunni della classe ed è stato in costante contatto (colloqui telefonici e dal vivo) con i genitori per monitorare l'andamento didattico dei ragazzi e delle ragazze. Nel momento in cui la situazione epidemiologica lo ha consentito, le famiglie sono state convocate per la consegna delle pagelle relative alle valutazioni del secondo trimestre il giorno 6 maggio 2022.

## 5. Attività e progetti

### 5.1. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex A.S.L.)

### **6.6 Progetto triennale percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (ex alternanza scuola lavoro) classi terze a.s. 2020/2021 - classi quarte a.s.2021/2022- classi quinte a.s.2022/2023**

**BREVE DESCRIZIONE DEL PROGETTO:** I Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento, denominati in breve PCTO, sono una metodologia didattica-formativa che ha l'obiettivo di avvicinare gli studenti ad una concreta realtà di lavoro, al fine di integrare la parte teorica con quella pratica e di favorire il passaggio dalla scuola al mondo del lavoro. Le attività sono attualmente normate dall'art. 57, comma 18, della legge di Bilancio 2019 (che PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO 12 sostituisce, in parte, le indicazioni operative della L. 107/2015), il quale prevede per gli Istituti professionali, un monte ore di attività non inferiori alle 210 ore nell'arco del triennio. I periodi di apprendimento, mediante esperienze di lavoro, sono parte integrante dei percorsi formativi personalizzati e sono volti alla realizzazione del profilo educativo, culturale e professionale del corso di studi, degli obiettivi generali e specifici di apprendimento stabiliti a livello nazionale e regionale.

**CONTESTO DI PARTENZA** Il nostro Istituto scolastico si colloca su un territorio la cui particolare morfologia, che può definirsi tipica e caratterizzata da naturale bellezza e artistica. Tutto questo non fa altro che decretare la naturale vocazione turistica del territorio. Vi è però da dire che attualmente la nostra realtà territoriale si trova a confrontarsi con la ben nota crisi economica che impone la necessità di creare condizioni per un nuovo sviluppo del settore turistico e dell'enogastronomia, importante segmento dell'economia locale e provinciale. Diventa quindi fondamentale da un lato conoscere bene le attività svolte dalle imprese locali al fine di rivalutare le iniziative imprenditoriali e, dall'altro, acquisire nuove e specifiche competenze. Il mondo

dell'imprenditoria turistica, sempre più competitivo, richiede alle agenzie formative di preparare figure professionali nuove, competenti e altamente preparate. Per questo i progetti dei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO) hanno lo scopo di avvicinare sempre più la scuola al mondo del lavoro e di permettere, a quest'ultima, di affrontare queste nuove necessità e di formare prima e fornire poi le nuove figure professionali, richieste dal nuovo e sempre più esigente mercato del lavoro. Gli studenti durante il loro percorso di studi acquisiscono conoscenze, capacità e competenze mirate a svolgere attività lavorative nel settore del turismo; accade che le competenze tecnico professionali siano costruite solo nell'ambito della lezione frontale in aula e in laboratori scolastici e non curvate sui fabbisogni formativi e professionali espressi dalle realtà locali, dalle aziende. Il nostro Istituto, in particolare, attraverso l'attuazione dei PCTO in aziende sparse sul territorio limitrofo e non, consente di arricchire la formazione del percorso scolastico dello studente in un'ottica di integrazione ed interazione fra le conoscenze e le competenze acquisite in ambito scolastico e quelle acquisibili nel contesto lavorativo. Il PCTO ha in questo modo, inoltre, la rilevante e importante funzione di motivare e rimotivare gli studenti a rischio drop-out, per orientarli a scoprire le proprie attitudini, le proprie passioni e punti di forza, consente di coniugare il sapere acquisito in aula con le competenze maturate grazie all'esperienza di stage in azienda.

La modalità di apprendimento, durante lo svolgimento del PCTO, prevede di perseguire le seguenti finalità:

- Attuare modalità di apprendimento che colleghi sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- Arricchire le competenze professionali di settore, al fine di sviluppare quelle conoscenze e attitudini specifiche del settore operativo prescelto per l'intervento;
- Favorire l'orientamento degli studenti per valorizzarne le vocazioni e gli interessi personali;
- Creare un legame tra i contenuti teorici appresi nelle discipline scolastiche e l'esperienza lavorativa;
- Realizzare un organico collegamento dell'istituzione scolastica con il mondo del lavoro;
- Correlare l'offerta formativa allo sviluppo sociale ed economico del territorio.

Gli obiettivi formativi generali perseguiti dal progetto sono:

- Motivare ad uno studio più proficuo e facilitare i processi cognitivi valorizzando i diversi stili di apprendimento;
- Potenziare conoscenze, competenze e capacità mediante esperienze concrete;
- Favorire la motivazione allo studio, il recupero degli studenti in difficoltà e la valorizzazione delle eccellenze;
- Avvicinare al mondo del lavoro per favorire l'orientamento, scoprire le strategie di mercato e sviluppare idee imprenditoriali;
- Favorire e promuovere le relazioni sociali e le dinamiche di rapporto esistenti;
- Sviluppare le competenze comunicative ed organizzative;
- Favorire l'acquisizione di nuove competenze e capacità;
- Potenziare le conoscenze mediante esperienze dirette e concrete attraverso esperienze di stage.

Gli obiettivi formativi specifici da raggiungere, con le attività previste nel PCTO programmato, si intrecciano con quelli di natura didattica, contribuendo a formare un professionista dei Servizi Enogastronomici e della Ospitalità Alberghiera che abbia acquisito anche conoscenze e competenze tecnologiche, economico-gestionali e linguistiche spendibili in un ambito nazionale e internazionale, quali:

#### **Articolazione "Enogastronomia":**

- Valorizzare, produrre, trasformare, conservare e presentare prodotti enogastronomici;
- Operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali;
- Applicare le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità;

- Individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

#### **Articolazione “Prodotti dolciari”:**

- Valorizzare, produrre, trasformare, conservare e presentare i prodotti dolciari;
- Operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, ma anche quelli nazionali e internazionali;
- Applicare le normative sulla sicurezza, trasparenza e tracciabilità;
- Individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

#### **Articolazione “Servizi di sala e di vendita”:**

- Svolgere attività operative e gestionali in relazione all’amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;
- Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela;
  - Valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

#### **Articolazione “Accoglienza turistica”:**

- Intervenire nell’organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-ricettive, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela
- Individuare strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l’uso delle nuove tecnologie dell’informazione e della comunicazione.

Tali obiettivi saranno espressi in termini di competenze, conoscenze ed abilità nell’ambito della progettazione del PCTO definiti dai Consigli di classe. I destinatari del progetto sono gli studenti del terzo, quarto e quinto anno. Il PCTO ha una struttura flessibile e si articola in periodi di formazione in aula, in attività di formazione in assetto lavorativo ed in periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro ma anche altre attività previste e programmate, riconosciute valide allo stesso percorso. Per quanto sopra descritto, la progettazione triennale, è stata così articolata: SUDDIVISIONE ORARIA PER ANNO SCOLASTICO (riportato in Allegato 1), per la quale la norma vigente stabilisce un monte ore complessivo non inferiore a 210 ore negli istituti professionali.

In allegato, la relazione finale del tutor dei Percorsi di Competenze Trasversali e di Orientamento (Allegato 1).

### **Elenco degli allegati:**

Allegato 1. Relazione sull’attività di Stage

**PCTO**  
**(Percorsi di Competenze Trasversali e di Orientamento)**  
**A.S. 2020/21-2021/2022-2022/2023**

## Relazione finale tutor scolastico interno

Tutor Scolastico: Prof.ssa MIGLIORINO PAOLA

Modalità di svolgimento del PCTO:

x presenza

x E-learning

Totale ore: 210/280

### **Resoconto del percorso attuato:**

L'attività di PCTO, svolta negli a.s 2020/21-2021/2022-2022/2023, di seguito elencate, riguarda la classe V C SALA E VENDITA dell' IPSSEOA A.E.FERRAIOLI

Gli allievi hanno svolto solo il terzo anno le ore previste per le attività di PCTO in DAD con IDENTITA' GOLOSE DI MILANO, mentre per le restanti ore e precisamente per il IV e V anno sono state svolte in presenza presso varie strutture ricettive/ristorative sul tutto il territorio locale e nazionale italiano.

La relazione educativa con gli alunni è stata serena e si è basata sulla fiducia e sulla massima disponibilità nei loro confronti anche nei momenti di difficoltà dell'azione formativa.

Grazie alla mediazione dei conflitti relazionali realizzata dal docente esperto all'interno del gruppo classe, gli alunni hanno stabilito tra loro relazioni positive, per cui il clima in cui si sono svolte le attività è stato sempre sereno e collaborativo.

Data l'eterogeneità del gruppo dei corsisti, i contenuti e le attività sono state proposte in modo graduale nel rispetto degli stili e ritmi di apprendimento di ciascuno, delle competenze pregresse e delle attitudini e interessi dei singoli, per cui la percezione è che quanto realizzato sia stato gradito da un gran numero di alunni. Inoltre, l'utilizzo di innovative strategie di apprendimento ha prodotto il progressivo coinvolgimento e interesse, come pure la motivazione e l'impegno sono gradualmente aumentati per l'intera durata del corso.

Il tutor interno ha inoltre, curato gli aspetti burocratici e prodotto i seguenti documenti:

- report presenze;
- controllare calendario
- compilazione di un diario di bordo degli argomenti trattati e delle attività svolte.

### **PUNTI DI FORZA:**

Il grado di interesse, la motivazione, la collaborazione e il coinvolgimento mostrati dai corsisti. La metodologia attuata dal docente esperto e l'esposizione.

### **PUNTI DI CRITICITÀ:**

# OMISSIS

## 5.2. Prove nazionali I.N.V.A.L.S.I.

La classe ha sostenuto le prove di italiano di italiano il 2 marzo 2023, di matematica il 3 marzo 2023, di inglese il 6 marzo 2023.

### 5.3. Orientamento

#### 5.4. Attività di Orientamento in uscita

Nel mese di novembre, nei giorni 16-17-18, sono state proposte attività d'orientamento universitario a UNIVexpò 2022, manifestazione regionale di orientamento universitario, svolte in presenza presso il complesso Universitario di Monte Sant'Angelo con un programma elaborato con gli atenei campani che per l'occasione hanno presentato oltre 150 corsi di laurea e stand informativi.

Nel mese di marzo, il 14, si sono svolte attività in presenza con l'Esercito Italiano, presso la Caserma Calò sita a Napoli in via Colonnello "Lahalle" finalizzate alla professione militare. Sempre a marzo, il 24, è stato proposto un incontro di orientamento al lavoro con la "GI Group" multinazionale che favorisce l'incontro tra aziende del settore turistico e studenti.

### 5.5. Attività e progetti di Educazione civica

#### PROGETTO Attività teatrale

Per l'anno scolastico 2022-2023, il nostro Istituto nell'ambito delle attività di ampliamento del piano di Offerta Formativa, ha aderito alle iniziative proposte dal **Teatro Acacia** su tematiche storiche e di attualità del XX secolo. Il percorso didattico è stato volto a sollecitare la riflessione critica sui tragici eventi che hanno visto la deportazione e lo sterminio del popolo ebraico nella prima metà del Novecento, sul concetto di giustizia, di mafia, di illegalità e sui modi per contrastarle alla fine del secolo scorso, attraverso la figura del giudice Paolo Borsellino. Le attività proposte rientrano anche nell'azione volta allo sviluppo e all'acquisizione delle **competenze trasversali di Educazione civica**.

La programmazione ha visto il coinvolgimento delle classi del triennio che hanno assistito a due eventi:

1. allo spettacolo **Shoah Express- Racconti in musica**, in occasione del 27 gennaio, giorno della Memoria;
2. allo spettacolo **Paolo Borsellino- L'ultimo istante** in occasione del ventennale della scomparsa (19 luglio 1992) del giudice palermitano, simbolo dell'antimafia

## COMMISSIONE SALUTE

### Progetto LILT

Partecipazione al progetto "**A Tavola con la LILT**", redatto e organizzato dalla Commissione Salute dell'Istituto e guidato dalla Biologa Nutrizionista Dott.ssa Antonella Venezia della LILT (Sezione di Napoli). Il progetto, inserito nel programma della settimana *Nazionale della*

*Prevenzione Oncologica della Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori*, ha coinvolto gli studenti di tutte le classi V dell'Istituto, allo scopo di promuovere l'adozione di una sana alimentazione e l'educazione all'impiego degli alimenti nel rispetto della sostenibilità ambientale. Dopo un percorso formativo sostenuto dai docenti di scienza e cultura dell'alimentazione, di pasticceria, di enogastronomia e di sala e vendita, è stato realizzato, come evento finale, uno *show coking*, in data 22 marzo 2023, dal titolo: “ **Olio extravergine di oliva: caratteristiche, proprietà nutrizionali e benefici per la salute**”, a cui hanno partecipato oltre al Dirigente Scolastico Rita Pagano, diversi ospiti tra cui: Armida Filippelli–Assessore Formazione Professionale Regione Campania, Adolfo Gallipoli D'Errico– Presidente LILT Sezione di Napoli, Giuseppe Scialla–Garante dell'infanzia e dell'adolescenza della Regione Campania e Antonella Venezia–Nutrizionista LILT. La manifestazione enogastronomica ha consentito di degustare un menù, preparato dagli studenti delle classi di enogastronomia, definito da ricette aventi come protagonista l'olio extravergine di oliva, simbolo della benefica Dieta Mediterranea e *testimonial* della campagna di prevenzione. Impeccabile il servizio reso all'evento dagli studenti di Sala e Accoglienza che hanno, tra l'altro, allestito tavoli tematici in base al piatto presentato. Nel corso della manifestazione è stato presentato un power point di approfondimento sulla storia e le proprietà dell'olio extravergine di oliva dalla Dott.ssa Antonella Venezia e la Prof.ssa Sandra Molinari, mentre gli alunni, prima della degustazione, hanno illustrato il piatto preparato e le relative proprietà nutrizionali.

## **INIZIATIVE COMMISSIONE ELETTORALE E LEGALITÀ**

La Commissione Legalità si propone gli obiettivi del rispetto e della solidarietà a tutti i livelli della vita sociale, attraverso percorsi volti a favorire la consapevolezza dei propri diritti e doveri finalizzati ad una cittadinanza attiva ed al potenziamento di atteggiamenti positivi verso le istituzioni.

### **INCONTRO CON LA POLIZIA STRADALE – SEDE SUCCURSALE**

In riferimento allo sviluppo di una coscienza critica rispetto alle tematiche relative alla sicurezza stradale, nel giorno martedì 8 novembre 2022, nell'aula Confucio della sede succursale, sono stati realizzati incontri con la polizia stradale per sensibilizzare i ragazzi al rispetto delle regole in generale e, in particolare, a quelle previste dal codice della strada.

L'ispettore Lauro Falco del compartimento di Napoli ha illustrato l'importanza del rispetto delle regole, della percezione del rischio e della capacità di “intuire” le intenzioni degli altri, favorendo



la sicurezza e prevenendo eventuali azzardi su strada. Tali principi sono stati illustrati attraverso la proiezione di filmati di incidenti stradali realmente accaduti, soffermandosi, tra l'altro, su quelli causati dalla distrazione legata all'uso del cellulare alla guida. Nella seconda parte dell'incontro, i ragazzi sono stati coinvolti in un percorso simulato in cui, attraverso l'uso di appositi occhialini, vengono riprodotti gli effetti visivi della guida in stato di ebbrezza e sotto l'uso di sostanze stupefacenti.

### **INCONTRO CARABINIERI CENTRALE**

Al fine di sensibilizzare gli alunni su argomenti afferenti alla disciplina trasversale dell'educazione civica, è stato organizzato un incontro con i Carabinieri, tenutosi il giorno martedì 29 novembre 2022 presso il laboratorio linguistico della sede centrale.

Durante la prima parte dell'incontro, la relatrice Cap. Marzia La Piana, ha presentato un video introduttivo sulla Storia e Specialità dell'Arma dei Carabinieri. Nella seconda parte, sono stati trattati dalla stessa i seguenti argomenti:

- Stalking e atti persecutori;
- Violenza domestica;
- Bullismo e cyberbullismo
- Stupefacenti ed uso personale conseguenze penali e sanzioni amministrative;
- Porto di armi ed oggetti ad offendere;
- conseguenze in caso di violazioni di normative penali e amministrative.

### **INCONTRO CARABINIERI SUCCURSALE**

Al fine di sensibilizzare gli alunni su argomenti afferenti alla disciplina trasversale dell'educazione civica, è stato organizzato un incontro con i Carabinieri sul tema della "Formazione alla Cultura della legalità". L'incontro ha avuto luogo il giorno lunedì 21 novembre 2022 nell'aula Confucio della sede succursale ed è stato tenuto dal Luogotenente Carica Speciale Moliterno Pasquale, Comandante della Stazione Carabinieri di Napoli Poggioreale.

Durante la prima parte dell'incontro è stato presentato dal relatore un video introduttivo sulla Storia e Specialità dell'Arma dei Carabinieri. Nella seconda parte, sono stati trattati argomenti su temi specifici, tenendo conto della realtà locale, del percorso didattico sviluppato dai docenti ovvero di rilevanti accadimenti del momento, quali: bullismo, cyberbullismo, stalking, femminicidio, revenge porn, sostanze stupefacenti, educazione alla legalità ambientale.

### **INCONTRO CON LA GUARDIA DI FINANZA**

Al fine di sensibilizzare gli alunni su argomenti inerenti al tema della legalità, sono stati

organizzati due incontri con la Guardia di Finanza sul tema della “Formazione alla Cultura della Legalità”. Gli incontri, che hanno avuto luogo il giorno venerdì 25 novembre 2022 nel laboratorio linguistico della sede centrale ed il giorno lunedì 28 novembre 2022 nell’aula Confucio della sede succursale, sono stati tenuti dal Tenente Senatore Federico, Comandante della Terza Sezione Operativa del 2° Nucleo Operativo del Gruppo Pronto Impiego Napoli.

Il Tenente ha improntato la propria esposizione in maniera interattiva, illustrando anche, attraverso la proiezione di alcuni filmati, i molteplici settori di intervento del Corpo della Guardia di Finanza, suscitando vivo interesse negli alunni, i quali sono intervenuti in numerose occasioni.

Sono stati altresì trattati, argomenti su temi specifici sui quali la Guardia di Finanza opera quotidianamente, come il contrasto alla contraffazione, all’evasione fiscale, al traffico di sostanze stupefacenti ed al contrabbando di tabacchi.

### **INCONTRI CON ESERCITO**

Nei giorni martedì 14 marzo 2023, venerdì 24 marzo 2023 e venerdì 31 marzo 2023, sono state organizzate uscite didattiche presso la caserma Carmine Calò – Comando Forze Operative SUD.

Durante la prima parte dell’incontro, il Maresciallo Marco Soliberto ha illustrato ai discenti le opportunità professionali offerte dal corpo militare mediante bandi concorsuali, nonché, con l’ausilio del programma “Infoteam”, l’attività del 1° Reggimento Bersaglieri di Cosenza, denominata “Terra dei Fuochi”, al fine di sensibilizzarli sul corretto smaltimento dei rifiuti.

Nella seconda parte dell’incontro, gli alunni hanno avuto modo di apprezzare l’esposizione dei lavori artistici degli studenti dell’Istituto Scolastico “Don Lorenzo Milani”, relativi al rifacimento del monumento ai caduti della caserma stessa, realizzati per l’evento: “*IDEE IN MOSTRA – DIFENDIAMO LA MEMORIA*”.

### **INCONTRI CON I NAS**

Allo scopo di accrescere negli studenti la cultura della Legalità e la consapevolezza dell’importanza della sicurezza, favorendo la conoscenza e il rispetto delle regole, l’Istituto ha aderito al progetto: Divulgazione Scientifica Nazionale MEDEATERRANEA – PROGETTO MIUR – ARMA CARABINIERI- CULTURA DELLA LEGALITA’.

Gli obiettivi della collaborazione sono i seguenti:

- promuovere l’interesse per la ricerca scientifica e tecnologica, per fini sociali sui temi dell’agroalimentare, della scienza, dell’ambiente e della sicurezza alimentare;
- approfondire la conoscenza reciproca dei rispettivi ambienti economici, culturali e sociali.

Nell'ambito di tale progetto, sono stati organizzati due incontri con i NAS, nei giorni giovedì 24 novembre 2022 e venerdì 28 aprile 2023, nell'aula Confucio della sede succursale dell'Istituto. Relatori degli Incontri: l'ingegnere Massimiliano Quintiliani, presidente dell'Accademia MedEATerranea e il Maresciallo Maggiore dei NAS Massimiliano Augliese.

Durante la prima parte degli Incontri, l'ing Quintiliani ha presentato il progetto: la dieta mediterranea e il suo impatto con la salute umana, progetto di divulgazione, sensibilizzazione e informazione scientifica nelle istituzioni scolastiche nazionali, che ha come finalità lo sviluppo di interventi comunicativo, informativo e formativo all'interno del segmento della divulgazione delle buone prassi relative alla sicurezza alimentare e alla dieta mediterranea.

Nella seconda parte, il Mar. Magg. Augliese ha trattato argomenti, attinenti alla legalità, su temi specifici sui quali i NAS operano quotidianamente, come il contrasto alle frodi alimentari e l'importanza di una corretta conservazione del cibo.

#### **CONCORSO MASTER OIL** (classi 5Beno; 5Ceno; 5Deno; 5Csv)

Concorso indetto dall'Associazione Nazionale Città dell'Olio nell'ambito del progetto MasterOil, un programma educativo sulla conoscenza delle caratteristiche organolettiche, chimico-fisiche e zone di produzione degli oli DOP e IGP.

Per la partecipazione al concorso, dedicato al tema "Olio EVO...Che Cura!", gli alunni hanno realizzato video finalizzati alla promozione delle proprietà dell'olio extravergine d'oliva per il corpo e la salute, della cura di sé e dell'altro attraverso un'alimentazione sana e la preparazione di ricette salutari e nutrienti, oltre che della cura del proprio territorio attraverso scelte di consumo consapevoli e la valorizzazione di prodotti locali e a basso impatto ambientale.

#### **MEDEATERRANEA COFFEE FOOD AWARDS** (classi 5Ceno, 5Asala, 5Beno)

Concorso MEDEATERRANEA COFFEE FOOD AWARD 2023, dedicato alle creazioni culinarie e organizzato dall'Accademia MedEATerranea al fine di favorire lo sviluppo della conoscenza e della consapevolezza del connubio tra la materia prima CAFFÈ e tutte le possibili declinazioni in ambito enogastronomico, un percorso antropologico-culinario attraverso la riscoperta di pietanze tradizionali con l'innovazione dell'intersezione con il CAFFÈ.

Il Concorso si è tenuto il giorno martedì 25/02/2023 all'interno del Padiglione della Piscina presso la Mostra d'oltremare di Napoli.

Per la partecipazione al Concorso, gli studenti delle sezioni di Enogastronomia e di Sala e Vendita, sono stati impegnati nella preparazione di pietanze ispirate al mondo dell'arte del caffè, la sua Cultura, nella tradizione storico culturale ed antropologico sociale. Un intreccio di suggestioni

artistico-culturali con ricette “create” dagli studenti prevalentemente con prodotti della Dieta Mediterranea e valutate da una giuria polispecialistica.

In particolare, i piatti in concorso sono stati i seguenti: Pre-Dinner progettato e realizzato dagli allievi della classe Sala e Vendita; Primo piatto e Dolce, progettati e realizzati dagli allievi di Enogastronomia.

**INCONTRO ANPI** (classi 5Aeno, 5Ceno, 5Deno, 5Csala)

Il giorno venerdì 28/04/2023 nell’aula Confucio della sede succursale, è stato organizzato un incontro con il presidente dell’ANPI, prof. Ciro Raia, sul significato del 25 Aprile, Festa della Liberazione.

## 6. Descrizione della classe

### 6.1. Composizione del consiglio di classe 5<sup>A</sup>C sala e vendita a.s. 2022-2023

n.	Docente	Materia
1	Prof. ssa Allegra Tagliatela	Italiano e Storia (coordinatore)
2	Prof.ssa Mariarosaria De Simone	Matematica
3	Prof.ssa Elena Nughes	Inglese
4	Prof. Patrizio Coppola	Spagnolo
5	Prof.ssa Antonietta Rapuano	Diritto e Tecniche amministrative
6	Prof.ssa Maria Paola Sasso	Scienza e cultura dell'alimentazione
7	Prof. ssa Paola Migliorino	Lab. Sala e Vendita
8	Prof. Cristiano Cioffi	Lab. Enogastronomia
9	Prof.ssa Mariarosaria Andreotti	Scienze motorie
10	Prof.ssa Fausta Colapietro	IRC o attività alternative
11	Prof.sse Maria Giammarino, Maria Sibilla, Maria Portarapillo	Sostegno

### 6.2. Continuità docenti

Materia	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	D'Auria	Tagliatela	Tagliatela
Storia	D'Auria	Tagliatela	Tagliatela
Inglese	Nughes	Nughes	Nughes
Soagnolo	Coppola	Coppola	Coppola
Matematica	Zoumberaki	Zoumberaki	De Simone
Diritto e Tecniche Amministrative	Maresca	Maresca	Rapuano
Sc. e Cultura dell'Alimentazione	Sasso	Sasso	Sasso
Laboratorio Sala e Vendita	Motta	Esposito	Migliorino
Laboratorio Cucina	Mosca	Mosca	Cioffi

Scienze motorie	Andreotti	Andreotti	Andreotti
RC	Colapietro	Colapietro	Colapietro
Sostegno	Robustelli	Robustelli	Sibilla

### 6.3. Commissari d'esame interni

(Ex O.M. 45 del 09/03/2023).

Come da delibera del Consiglio di classe del 08/02/2023(verbale n. 4).

Docente	Materia
Migliorino Paola	Laboratorio Servizi di Sala e bar
Coppola Patrizio	Spagnolo
Maria Sibilla	Sostegno
Sasso Maria Paola	Scienza e Cultura dell'alimentazione

### 6.4. Libri di testo

Materia	Autore/i	Titolo	Editore	Vol.
Diritto e Tecniche amministrative	De Luca-Fantozzi	<i>Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva turistica</i>	Liviana	3
Inglese	Catrin Elen Morris	<i>Well done service</i>	ELI	3
Lingua e lett. Italiana	Carnero-Iannaccone	<i>I colori della letteratura</i>	Giunti	3
Lab. Serv. Eno. – Cucina	ALMA	<i>Cucina per sala e vendita</i>	Plan	Unico
Lab. Serv. Eno. – Sala Bar	ALMA	<i>Tecniche di sala-bar e vendita</i>	Plan	Unico
Matematica	Fragni-Sasso	<i>Colori della matematica – Edizione bianca per istituti alberghieri</i>	DEA Scuola	VOL A
Religione cattolica	Pasquali-Panizzoli	<i>Terzo millennio cristiano</i>	La scuola	Unico
Spagnolo	Cervi-Montagna	<i>¡En la mesa!</i>	Loescher	Unico
Storia	Gentile-Ronga	<i>Guida allo studio della storia</i>	Editrice La Scuola	5

Sc. e cult. Alimentazione	Rodato	<i>Alimentazione oggi</i>	CLITT	2
Scienze motorie	Rampa-Salveti	<i>Energia pura – Wellness/fair-play</i>	Juvenilia	Unico

#### 6.5. Composizione e storia della classe

#### **Elenco candidati classe 5<sup>C</sup> sala e vendita (tutti interni)**

**OMISSIS**

#### 6.6 Relazione del coordinatore

**OMISSIS**

#### 6.7 Relazione dei membri del Consiglio di Classe

**OMISSIS**

## 6.6. Percorso interdisciplinare di educazione civica

Ai sensi dell'art. 3 della Legge 20 agosto 2019 n. 92 e s.m.i.

### **TRAGUARDI DI COMPETENZA**

(All. C al D.M. n. 35 del 22/06/2020 - Linee guida per l'insegnamento dell'Educazione civica, ai sensi dell'art. 3 della L. 20/08/2019 n. 92)

#### **Allegato C- Integrazioni al Profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e di formazione (D. Lgs. 226/2005, art. 1, c. 5, Allegato A), riferite all'insegnamento trasversale dell'educazione civica**

Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.

Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.

Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.

Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.

Partecipare al dibattito culturale.

Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.

Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.

Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.

Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.

Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.

Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.

Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.

Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.

Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni



Competenza (all. C)	Conoscenze per nuclei tematici	Abilità	Discipline	ore
<p>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali nonché i loro compiti e funzioni essenziali</p> <p>Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria e degli altri, curando ecc.</p>	<p><b><u>Costituzione</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La nascita e i caratteri della Costituzione Repubblicana</li> <li>• La pace e gli stranieri : art. 10, 11 Cost.</li> <li>• La tutela dell'ambiente e lo sviluppo sostenibile</li> <li>• La struttura dell'Agenda 2030: i 17 obiettivi</li> <li>• Lo Stato italiano e la salvaguardia dell'ambiente : art. 9 e 41 Cost.</li> </ul>	<p>Adottare azioni nel rispetto dei valori della democrazia, perseguendo l'obiettivo del progresso socio-economico dell'intera collettività, indirizzando i propri comportamenti attuali e futuri, soprattutto alla tutela dei diritti universali dei popoli.</p>	Inglese	2
			Storia	2
			Scienze motorie	4
			DTA	4
<p>Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il</p>	<p><b><u>Sviluppo sostenibile</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La struttura dell'agenda 2030: i 17 obiettivi.</li> <li>• Lo sviluppo sostenibile e i nuovi diritti umani.</li> <li>• Lavoro e rispetto dell'ambiente.</li> </ul>	<p>Adottare comportamenti volti al contrasto ed alla riduzione degli sprechi nel rispetto del</p>	Italiano/Storia	2
			Alimentazione	2
			DTA	4

principio di responsabilità ecc.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le produzioni a Km 0.</li> <li>• L'Italia e il patrimonio mondiale dell'UNESCO.</li> <li>• La tutela e la valorizzazione del patrimonio culturale italiano.</li> <li>• La mobilità sostenibile.</li> </ul>	patrimonio ambientale e culturale.	Sala	5
			Matematica	4
			Inglese	6
			Francese	2
			Cucina	1
<p>Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.</p> <p>Partecipare al dibattito culturale.</p>	<p><b><u>Cittadinanza digitale</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La rilevanza delle tecnologie nei laboratori di cucina, di sala e di accoglienza turistica.</li> <li>• Etica del web-marketer e impresa socialmente responsabile.</li> <li>• Motori di ricerca, fonti del Web (enciclopedie, giornali e riviste online, blog, social network, portali di società scientifiche), cultura digitale (ebook, biblioteche digitali, ecc.).</li> </ul>	<p>Impiegare le tecnologie di settore per migliorare la qualità del lavoro e la sostenibilità ambientale.</p> <p>Adottare stili di comunicazione volti all'inclusione, all'eliminazione delle disuguaglianze e favorire una produzione e distribuzione dei diritti.</p>	Italiano	2
			Sala	3
<b>Totale</b>				<b>43</b>

## 6.7. Percorsi didattici disciplinari e indicazioni su discipline

### INDICAZIONI SU DISCIPLINE: ITALIANO E STORIA

<p><b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire solide competenze nella produzione scritta riuscendo ad operare all'interno dei diversi modelli di scrittura previsti per il nuovo esame di Stato dal D.M. 62/2017 (attuativo della legge n. 107/15), come modificato dalla legge n.108/2018.</li> <li>• Saper interpretare un testo letterario cogliendone non solo gli elementi tematici, ma anche gli aspetti linguistici e retorico –stilistici.</li> <li>• Saper operare collegamenti e confronti critici all'interno di testi letterari e non letterari, contestualizzandoli e fornendone un'interpretazione personale che affini gradualmente le capacità valutative, critiche ed estetiche.</li> </ul>
<p><b>CONOSCENZE CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</b></p>	<p>o Leopardi (lo Zibaldone, gli Idilli)  o Manzoni (I Promessi Sposi)</p> <p>o Il secondo Ottocento, contesto storico – culturale</p> <p>Naturalismo e Simbolismo  Il contesto socio – economico  L'età del Positivismo  La cultura  La letteratura</p> <p>Dal Verismo al Decadentismo  La cultura  La letteratura</p> <p><b>C. BAUDELAIRE</b>  “L'albatro”</p>

**LUIGI CAPUANA**

La vita e le opere

**MATILDE SERAO**

La vita e le opere

"Bisogna sventrare Napoli" (dal *Ventre di Napoli*)

**GIOVANNI VERGA**

La vita, le opere, pensiero e la poetica

"Rosso Malpelo" (da *Vita dei campi*)

"La roba" (da *Novelle rusticane*)

"Il naufragio della Provvidenza" (da *I Malavoglia*)

**GIOVANNI PASCOLI**

La vita, le opere, il pensiero e la poetica

"X Agosto" (da *Myricae*)

"La mia sera" (da *Canti di Castelvecchio*)

"Il gelsomino notturno" (Canti di Castelvecchio)

"L'eterno fanciullo che è in noi" (da *Il Fanciullino*)

**GABRIELE D'ANNUNZIO**

La vita, le opere, il pensiero e la poetica

"Il piacere"

"La pioggia nel pineto" (da *Alcyone*)

**ITALO SVEVO**

La Vita, le opere, il pensiero e la poetica

"Il vizio del fumo" (da *La coscienza di Zeno*)

**LUIGI PIRANDELLO**

La vita, le opere, il pensiero e la poetica

"Il treno ha fischiato" (da *Novelle per un anno*)

"Lo strappo nel cielo di carta" (da *Il fu Mattia Pascal*)

“La carriola” (da *Novelle per un anno*)

## **IL FUTURISMO**

### **FILIPPO TOMMASO MARINETTI E IL MANIFESTO**

“Fondazione e manifesto del Futurismo” (da il primo Manifesto - parte centrale)

17. F. T. Marinetti , “La Battaglia di Adrianopoli” (*Zang Tumb Tumb*)

## **DALLA POESIA PURA ALL'ERMETISMO**

### **LA POESIA E LA GUERRA**

#### **GIUSEPPE UNGARETTI**

La vita, Le opere, il pensiero e la poetica

“Veglia” (da *L'allegria* - sez. Il porto sepolto)

“San Matino del Carso” (da *L'allegria* - sez. Il porto sepolto)

“Mattina” (da *L'allegria* - sez. Naufragi)

“Soldati” (da *L'allegria* - sez. Girovago)

#### **EUGENIO MONTALE**

La vita, le opere, il pensiero, la poetica

“Spesso il male di vivere ho incontrato” (da *Ossi di seppia*)

“I Limoni” (da *Ossi di seppia*)

“Non recidere, forbice, quel volto” (da *Le Occasioni*)

“Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale” (da *Satura*)

#### **SALVATORE QUASIMODO**

La vita, le opere, il pensiero, la poetica

“Ed è subito sera” (da *Acque e terre*)

“Uomo del mio tempo” (da *Acque e terre*)

## **LA TRAGEDIA DELLA SHOAH**

### **PRIMO LEVI**

La vita e le opere

“Verso Auschwitz” (da *Se questo è un uomo*)

“Se questo è un uomo” (poesia da *Se questo è un uomo*)

<b><u>ABILITA':</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura italiana del secondo Ottocento, e del primo Novecento</li> <li>• contestualizzare i testi letterari</li> <li>• identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura italiano del secondo Ottocento al primo dopoguerra, identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale del periodo considerato</li> <li>• identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana dal primo al secondo Novecento; identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale del periodo considerato</li> <li>• identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana nel Novecento. Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale del periodo considerato.</li> </ul>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	Lezione dialogata e partecipata, brainstorming, esercitazioni guidate, lezioni multimediali.
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	La valutazione è stata condotta avvalendosi delle verifiche degli apprendimenti previsti in sede di programmazione
<b><u>TESTI e MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	Libro di testo: Roberto Carnero, Giuseppe Iannaccone <i>I colori della letteratura (vol. 3)</i> Giunti editore; Materiale ed appunti forniti dal docente

IPSSOEA ANTONIO ESPOSITO FERRAIOLI		PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE		MATERIA	DOCENTE	CLASSE
		ANNO SCOLASTICO 2022/2023		STORIA	Allegra Tagliatela	5° C SALA
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE CONTENUTI	METODO LOGIE	STRUMENTI	VERIFICHE	TEMPI
<p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p>	<p>Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità.</p> <p>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, sociali e culturali.</p> <p>Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche.</p> <p>Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali.</p> <p>Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale.</p> <p>Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali.</p>	<p>Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XIX e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel mondo.</p> <p>Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico-produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali.</p> <p>Innovazioni scientifiche e tecnologiche (con particolare riferimento all'industria e ai servizi).</p> <p>Territorio come fonte storica: tessuto socio-produttivo e patrimonio ambientale, culturale.</p> <p>Aspetti della storia locale quali configurazioni della storia generale.</p> <p>Lessico delle scienze storico-sociali.</p> <p>Categorie e metodi della ricerca storica (es.: analisi di fonti; modelli interpretativi; periodizzazione).</p> <p>Strumenti della ricerca storica (es.: vari tipi di fonti, carte geostoriche e tematiche, mappe, statistiche e grafici).</p> <p>Strumenti della divulgazione storica</p>	<p>Lezione dialogata e partecipata</p> <p>Conversazioni e discussioni</p> <p>Problem solving</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Ricerche individuali</p> <p>Correzioni e collettive di testi o esercitazioni</p>	<p>Libri di testo</p> <p>Materiale didattico cartaceo in fotocopia</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>Schemi riassuntivi</p> <p>Appunti e sintesi</p> <p>Supporti visivi</p>	<p>Orali: 2 a trimestre</p>	<p>I, II, III trimestre</p>

	<p>Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti</p> <p>Utilizzare ed applicare strumenti e metodi della ricerca per produrre ricerche su tematiche storiche.</p>	<p>(es.: testi scolastici e divulgativi, anche multimediali; siti web).</p>				
		<p>IL Novecento: Società di massa  L'età giolittiana: progetto politico – sostenitori e nemici – riforme sociali – guerra di Libia  Venti di guerra: la situazione di Francia, Germania, Impero Austro-Ungarico e Inghilterra nei primi anni del '900</p>				
		<p><b>La prima guerra mondiale</b>  Le cause del conflitto; lo scoppio della guerra; la dinamica militare; la guerra di trincea; l'Italia in guerra; la fine del conflitto</p> <p>Cause e caratteristiche della Rivoluzione russa  Urss  La dittatura di Stalin</p> <p><b>Il fascismo in Italia</b>  Il dopoguerra in Italia  Lo squadristico e la marcia su Roma  La crisi del 1929</p> <p>Il New Deal e la ripresa economica</p>				



		<p>Il Nazionalsocialismo in Germania</p> <p>La seconda Guerra Mondiale: cause del conflitto; patti e alleanze; dinamiche della guerra; conclusione del conflitto; Resistenza italiana; Shoah</p> <p>Secondo dopoguerra in Italia</p>				
--	--	--	--	--	--	--

## INDICAZIONI SU DISCIPLINE LINGUA INGLESE

**Classe 5Csala**

**Docente: Elena Nughes**

**Materia: Lingua e civiltà inglese**

**anno scolastico 2022/2023**

**Strumenti didattici**

Libri di testo, fotocopie

**Testo adottato :** Catrin Ellen Morris, *Well Done Service*, Editore ELI

**Obiettivi specifici di apprendimento**

- Comunicare in L2 in contesti funzionali/relazionali
- Acquisire e comprendere informazioni da testi
- Rispondere a questionari
- Rielaborare i testi in forma di semplici riassunti
- Individuare collegamenti e relazioni
- Esprimere opinioni

**Communicative Tasks:** Introducing yourself, Talking about present, past, -Talking about Likes and Dislikes, Expressing future plans of life, Talking about emotions, feelings, memories, Comprehension texts.

**Grammar functions:** Revision of: The structure of the sentence, the articles, Subject and Object pronouns, nouns, Adjectives, prepositions, Present Simple, Present Continuous, Past Continuous, Past Simple regular and irregular verbs.

**The Twenty-first Century:** • Food allergies and intollerances

- The Mediterranean diet
- HACCP
- Eating disorders
- Slow Food
- From takeaways to food delivery apps
- Greta Thunberg - A Schoolgirl's Fight Against Climate Change

### **Impostazione metodologica e didattica**

Il processo di apprendimento è stato guidato e controllato con le seguenti modalità:

Lezione frontale e /o dialogata, Brainstorming Conversazioni e discussioni, Problem solving, Lavoro individuale, pair/group Work, Cooperative learning, Analisi dei testi, Ricerca individuale, correzione compiti assegnati, Uso dei testi in adozione, esercitazioni e test di verifica scritti ed orali.

### **Criteri di verifica**

Lezione dialogata, Test scritti e interrogazioni orali per ciascuna fase ( Primo, secondo e terzo trimestre).

### **Criteri di valutazione**

Nella valutazione si è tenuto conto dei progressi e risultati ottenuti in relazione agli obiettivi prefissati in riferimento ai criteri approvati in Dipartimento.

**Totale ore di insegnamento: 66**

## INDICAZIONI SU DISCIPLINE: DTA

<b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</b>	<p><b><u>Competenza generale in uscita n.3</u></b> Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p> <p><b><u>5^anno</u></b> Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali</p> <p><b><u>Competenze del profilo di indirizzo</u></b></p> <p><b><u>Competenza n. 1</u></b> Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p><b><u>Competenza n. 4</u></b> 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 ed equilibrati.</p> <p><b><u>Competenza n. 6</u></b> Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture.</p> <p><b><u>Competenza n. 8</u></b> 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.</p> <p><b><u>Competenza n. 11</u></b> Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio</p> <p><b><u>Competenza generale in uscita n. 10</u></b> Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</p> <p><b><u>5^anno-</u></b> Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento</p> <p><b><u>Competenze del profilo di indirizzo</u></b></p> <p><b><u>Competenza n. 2</u></b> Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</p>
--	---

	<p><b>Competenza n. 3</b> Applicare correttamente il sistema di certificazione di qualità ambientale</p> <p><b>Competenza n. 10</b> 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.</p>
<p><b>CONOSCENZE o</b> <b>CONTENUTI</b> <b>TRATTATI:</b> <b>(anche attraverso</b> <b>UDA o moduli)</b></p>	<p><b>IL TURISMO</b> <b>- IL FENOMENO TURISTICO</b> Il turista Nascita ed evoluzione del turismo in Italia Le varie forme del turismo Il turismo sostenibile e responsabile, il turismo accessibile I cambiamenti degli stili alimentari Gli effetti del turismo sull'economia nazionale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il turismo interno (domestico e inbound)</li> <li>• Il turismo attivo e passivo</li> </ul> <p>La bilancia turistica La bilancia dei pagamenti Covid e Turismo</p> <p><b>LE NORME OBBLIGATORIE E VOLONTARIE PER L'IMPRESA</b> <b>- LE NORME VOLONTARIE</b> L'economia circolare e agricoltura sostenibile I prodotti a chilometro 0 I Presidi <i>Slow food</i> Ristoranti: i vantaggi di essere a chilometro 0 La certificazione di qualità ambientale La lotta allo spreco alimentare</p> <p><b>LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE</b> <b>- IL MARKETING</b> L'origine e l'evoluzione del concetto di Marketing Customer Relationship Management (CRM)</p>

Il marketing turistico-territoriale (Micro e Macro Marketing)

Il Marketing emozionale

Il Marketing 4.0

La brand reputation

### **-LE TECNICHE DEL MARKETING**

Il Marketing strategico e il Marketing operativo

Il Piano di Marketing:

- Analisi esterna: ricerche di mercato, analisi della domanda, analisi della concorrenza
- Analisi interna: dei prodotti o dei servizi offerti, quota di mercato, posizionamento, analisi SWOT
- Gli obiettivi di Marketing e il ciclo di vita del prodotto
- Le strategie di Marketing Mix (le 5 P):
  - La politica del prodotto
  - La politica del prezzo: determinazione del prezzo di vendita, strategie dei prezzi nella fase di lancio (scrematura e penetrazione del mercato)
  - La distribuzione: il canale diretto, breve, lungo
  - La comunicazione: le varie forme della comunicazione (la pubblicità, la promozione, le pubbliche relazioni, il direct marketing, il web marketing)
  - La quinta P-People (produzione sostenibile, sostegno alla comunità, battaglie su temi sociali, l'etica aziendale, ecc)
- Il controllo e la valutazione dei risultati

### **LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE**

#### **- PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE**

La programmazione aziendale: pianificazione strategica e programmazione di esercizio

Vision e Mission dell'impresa

Le fasi della programmazione

I tempi della programmazione

#### **IL BUDGET**

Il budget: economico, degli investimenti e finanziario

Il budget economico di una struttura ristorativa

Controllo budgetario: analisi degli scostamenti

Vantaggi e limiti del budget

#### **- IL BUSINESS PLAN: la programmazione di una nuova iniziativa imprenditoriale**

Dalla Business Idea al Business Plan

Le fasi per realizzare un Business Plan

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentazione Business Idea</li> <li>• Analisi del contesto esterno</li> <li>• Analisi del contesto interno</li> <li>• La definizione delle strategie</li> <li>• I preventivi di impianto (piano degli investimenti, preventivo finanziario ed economico)</li> <li>• Equilibrio tra investimenti e forme di finanziamento</li> <li>• Equilibrio patrimoniale e relativi indici (indice di copertura immobilizzazioni, indice di capitalizzazione)</li> <li>• Equilibrio finanziario (il Capitale Circolante Netto)</li> <li>• Equilibrio economico e indici (il BEP, il ROE, il ROI)</li> <li>• La valutazione dei dati.</li> <li>• Le Start-up e le Start-up innovative, il crowdfunding</li> </ul>
<b><u>ABILITA'</u></b>	<p>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.</p> <p>Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela.</p> <p>Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</p> <p>Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.</p> <p>Utilizzare strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.</p> <p>Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.</p> <p>Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente.</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p> <p>Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di customer care</p>

	<p>Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder</p> <p>Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità</p> <p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con alla sicurezza e salute dell'ambiente e del territorio.</p> <p>Realizzare azioni di promozione di <i>Tourism Certification</i></p> <p>Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.</p> <p>Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi</p> <p>Individuare i target e gli indicatori di <i>performance</i>.</p> <p>Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi e dei risultati</p>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<p>Lezione dialogata e partecipata, brainstorming,  Costruzione di mappe concettuali  Cooperative learning  Peer tutoring  Role playing  Ricerche sul web  Esercitazioni guidate  Lezioni multimediali.</p>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<p>La valutazione è stata condotta avvalendosi delle verifiche degli apprendimenti previsti in sede di programmazione</p>
<b><u>TESTI e</u></b>	<p>DTA diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva – De Luca; Fantozzi – Edizioni DeA Scuola;</p>
<b><u>MATERIALI / STRUMENTI</u></b>	<p>Libro di testo, elaborati dal web, appunti integrativi, fotocopie, LIM, sussidi audio-visivi  Materiale ed appunti forniti dal docente</p>

**ADOTTATI:**

**INDICAZIONI SU DISCIPLINE: MATEMATICA**

**COMPETENZE  
RAGGIUNTE alla fine  
dell'anno per la  
disciplina:**

- Comprendere ed utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, e alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.
- Comprendere ed utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.

**CONOSCENZE o  
CONTENUTI  
TRATTATI:  
(anche attraverso UDA o  
moduli)**

- **Richiami su equazioni e disequazioni di 1° e 2°:**  
Caratteristiche e proprietà  
Metodi risolutivi e descrizione delle soluzioni sia dal punto di vista algebrico che dal punto di vista grafico.  
Lo studio della parabola.  
Gli intervalli e loro caratteristiche.
- **Introduzione all'analisi: le funzioni e loro proprietà**  
Concetto di funzione tra insiemi finiti. Dominio e Codominio. Funzioni iniettive, suriettive e biettive.  
Funzioni Reali a Variabile Reale: il concetto di grafico. Classificazione ed individuazione del dominio per le funzioni razionali.  
Funzioni Reali e lo studio del segno: gli zeri, la positività e la negatività.  
Funzioni Reali e le proprietà di monotonia e simmetria: funzioni crescenti, funzioni decrescenti, funzioni costanti; funzioni pari e funzioni dispari.  
Minimo e Massimo (relativi ed assoluti) di una Funzione Reale. - Determinazione delle caratteristiche e delle proprietà di una funzione reale attraverso l'osservazione del suo grafico.
- **Limiti di funzioni reali a variabili reali.**  
Concetto intuitivo di limite attraverso l'osservazione di grafici.  
Le tipologie di limite per  $x$  che tende ad un numero finito o ad infinito  
Asintoti verticali ed orizzontali.  
Concetto di funzione continua e calcolo del limite per esse.



	Algebra dei limiti: forme determinate e forme indeterminate.
<b><u>ABILITA':</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi</li> <li>• Saper costruire/interpretare semplici modelli matematici</li> <li>• Utilizzare in modo consapevole strumenti di calcolo automatico</li> <li>• Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo e il concetto di approssimazione.</li> <li>• Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi anche graficamente.</li> <li>• Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di funzioni, di equazioni e sistemi di equazioni anche per via grafica.</li> <li>• Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali.</li> <li>• Riconoscere e descrivere semplici relazioni tra grandezze in situazioni reali utilizzando un modello lineare, quadratico, periodico</li> <li>• Analizzare, descrivere e interpretare il comportamento di una funzione al variare di uno o più parametri, anche con l'uso di strumenti informatici.</li> </ul>

<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Linguaggio semplice, ma rigoroso.</li> <li>• Lezione interattiva per fornire agli studenti i contenuti di base e impostare il loro percorso di lavoro.</li> <li>• Lezione frontale per la sistematizzazione ed applicazioni alla realtà quotidiana.</li> <li>• Costruzione di mappe concettuali per sistematizzare e gerarchizzare le conoscenze</li> <li>• Rielaborazione di dati e/o osservazioni ricavati direttamente dall'esperienza.</li> <li>• Peer tutoring affinché gli allievi aiutati imparino più rapidamente ed in maniera più completa ed i tutor sistematizzino e consolidino e i loro apprendimenti.</li> <li>• Ricerche sul web per sviluppare e consolidare l'abilità di reperire informazioni e documenti sul web valutando l'attendibilità delle fonti.</li> </ul>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	La valutazione è stata condotta avvalendosi delle verifiche degli apprendimenti previsti in sede di programmazione
<b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo adottato: Sasso I. Fragni - Colori della Matematica Edizione BIANCA per gli Istituti Alberghieri - Volume A – Ed. DeaScuola.</li> <li>• Materiali forniti dal docente (appunti delle lezioni, schemi e slides, link a siti utili, ...)</li> </ul>

INDICAZIONI SU DISCIPLINE: SCIENZE MOTORIE

PERCORS	Materia Scienze Motorie e	Docente: Mariarosaria Andreotti	AS 2022/2023
---------	------------------------------	---------------------------------	--------------

O DIDATTIC O Classe 5 sez. C s	Sportive		

Competenze	Abilità	Conoscenze/ Contenuti	Metodologie	Strumenti	Verifiche	Tempi
1) Percezione del corpo	Gli alunni sono riusciti a percepire i segnali e le variazioni fisiologiche del corpo tipo : frequenza cardiaca, respiro, senso di fatica .	Conoscere il funzionamento di organi e apparati e conoscere gli effetti dannosi della sedentarietà sull'organismo.	Portare a conoscenza dei vari apparati e sistemi tramite la pratica sportiva per capire come sia possibile migliorare i propri limiti .	Per ciò che riguarda la parte meramente pratica gli strumenti utilizzati sono stati quelli della struttura scolastica ovvero:	Le Sc. Motorie sono una materia basata non sulla ricettività passiva, ma sulla pratica diretta, costante e attiva, può essere introdotto il concetto di verifica permanente attraverso l'attività stessa (es. voto per la partecipazione fattiva).	I tempi sono stati quelli previsti dal collegio docenti
2) Controllo del corpo	Gli alunni hanno perfezionato gli schemi motori di base: correre, saltare ,lanciare, ,l'orientamento spazio- tempo,	Conoscere le regole dei principali sport tra i più praticati si cercherà di approfondire la pratica della Pallavolo, Basket e Tennis Tavolo	Conoscere i principi scientifici che sottendono alla prestazione motoria e la teoria e metodologia delle attività motorie.	1) Palestra coperta 2) Campo da Pallavolo 3) Piccoli attrezzi 4) Tennis da tavolo	Le Sc. Motorie sono una materia basata non sulla ricettività passiva, ma sulla pratica diretta, costante e attiva, può essere introdotto il concetto di verifica permanente attraverso l'attività stessa (es. voto per la partecipazione fattiva).	· Le verifiche sono state effettuate in modo globale ed individuale, partendo dall'osservazione e del comportamento dell'allievo e della sua partecipazione all'unità didattica. Sono state
3) Cultura multi-sportiva	Gli alunni hanno perfezionato i fondamentali di gioco e le abilità dei principali sport di squadra e individuali		Tramite la pratica sportiva delle attività ludiche applicando le regole intrinseche delle varie discipline.	esercitazioni tecnico sportive (svolte anche all'aperto)	L'inattività ingiustificata comporta una valutazione	
4) Comprensione della funzione delle regole e	Gli alunni hanno cercato di contenere impulsi	Conosce il ruolo educativo dell'attività fisica nella formazione		esercitazioni individuali, in coppia		

delle istituzioni nelle attività motorie- sportive	prevaricatori e aggressivi; sa accettare le decisioni arbitrali; rispettare e condividere con gli	del carattere	Ove possibile, si è cercato di utilizzare il “problem-solving”, qu per facilitare lo sviluppo	e in piccoli gruppi.	negativa (1/10). La partecipazione, attiva e corretta alla lezione, è considerata come componente essenziale, al fine	considerate le conoscenze, competenze e capacità che l’allievo ha acquisito partecipando alle
--	---	---------------	---	----------------------	---	---

5) Collaborare e lavorare in gruppo/squadra relazionandosi positivamente con gli altri	avversari/compagni le vittorie come le sconfitte.  Gli alunni hanno cercato di rispettare i tempi, le capacità e le opinioni degli altri ed essere puntuali nell’assolvimento dei compiti assegnati ed aiutare i compagni in difficoltà.		delle abilità motorie. Ne è derivata l’importanza di ricorrere ad una metodologia didattica che ha posto gli allievi di fronte a problematiche motorie , con esercitazioni guidate allo scopo di favorirne lo sviluppo.		d’attestare le valutazioni (i giudizi) negli scrutini.  :	lezioni pratiche con spunti per cenni teorici.  Oggetto di valutazione è stato anche la capacità di integrarsi e divenire parte attiva del gruppo classe. La valutazione del profitto è in scala decimale e in numeri interi.
--	--	--	---	--	---	---

## INDICAZIONE DU DISCIPLINE LINGUA SPAGNOLA

IPSSEOA A. ESPOSITO FERRAIOLI	PERCORSO DIDATTICO	MATERIA	DOCENTE	CLASSE
	Anno scolastico 2022/2023	Lingua e civiltà spagnola	Coppola Patrizio	5C Sala e vendita

<b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</b>	Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, quotidiano e professionale. Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi scritti e orali su argomenti di carattere personale, quotidiano e professionale. Descrivere in maniera semplice esperienze, impressioni ed eventi relativi all'ambito personale, quotidiano e professionale
<b>CONOSCENZE e CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</b>	El menú infantil, menú a la carta, plato combinado, Platos a la vista, trinchado, racionado, flambeado, El sushi, como despojar y trinchar el pescado, el chef trancher, como se corta y se pelea la fruta, Granada de tapas, la cocina sin gluten, El jamón ibérico, Que comen los cerdos ibéricos, Un nuevo etiquetado, Las cuatro brisas por colores, Tipos de café, El servicio del café, ¿Como se prepara un buen capuchino?, Latte art, Café con arte, La taza hecha de galletas, Tè e infusiones, té negro el más popular, el servicio de té, Cómo preparar un buen té, Cómo hacer un buen té canarino, El chocolate a la taza, El chocolate a la taza, Preparación del chocolate a la taza, Los cócteles, Educazione civica: Causas y consecuencias del cambio climático, Ed. Civica: las energías renovables, Ed. Civica: el reciclaje, Hábitos de bebidas, el cava, El vino, la botella, como distinguir los vinos, La cata de vino, ¿Como se efectúa una cata, la sangría, la receta de la sangría, La sidra, la quemada, ¿Como se serve el vino? Las ofertas de trabajo, el currículum vitae, El anuncio, autocandidarse, La entrevista de trabajo, Los tipos de contracto, Las practicas laboral y su sistema, La organización de una feria, Fórum gastronómico, Promoción gastronómica, Los eventos, Organización recurso y desarrollo de un evento, La Expo de Milán, Estudiar en Europa “El plan Bolonia”
<b>ABILITA':</b>	Saper comunicare in lingua spagnola parlando di argomenti inerenti alla ristorazione  Saper comunicare in lingua spagnola nell'ambiente di lavoro, per interagire con i colleghi. Saper comunicare in lingua spagnola nell'ambiente di lavoro, per organizzare un evento in una struttura alberghiero - ristorativa e per svolgere un'attività gestionale nel settore della ristorazione .Comprendere il senso e lo scopo essenziale di testi orali e scritti. Cogliere le informazioni essenziali e le parole chiave all'interno di testi di breve estensione

	<p>Produrre testi chiari, orali e scritti relativi agli argomenti proposti</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali</p> <p>Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte, orali o multimediali</p> <p>Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni e descrivere esperienze ed eventi di interesse personale o di lavoro.</p>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<p>Approccio Comunicativo-Funzionale</p> <p>Lezione frontale</p> <p>Questionari</p> <p>Articolazione flessibile del gruppo classe; lavori di gruppo; lezione frontale; approccio funzionale- comunicativo; conversazioni guidate; giochi di ruolo o di simulazione; esercizi strutturali ( di trasformazione, di sostituzione, di completamento, quesiti vero - falso, a scelta multipla); presentazione di documenti autentici; proposte di situazioni concrete Esercizi, letture, traduzioni.</p>
<b><u>CRITERI</u></b>	verifiche orali
<b><u>VALUTAZIONE:</u></b>	verifiche scritte strutturate e semi- strutturate
<b><u>TESTI e MATERIALI</u></b>	/Libro di testo Dispense Fotocopie Uso del lettore CD o DVD o della LIM. Internet
<b><u>STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	Sussidi audio-visivi Ricerche su internet

## INDICAZIONI SU DISCIPLINE: SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA

<p><b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE</u></b> <b><u>alla fine dell'anno per la</u></b> <b><u>disciplina:</u></b></p>	<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>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.</p>
<p><b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b>  <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b></p>	<p>La ristorazione commerciale e collettiva , il banqueting, organizzazione di un evento, il servizio a buffet. Tipologie di menù e carte. La qualità alimentare , sicurezza e igiene alimentare, il sistema Haccp, tipicità dei prodotti. I marchi di tutela dei prodotti agroalimentari. La vite e la vinificazione, i vini passiti, i vini speciali, la degustazione, l'abbinamento cibo - vino. Le regole dell'enologia europea, l'etichettatura, i Vini Campani. Le bevande analcoliche e alcoliche, i distillati e liquori, Le bevande miscelate.</p>

<b><u>ABILITA':</u></b>	Saper redigere un menù in base al contesto alle esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità. Applicare la normativa in tema di igiene e sicurezza alimentare. Saper abbinare il giusto vino alla tipologia di un piatto. Saper organizzare un evento, conoscere le varie tipologie di servizio. Saper utilizzare tecniche di miscelazione in funzione del drink da eseguire. Conoscere la differenza tra distillati e liquori.
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	Valorizzare l'esperienza e le conoscenze degli alunni, incoraggiare l'apprendimento, promuovere la consapevolezza del proprio modo di apprendere al fine di imparare a imparare.
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	Colloqui individuali, colloqui di gruppo, prove pratiche
<b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	Tecniche di Sala - Bar e Vendita Alma edizione Plan

### INDICAZIONI SU DISCIPLINE:

#### SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: SCIENZA E CULTURA</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</li> <li>• 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.</li> </ul>
---	---



<b>DELL'ALIMENTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</li> <li>• 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</li> <li>• 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.</li> <li>• Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle specifiche esigenze dietetiche.</li> <li>• Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b> <b>CONTENUTI</b> <b>TRATTATI:</b> <b>(anche attraverso UDA o moduli)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di conservazione degli alimenti.</li> <li>• Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti alimentari: problematiche ambientali e sviluppo sostenibile; sistemi produttivi in agricoltura; filiera agroalimentare, prodotti a Km 0; evoluzione dei consumi; impronta ecologica. Nuovi prodotti alimentari</li> <li>• La tutela del settore agroalimentare italiano, promozione del made in Italy</li> <li>• Qualità totale degli alimenti. Certificazioni di qualità.</li> <li>• Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche e in particolari patologie. LARN e dieta equilibrata. Linee guida per una sana alimentazione Modelli alimentari. Dieta mediterranea. Diete vegetariane. Alimentazione equilibrata nelle diverse fasce d'età: gravidanza, infanzia, adolescenza, età adulta, terza età. Alimentazione nella ristorazione: ristorazione commerciale e collettiva. Allergie e intolleranze alimentari.</li> <li>• Contaminazioni degli alimenti: cenni sulle contaminazioni fisiche e chimiche. Contaminazioni alimentari di origine biologica. Malattie a trasmissione alimentare, infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari.</li> </ul> <p>Igiene nella ristorazione. Sistema di autocontrollo H.A.C.C.P.</p> <p>Da completare dopo il 15/05/2023: alimentazione in condizioni patologiche: obesità, diabete, dislipidemie e aterosclerosi.</p>
<b>ABILITA':</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato</li> <li>• Progettare attività /iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio</li> <li>• Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</li> <li>• Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del</li> </ul>

	<p>gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari</li> <li>• Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</li> </ul>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<p>Lezione dialogata e partecipata. Visualizzazione di materiale multimediale</p>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<p>La valutazione finale degli studenti è basata sul livello di acquisizione del linguaggio tecnico, di contenuti, competenze e abilità disciplinari, tenendo in considerazione il livello di partenza di ciascuno, l'interesse, la partecipazione, l'impegno e le capacità di recupero evidenziate.</p>
<b><u>TESTI e MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	<p>Libro di testo: Alimentazione Oggi S. Rodato Ed.CLITT Materiale ed appunti forniti dalla docente.</p>

## INDICAZIONI SU DISCIPLINE

### ENOGASTRONOMIA (settore CUCINA)

**Prof Cristiano Cioffi**

**Classe VC Sala e vendita**

<b>COMPETENZE RAGGIUNTE</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</li> <li>2. 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.</li> <li>3. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</li> <li>4. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</li> </ol>
<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI</b>	<p><b>- <u>Evoluzione delle abitudini alimentari</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <u>Gastronomia e storia.</u></li> </ol>

	<p><u>2. La gastronomia dalle origini ad oggi.</u></p> <p><u>3. Scelte e abitudini alimentari oggi.</u></p> <p><u>4. La ristorazione commerciale</u></p> <p><u>5. La ristorazione collettiva</u></p> <p><u>6. Banqueting e catering</u></p> <p><b><u>. Il sistema HACCP.</u></b></p> <p><u>1 I sette punti.</u></p> <p><u>2. Piano di autocontrollo</u></p> <p><u>3. Corretta prassi igienica</u></p> <p><b><u>-Le intolleranze e le diete alimentari</u></b></p> <p><u>1. La celiachia</u></p> <p><u>2 menu e ricette gluten free</u></p> <p><u>3.menu e dieta con piatti per:</u> <u>sportivi, donne in gravidanza, adolescenti</u></p> <p><b><u>Nuovi stili alimentari</u></b></p> <p><u>1 La cucina vegana</u></p> <p><u>2Menu e ricette vegan</u></p> <p><b><u>Metodi di cottura</u></b></p> <p><u>1 Metodi di cottura tradizionali ed innovativi</u></p> <p><u>2 olio cottura, cottura in sottovuoto, a bassa densità di calore, vasocottura</u></p> <p><b><u>Ecosostenibilità</u></b></p> <p><u>1 La ristorazione ecosostenibile</u></p> <p><u>2 La filiera agroalimentare bio</u></p> <p><u>Menu e ricette green</u></p>
<p><b>ABILITÀ</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività</li> <li>• Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle</li> </ul>

	<p>peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore</li> <li>• Applicare metodiche e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro</li> <li>• Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato</li> <li>• Individuare strumenti, attrezzature, macchine per la preparazione; manipolazione trasformazione della materia prima in prodotto finito:</li> </ul>
<b>METODOLOGIE</b>	<p>Uso equilibrato della lezione frontale alternando alla stessa lezioni con coinvolgimento degli studenti in discussione (metodo interattivo).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Discussione guidata in aula.</li> </ul> <p>Esercitazione pratica di laboratorio.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Formazione di gruppi di lavoro per la realizzazione di approfondimenti.</li> <li>- Esercitazioni individuali.</li> <li>- Analisi di testi e/o manuali.</li> <li>- Realizzazione di tavole rotonde/conferenze/dibattiti (Didattica per Progetti).</li> <li>- Uso del laboratorio multimediale e di supporti informatici</li> </ul> <p>Lezioni frontali e videoconferenze su piattaforma digitale weshool. Video ricette di cucina realizzate dai discenti ,segundo dei tutorial da me interpretati utilizzando la piattaforma Whatsapp, per poter fare pratica operativa anche a distanza.</p>
<b>STRUMENTI E CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prove scritte .</li> <li>- Somministrazione di test a risposta multipla e/o aperta in presenza e a distanza</li> <li>- Interrogazioni orali su argomenti ampiamente trattati, in presenza e a distanza</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Interrogazione dialogata con la classe , in presenza e a distanza.</li> <li>- Realizzazione di schemi riassuntivi e/o mappe concettuali.</li> </ul> <p>La valutazione si è basata su: quantità e qualità delle informazioni possedute; coerenza e coesione delle informazioni riportate; uso del registro linguistico adeguato; capacità di argomentare; capacità di affrontare con metodo critico un tema; uso corretto del codice lingua.</p> <p>Nella valutazione finale, si terrà conto anche della continuità dell'impegno, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di autocorrezione.</p>
<b>TESTI e MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dispense</li> <li>- Manuale in adozione</li> <li>- Fotocopie ad uso interno</li> <li>- Lavagna digitale/LIM</li> <li>- E-learning</li> <li>- Risorse Internet</li> <li>- Audiovisivi</li> </ul>

**Firma**

*Cristiano Cioffi*

**INDICAZIONI SU DISCIPLINE IRC**

<b>I.P.S.S.E.O.A. "A.ESPOSITO FERRAIOLI"</b>	<b>PERCORSO IRC</b>	<b>DOCENTE</b>	<b>CLASSE</b>
	<b>Anno scolastico 2022/2023</b>	<b>Prof.ssa Fausta Colapietro</b>	<b>V C sala</b>

COMPETENZE	CONOSCENZE E CONTENUTI TRATTATI	ABILITA'	METODOLOGIE E CRITERI DI VALUTAZIONE	STRUMENTI ADOTTATI
<p>L'irc contribuisce a far acquistare agli studenti gli apprendimenti culturali comuni a tutte le discipline e agire in base a valori coerenti con i principi della costituzione e del patrimonio religioso cattolico aperto all'accoglienza della diversità religiosa per una buona convivenza sociale e maturità personale.</p>	<p>Interrogativi universali dell'uomo. Risposte del cristianesimo la persona nelle sue scelte etiche e bioetiche, nel confronto con il personaggio storico di Gesù. La Bibbia fonte e attualizzazione nell'oggi storico responsabilità per il bene comune e per la promozione della pace e giustizia sociale.</p>	<p>Formulare domande di senso. Conoscere i segni e linguaggio religioso appropriato. Storia della chiesa e delle diverse religioni. Leggere i segni del cristianesimo nell'arte e nella letteratura. Operare scelte morali di carità circa le problematiche suscitate nello sviluppo scientifico tecnologico nel confronto con i valori cristiani.</p>	<p>Lezioni frontali. Utilizzo di varie fonti e ricerche individuali con strumenti di reti informatica. Le verifiche e Valutazione sono state in itinere strutturate e dialogate.</p>	<p>Diversi libri di testo e materiale strutturato con schede e test , percorsi di ricerca.</p>

## 7. Criteri e griglie di valutazione

### 7.1. Criteri per l'attribuzione del voto di condotta

Indicatori	Descrittori	Voto
Uso delle strutture della scuola.	Utilizza in maniera responsabile il materiale e le strutture della scuola.	10/9
Partecipazione al dialogo educativo e didattico	Segue con interesse continuo le proposte didattiche e collabora attivamente alla vita scolastica.	
Rispetto del regolamento d' Istituto	Rispetta il regolamento. Non ha a suo carico provvedimenti disciplinari.	
Rispetto delle consegne durante le attività di didattica a distanza	Assolve alle consegne in maniera puntuale e costante.	
Frequenza* e Puntualità, (*assiduità nella didattica a distanza)	Frequenza e puntualità esemplari o assidue/quasi sempre puntuale.	
Responsabilità dimostrata nella didattica a distanza.	Ha un comportamento pienamente maturo e responsabile. Ha mostrato un comportamento corretto durante le verifiche.	
Uso delle strutture della scuola.	Utilizza al meglio il materiale e le strutture della scuola.	8
Partecipazione al dialogo educativo e didattico	Segue con sufficiente preparazione le proposte didattiche e collabora alla vita scolastica.	
Rispetto del regolamento d' Istituto	Rispetta il regolamento, ma talvolta riceve richiami verbali.	
Rispetto delle consegne durante le attività di didattica a distanza	Nella maggioranza dei casi rispetta le consegne.	
Frequenza* e Puntualità, (*assiduità nella didattica a distanza)	Frequenza e puntualità buone.	

Responsabilità dimostrata nella didattica a distanza.	Ha avuto un comportamento responsabile. Ha mostrato un comportamento corretto durante le verifiche.	
Uso delle strutture della scuola.	Utilizza in maniera non sempre accurata il materiale e le strutture della scuola.	7
Partecipazione al dialogo educativo e didattico	Segue l'attività scolastica e collabora alla vita della classe e dell'istituto in modo non sempre costante.	
Rispetto del regolamento d' Istituto	Talvolta non rispetta il regolamento e riceve richiami verbali.	
Rispetto delle consegne durante le attività di didattica a distanza	Non sempre rispetta le consegne.	
Frequenza* e Puntualità, (*assiduità nella didattica a distanza)	Frequenza e puntualità non del tutto adeguate.	
Responsabilità dimostrata nella didattica a distanza.	Il comportamento non è stato sempre adeguato.	
Uso delle strutture della scuola.	Utilizza in maniera trascurata il materiale e le strutture della scuola.	6
Partecipazione al dialogo educativo e didattico	Partecipa con scarso interesse al dialogo educativo ed è spesso fonte di disturbo durante le lezioni.	
Rispetto del regolamento d'Istituto	Viola frequentemente il regolamento. Riceve ammonizioni verbali e scritte e/o viene sanzionato con l'allontanamento dalla comunità scolastica.	
Rispetto delle consegne durante le attività di didattica a distanza	Rispetta le consegne solo saltuariamente.	
Frequenza* e Puntualità, (*assiduità nella didattica a distanza).	Rispetta con difficoltà l'impegno della frequenza e della puntualità.	
Responsabilità dimostrata nella didattica a distanza.	Ha dimostrato superficialità e scarsa responsabilità. Ha evidenziato un comportamento non sempre corretto durante le verifiche.	



La valutazione insufficiente in sede di scrutinio finale deve scaturire da un'attenta e meditata analisi dei singoli casi e deve essere collegata alla presenza di comportamenti di particolare gravità che abbiano comportato una o più sospensioni, alla cui	5
irrogazione non siano seguiti cambiamenti della condotta tali da evidenziare una reale volontà di sviluppo della persona nella costruzione del sé, di corrette e significative relazioni con gli altri e di una positiva interazione con la realtà naturale e sociale. DM 5/2009 (art. 4).	

## 7.2. Criteri di valutazione di educazione civica

	Livello iniziale	Livello base	Livello inter-medio	Livello avanzato
<b>Rispetto al tipo di compiti svolti</b>	Se guidato, svolge compiti semplici	Svolge autonomamente compiti semplici	Svolge compiti e risolve problemi complessi	Svolge compiti e risolve problemi complessi
<b>Rispetto al tipo di situazione</b>	in situazioni note.	in situazioni note.	in situazioni nuove ma simili a quelle note.	in situazioni nuove;
<b>Uso di abilità e conoscenze</b>	Se guidato, fa uso di alcune delle conoscenze e delle abilità.	Se guidato, fa buon uso di conoscenze e abilità.	Sa fare un uso opportuno di conoscenze e abilità.	dimostra piena padronanza nell'uso di conoscenze e abilità.
<b>Atteggiamento: consapevolezza e responsabilità</b>	....	Dimostra una consapevolezza essenziale delle conseguenze delle proprie scelte.	Compie scelte consapevoli e responsabili.	Propone e sostiene le proprie opinioni e assume decisioni consapevoli e responsabili ed è disponibile ad aiutare gli altri.

## 7.3. Criteri di ammissione all'esame di stato

Per l'ammissione sono richiesti votazione non inferiore a sei decimi in ciascuna disciplina e voto di comportamento non inferiore a sei decimi; è tuttavia prevista la possibilità di ammettere, con provvedimento motivato, nel caso di una insufficienza in una sola disciplina. Quanto al requisito della frequenza "per almeno tre quarti del monte ore personalizzato", i collegi docenti possono prevedere deroghe, anche con riferimento alle specifiche situazioni. Per questa ragione, il Collegio dei docenti del 19 aprile 2021 ha deliberato i criteri per le deroghe previste.

Per quest'anno è necessaria la partecipazione alle prove INVALSI e lo svolgimento delle attività di PCTO (percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento).

## 7.4. Criteri per l'attribuzione della fascia alta del credito formativo

- 1) Attestati di partecipazione a corsi extracurricolari previsti nel PTOF e PON dall'a.s. cor-

rente.

- 2) Partecipazione alla LILT
- 3) Partecipazione ai seminari per l'orientamento
- 4) Partecipazione ai seminari Benessere e salute
- 5) Partecipazione al progetto "Aula Confucio" (relativamente al numero di ora finora erogato)
- 6) Conseguimento di attestati di attività artistiche o culturali svolte con assiduità e merito.
- 7) Conseguimento di attestati di attività sportive individuali o di squadra in società sportive affiliate al CONI.
- 8) Svolgimento di attività di volontariato certificate presso enti e istituzioni riconosciute.

#### 7.5. Criteri generali attribuzione credito formativo esame 2022-2023

Per la Maturità 2022-2023 avremo una tabella di crediti così divisa:

**Crediti assegnati dal Consiglio di Classe:** massimo 40

**Prima prova scritta:** 20 punti

**Seconda prova scritta:** 20 punti

**Esame orale:** 20 punti

- **Totale:** 100 punti

#### **Tabella crediti scolastici Maturità 2022-2023**

Il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, provvede all'attribuzione del credito scolastico per la classe quinta sulla base della tabella di cui all'allegato A al d.lgs 62/2017 e successivamente alla conversione del credito scolastico complessivo, calcolato come somma dei crediti delle classi terze quarte e quinte, sulla base della tabella 1 dell'allegato C)

ALLEGATO A al d.lgs 62/2017 - Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe quinta
$M < 6$	7-8
$M = 6$	9-10
$6 < M \leq 7$	10-11
$7 < M \leq 8$	11-12
$8 < M \leq 9$	13-14
$9 < M \leq 10$	14-15

Per l'attribuzione del Credito Formativo del quinto anno, il C.d.c in sede di scrutinio finale calcola la media aritmetica dei voti in tutte le discipline (compreso quello di condotta) ed individua il range di oscillazione dei punti di credito utilizzando la tabella di cui sopra. I PCTO

concorrono alla valutazione delle discipline alle quali afferiscono e a quella del comportamento, e pertanto contribuiscono alla definizione del credito scolastico.

Per assegnare il punteggio massimo del range, il c.d.c. verificherà i criteri di attribuzione da stabilirsi nel prossimo collegio dei docenti.

### **ALLEGATO C TABELLA 1 (O.M. 45/2023)** **Conversione del credito scolastico complessivo**

Gli studenti delle classi quinte usciranno dagli scrutini finali con un credito finale ad un massimo di 40 su 40.

#### 7.6. Crediti formativi del 3° e del 4° anno

## OMISSIS

#### 7.7. La prima prova scritta

La prima prova scritta di italiano si terrà il 21 giugno alle ore 8:30, sarà composta di sette tracce ministeriali tra cui gli studenti potranno sceglierne una e durerà sei ore.

La commissione per la correzione dei compiti, deve operare collegialmente compreso il presidente, basandosi sulle griglie di valutazione elaborate dalla commissione sulla scorta del quadro di riferimento allegato al D.M. 1095 del 2019 per la prima prova scritta.

Il punteggio attribuito alla prima prova, secondo i quadri di riferimento suddetti, va convertito secondo la tabella 2 dell'allegato C all'O.M. 45 del 9 marzo 2023.

Il punteggio massimo da poter attribuire alla prima prova è:

- fino a un massimo di 20 punti per la prima prova scritta.

### **ALLEGATO C TABELLA 2** **Conversione del punteggio della prima prova scritta**

Punteggio in base 20	Punteggio in base 10
1	0.50
2	1
3	1.50
4	2
5	2.50
6	3
7	3.50
8	4
9	4.50
10	5
11	5.50
12	6
13	6.50
14	7
15	7.50
16	8
17	8.50
18	9
19	9.50
20	10

**Griglia di valutazione della prima prova scritta tipologia A –  
analisi e interpretazione di un testo letterario italiano**

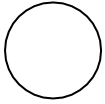


**IPSSCOA ANTONIO ESPOSITO FERRAIOLI**  
**ESAME DI STATO 2022/2023**  
**COMMISSIONE \_\_\_\_\_**

GRIGLIA  
CORREZIONE  
PRIMA PROVA  
TIPOLOGIA A

<b>Indicatori generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)</b>			<b>Voto attribuito</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.</li> <li>• Coesione e coerenza testuale.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. completa/esauriente/originale</li> <li>b. appropriata e attinente</li> <li>c. semplice e lineare</li> <li>d. imprecisa/frammentaria/incompleta</li> <li>e. carente</li> <li>f. gravemente lacunosa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. 20-17</li> <li>b. 16.-14</li> <li>c. 13-12</li> <li>d. 11-8</li> <li>e. 7-4</li> <li>f. 3-1</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ricchezza e padronanza lessicale.</li> <li>• Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. completa/esauriente/originale</li> <li>b. appropriata e attinente</li> <li>c. semplice e lineare</li> <li>d. imprecisa/frammentaria/incompleta</li> <li>e. carente</li> <li>f. gravemente lacunosa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. 20-17</li> <li>b. 16.-14</li> <li>c. 13-12</li> <li>d. 11-8</li> <li>e. 7-4</li> <li>f. 3-1</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.</li> <li>• Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. completa/esauriente/originale</li> <li>b. appropriata e attinente</li> <li>c. semplice e lineare</li> <li>d. imprecisa/frammentaria/incompleta</li> <li>e. carente</li> <li>f. gravemente lacunosa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. 20-17</li> <li>b. 16.-14</li> <li>c. 13-12</li> <li>d. 11-8</li> <li>e. 7-4</li> <li>f. 3-1</li> </ul>	
<b>Indicatori specifici (MAX 40 pt)</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).</li> <li>• Interpretazione corretta e articolata del testo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. completa/esauriente/originale</li> <li>b. appropriata e attinente</li> <li>c. semplice e lineare</li> <li>d. imprecisa/frammentaria/incompleta</li> <li>e. carente</li> <li>f. gravemente lacunosa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. 20-17</li> <li>b. 16.-14</li> <li>c. 13-12</li> <li>d. 11-8</li> <li>e. 7-4</li> <li>f. 3-1</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.</li> <li>• Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. completa/esauriente/originale</li> <li>b. appropriata e attinente</li> <li>c. semplice e lineare</li> <li>d. imprecisa/frammentaria/incompleta</li> <li>e. carente</li> <li>f. gravemente lacunosa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. 20-17</li> <li>b. 16.-14</li> <li>c. 13-12</li> <li>d. 11-8</li> <li>e. 7-4</li> <li>f. 3-1</li> </ul>	

**LA COMMISSIONE.**



**IL PRESIDENTE** \_\_\_\_\_

**I COMMISSARI** \_\_\_\_\_ **Data** \_\_\_\_\_

## Griglia di valutazione della prima prova scritta tipologia B – analisi e produzione di un testo argomentativo



**IPSEOA ANTONIO ESPOSITO FERRAIOLI**  
**ESAME DI STATO 2022/2023**  
**COMMISSIONE \_\_\_\_\_**

GRIGLIA  
CORREZIONE  
PRIMA PROVA  
TIPOLOGIA B

<b>Indicatori generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)</b>			<b>Voto attribuito</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.</li> <li>• Coesione e coerenza testuale.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>g. completa/esauriente/originale</li> <li>h. appropriata e attinente</li> <li>i. semplice e lineare</li> <li>j. imprecisa/frammentaria/incompleta</li> <li>k. carente</li> <li>l. gravemente lacunosa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>g. 20-17</li> <li>h. 16.-14</li> <li>i. 13-12</li> <li>j. 11-8</li> <li>k. 7-4</li> <li>l. 3-1</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ricchezza e padronanza lessicale.</li> <li>• Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>g. completa/esauriente/originale</li> <li>h. appropriata e attinente</li> <li>i. semplice e lineare</li> <li>j. imprecisa/frammentaria/incompleta</li> <li>k. carente</li> <li>l. gravemente lacunosa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>g. 20-17</li> <li>h. 16.-14</li> <li>i. 13-12</li> <li>j. 11-8</li> <li>k. 7-4</li> <li>l. 3-1</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.</li> <li>• Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>g. completa/esauriente/originale</li> <li>h. appropriata e attinente</li> <li>i. semplice e lineare</li> <li>j. imprecisa/frammentaria/incompleta</li> <li>k. carente</li> <li>l. gravemente lacunosa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>g. 20-17</li> <li>h. 16.-14</li> <li>i. 13-12</li> <li>j. 11-8</li> <li>k. 7-4</li> <li>l. 3-1</li> </ul>	
<b>Indicatori specifici (MAX 40 pt)</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto..</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>g. completa/esauriente/originale</li> <li>h. appropriata e attinente</li> <li>i. semplice e lineare</li> <li>j. imprecisa/frammentaria/incompleta</li> <li>k. carente</li> <li>l. gravemente lacunosa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>g. 20-17</li> <li>h. 16.-14</li> <li>i. 13-12</li> <li>j. 11-8</li> <li>k. 7-4</li> <li>l. 3-1</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti</li> <li>• Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>g. completa/esauriente/originale</li> <li>h. appropriata e attinente</li> <li>i. semplice e lineare</li> <li>j. imprecisa/frammentaria/incompleta</li> <li>k. carente</li> <li>l. gravemente lacunosa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>g. 20-17</li> <li>h. 16.-14</li> <li>i. 13-12</li> <li>j. 11-8</li> <li>k. 7-4</li> <li>l. 3-1</li> </ul>	

Data \_\_\_\_\_

I COMMISSARI \_\_\_\_\_

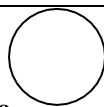
**Griglia di valutazione della prima prova scritta tipologia C –  
Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità**



**IPSSCOA ANTONIO ESPOSITO FERRAIOLI**  
**ESAME DI STATO 2022/2023**  
**COMMISSIONE \_\_\_\_\_**

GRIGLIA  
CORREZIONE  
PRIMA PROVA  
TIPOLOGIA C

<b>Indicatori generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)</b>			<b>Voto attribuito</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.</li> <li>• Coesione e coerenza testuale.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>m. completa/esauriente/originale</li> <li>n. appropriata e attinente</li> <li>o. semplice e lineare</li> <li>p. imprecisa/frammentaria/incompleta</li> <li>q. carente</li> <li>r. gravemente lacunosa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>m. 20-17</li> <li>n. 16.-14</li> <li>o. 13-12</li> <li>p. 11-8</li> <li>q. 7-4</li> <li>r. 3-1</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ricchezza e padronanza lessicale.</li> <li>• Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>m. completa/esauriente/originale</li> <li>n. appropriata e attinente</li> <li>o. semplice e lineare</li> <li>p. imprecisa/frammentaria/incompleta</li> <li>q. carente</li> <li>r. gravemente lacunosa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>m. 20-17</li> <li>n. 16.-14</li> <li>o. 13-12</li> <li>p. 11-8</li> <li>q. 7-4</li> <li>r. 3-1</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.</li> <li>• Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>m. completa/esauriente/originale</li> <li>n. appropriata e attinente</li> <li>o. semplice e lineare</li> <li>p. imprecisa/frammentaria/incompleta</li> <li>q. carente</li> <li>r. gravemente lacunosa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>m. 20-17</li> <li>n. 16.-14</li> <li>o. 13-12</li> <li>p. 11-8</li> <li>q. 7-4</li> <li>r. 3-1</li> </ul>	
<b>Indicatori specifici (MAX 40 pt)</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione</li> <li>• Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>m. completa/esauriente/originale</li> <li>n. appropriata e attinente</li> <li>o. semplice e lineare</li> <li>p. imprecisa/frammentaria/incompleta</li> <li>q. carente</li> <li>r. gravemente lacunosa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>m. 20-17</li> <li>n. 16.-14</li> <li>o. 13-12</li> <li>p. 11-8</li> <li>q. 7-4</li> <li>r. 3-1</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>m. completa/esauriente/originale</li> <li>n. appropriata e attinente</li> <li>o. semplice e lineare</li> <li>p. imprecisa/frammentaria/incompleta</li> <li>q. carente</li> <li>r. gravemente lacunosa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>m. 20-17</li> <li>n. 16.-14</li> <li>o. 13-12</li> <li>p. 11-8</li> <li>q. 7-4</li> <li>r. 3-1</li> </ul>	



Data \_\_\_\_\_

**I COMMISSARI \_\_\_\_\_**



## 7.8. La seconda prova scritta

il giorno stesso tra tre tracce elaborate collegialmente da tutti i docenti titolari della disciplina. Le tre tracce saranno preparate sulla base delle informazioni contenute nei documenti del consiglio di classe entro il 22 giugno 2023. La durata della prova sarà definita collegialmente dalla sottocommissione entro il giorno 21 giugno, l'orario di inizio e le modalità di sorteggio della traccia saranno definite dai presidenti.

La commissione per la correzione dei compiti, deve operare collegialmente compreso il presidente, basandosi sulle griglie di valutazione elaborate dalla commissione sulla scorta del quadro di riferimento allegato al D.M. n. 769 del 2018 per la seconda prova scritta.

Il punteggio attribuito alla seconda prova, secondo i quadri di riferimento suddetti, va convertito secondo la tabella 3 dell'allegato C all'O.M. 45 del 9 marzo 2023.

Il punteggio massimo da poter attribuire alla seconda prova è:  
fino a un massimo di 20 punti per la seconda prova scritta.

### **ALLEGATO C TABELLA 3**

#### **Conversione del punteggio della seconda prova scritta**

Punteggio in base 20	Punteggio in base 10
1	0.50
2	1
3	1.50
4	2
5	2.50
6	3
7	3.50
8	4
9	4.50
10	5
11	5.50
12	6
13	6.50
14	7
15	7.50
16	8
17	8.50
18	9

19	9.50
20	10

Griglia di Valutazione Seconda Prova Scritta  
Enogastronomia, Sala Bar e Vendita, Prodotti dolciari artigianali e industriali  
COMMISSIONE \_\_\_\_\_

Candidato/a \_\_\_\_\_ classe 5<sup>a</sup> sez. \_\_\_\_\_ Data \_\_\_\_\_

Tipologia

Punteggio attribuito \_\_\_\_\_ / 20

all'unanimità

a maggioranza

INDICATORI	LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI	PUNTEGGIO
<b>Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo.</b>	I	Scarsa comprensione del testo introduttivo, della consegna o dei dati del contesto operativo	1	_____ /3
	II	Parziale comprensione del testo introduttivo, della consegna o dei dati del contesto operativo	1,5	
	III	Comprensione essenziale del testo introduttivo, della consegna o dei dati del contesto operativo	2	
	IV	Buona comprensione del testo introduttivo, della consegna o dei dati del contesto operativo	2,5	
	V	Piena comprensione del testo introduttivo, della consegna o dei dati del contesto operativo.	3	
<b>Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione.</b>	I	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento senza coerenza nelle argomentazioni	1	_____ /6
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con limitata coerenza ed argomentazioni non sempre adeguate	2/3	
	III	Utilizza in modo generalmente corretto le conoscenze dei nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti.	4	
	IV	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, argomentando in modo chiaro e pertinente.	5	
	V	Utilizza con padronanza e coerenza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, argomentando in modo approfondito.	6	
<b>Padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nella elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi.</b>	I	Utilizza le competenze tecnico-professionali in modo inadeguato	1	_____ /8
	II	Utilizza le competenze tecnico-professionali in modo limitato, con parziale rilevazione delle problematiche e parziale elaborazione di soluzioni o di sviluppi tematici	2/3	
	III	Utilizza in modo generalmente corretto le competenze tecnico-professionali essenziali acquisite.	4/5	
	IV	Utilizza in modo appropriato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite, collegandole in una trattazione articolata	6/7	
	V	Utilizza la piena padronanza delle competenze tecnico-professionali specifiche acquisite, collegandole in una trattazione chiara e corretta	8	
<b>Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.</b>	I	Si esprime in modo inesatto e approssimativo, utilizzando un lessico inadeguato.	1	_____ /3
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un linguaggio del settore parzialmente adeguato.	1,5	
	III	Si esprime in modo generalmente corretto, utilizzando un linguaggio del settore adeguato.	2	
	IV	Si esprime in modo chiaro, utilizzando un lessico vario e articolato	2,5	
	V	Si esprime con piena padronanza lessicale, anche in riferimento al linguaggio specifico	3	
<b>NOTA: per parametri inferiori a L1 (BASSO) il punteggio attribuito è 0 (NULLO)</b>			<b>TOTALE</b>	
			_____ /20	

**I COMMISSARI**

Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

**Il Presidente prof.**

## 7.9. Il colloquio

Il colloquio orale si aprirà con l'analisi del materiale scelto dalla Commissione. Nel corso del colloquio il candidato dovrà dimostrare di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline e di aver maturato le competenze di educazione civica. Analizzerà poi, con una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze fatte nell'ambito dei PCTO.

La griglia di valutazione della prova orale è quella contenuta nell'allegato A dell'O.M. 45/2023.

### Griglia di valutazione del colloquio

#### Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	

linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

## 7.10. Simulazioni colloquio.

Sono state effettuate le simulazioni delle due prove scritte:

- 1) prima prova scritta di italiano il giorno 27 aprile 2023.
- 2) seconda prova scritta di scienza e cultura dell'alimentazione il giorno 4 maggio 2023.

È stata, inoltre, programmata per il 17 maggio 2023 dalle 11:00 alle 13:00 la simulazione della prova orale, in presenza della commissione composta dai docenti interni di Italiano e Storia, Inglese, Spagnolo, Scienze dell'Alimentazione, Laboratorio di Sala e Vendita, Matematica. La Commissione ha previsto un colloquio della durata di 40 minuti per ciascun alunno, per un totale di 3 alunni scelti in base a sorteggio. Per ogni alunno verrà proposto un documento relativo ad una delle aree tematiche proposte in modo da accertare la capacità dello studente di effettuare i diversi collegamenti interdisciplinari. La parte terminale del colloquio sarà dedicata alla discussione dell'esperienza di PCTO svolta nel corso dell'anno scolastico.

## 8. Appendice normativa

Il presente documento è stato redatto alla luce della normativa vigente integrata dalle misure urgenti per la scuola emanate per l'emergenza coronavirus:

- Decreto del Presidente della Repubblica 22 giugno 2009, n. 122
- D.L. 13 Aprile 2017 n.62
- D.M. 769 del 26 novembre 2018 (quadri di riferimento per la redazione e lo svolgimento delle prove scritte)
- Linee Guida, adottate in applicazione della legge 20 agosto 2019, n. 92 recante "Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica"
- D.M. 1095 del 21 novembre 2019 (quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della prima prova scritta)
- OM 16 maggio 2020, n. 11 (credito classe terza)
- Decreto del Ministro dell'istruzione 6 agosto 2020, n. 88 (Curriculum dello studente)
- Linee guida per la Didattica digitale integrata
- Nota 7116 del 2 aprile 2021 - Esame di Stato secondo ciclo di istruzione - Indicazioni operative per il rilascio del Curriculum dello studente
- Circolare n. 1107 del 22 luglio 2021 - Nota di accompagnamento alle indicazioni del Comitato Tecnico Scientifico del 12 luglio 2021
- Decreto Ministeriale n. 257 del 06/08/2021 - Piano scuola 2021 2022

- Decreto-legge n. 111 del 06/08/2021 (convertito con modificazioni dalla L. 24 settembre 2021, n. 133) - Misure urgenti per l'esercizio in sicurezza delle attività scolastiche, universitarie, sociali e in materia di trasporti
- Protocollo d'intesa per garantire l'avvio dell'anno scolastico nel rispetto delle regole di sicurezza per il contenimento della diffusione di covid-19 (anno scolastico 2021/2022) del 14/08/2021
- Nota esplicativa sul Protocollo di sicurezza prot. 900 del 18/08/2021
- Circolare n. 28118 del 12 novembre 2021 (termini e modalità per la presentazione delle domande dei candidati interni ed esterni all'esame di Stato conclusivo 2021/22)
- Legge 30 dicembre 2021 n. 234 (legge di Bilancio 2022)
- Circolare n. 110 dell'1 febbraio 2022 novità introdotte dagli artt. 19 e 30 del D.L. 27 gennaio 2022, n. 4 – Prime indicazioni operative per le istituzioni scolastiche statali e paritarie.
- indicazioni operative per le Istituzioni scolastiche statali e paritarie
- Decreto-legge n. 5 del 4 febbraio 2022, art. 6 - Gestione dei casi di positività all'infezione da SARS-CoV-2 nel sistema educativo, scolastico e formativo
- Ordinanza Ministeriale 65 del 14 marzo 2022 - Esami di Stato secondo ciclo di istruzione anno scolastico 2021/2022
- Ordinanza Ministeriale 66 del 14 marzo 2022 - (Costituzione e nomina delle commissioni)
- Decreto-legge n. 24 del 24 marzo 2022 - Regole sulla gestione dei contagi dopo la fine dello stato di emergenza
- Ordinanza Ministeriale n. 7775 del 28 marzo 2022 – (Esame di Stato secondo ciclo di istruzione chiarimenti e indicazioni operative)
- Circolare n. 410 del 29 marzo 2022 - nuove modalità di gestione dei contatti con casi di positività all'infezione da SARS-CoV-2
- Decreto Ministeriale n. 82 del 31 marzo 2022 Adozione del Piano per la prosecuzione, nell'anno scolastico 2021-2022, delle attività scolastiche, educative e formative nelle istituzioni del Sistema nazionale di istruzione a seguito della cessazione dello stato di emergenza da Covid-19
- Circolare n. 461 dell'1 aprile 2022 - Prime indicazioni relative alle misure di sicurezza di carattere sanitario da applicare a partire dal 1/4/2022.
- Nota Garante del 21 marzo 2017, prot.10719

## 9. Allegati

- **Allegato A:** Elaborati delle simulazioni della prima e della seconda prova
- **Allegato B:** Elenco docenti con firme

Alla fine delle attività scolastiche, in sede di scrutinio, verranno allegati al relativo verbale e forniti successivamente alla commissione d'esame i seguenti documenti:

- ✓ Relazione docente di sostegno

- ✓ Piano educativo individualizzato (PEI)
- ✓ Verbali del Consiglio di classe
- ✓ Certificazione delle competenze
- ✓ Giudizi di ammissione all'esame di Stato
- ✓ Tabella crediti completa
- ✓ Programmi svolti
- ✓ Verbale simulazione del colloquio orale

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI CON  
PROGRAMMAZIONE DIFFERENZIATA  
SCRUTINIO ESAMI PER GLI ALUNNI  
IN SITUAZIONE DI HANDICAP**

La Griglia di valutazione è adottata dal Consiglio di Classe per gli alunni in situazione di handicap che svolgono **Piani Educativi Individualizzati Differenziati** a norma delle Ordinanze Ministeriali 38/99 e 90/01 che sostituiscono le precedenti regolamentazioni e delle successive modifiche.

*“Quando il PEI, e' diversificato e con obiettivi didattici e formativi non riconducibili ai Programmi Ministeriali, verranno valutati i risultati dell'apprendimento, con l'attribuzione di voti relativi unicamente allo svolgimento del PEI e con valore legale solo ai fini della prosecuzione degli studi per il perseguimento degli obiettivi del PEI.”*

**Ordinanza Ministeriale n.90 del 21/05/01**

**Art. 15** Valutazione degli alunni in situazione di handicap

1. Nei confronti degli alunni con minorazioni fisiche e sensoriali non si procede, di norma, ad alcuna valutazione differenziata; è consentito, tuttavia, l'uso di particolari strumenti didattici appositamente individuati dai docenti, al fine di accertare il livello di apprendimento non evidenziabile attraverso un colloquio o prove scritte tradizionali.
2. Per gli alunni in situazione di handicap psichico la valutazione, per il suo carattere formativo ed educativo e per l'azione di stimolo che esercita nei confronti dell'allievo, deve comunque aver luogo. Il Consiglio di classe, in sede di valutazione periodica e finale, sulla scorta del Piano Educativo Individualizzato a suo tempo predisposto con la partecipazione dei genitori nei modi e nei tempi previsti dalla C. M. 258/83, esamina gli elementi di giudizio forniti da ciascun insegnante sui livelli di apprendimento raggiunti, anche attraverso l'attività di integrazione e di sostegno, verifica i risultati complessivi rispetto agli obiettivi prefissati dal Piano Educativo Individualizzato.
3. Ove il Consiglio di classe riscontri che l'allievo abbia raggiunto un livello di preparazione conforme agli obiettivi didattici previsti dai programmi ministeriali o, comunque, ad essi globalmente corrispondenti, decide in conformità dei precedenti artt. 12 e 13.
4. Qualora, al fine di assicurare il diritto allo studio ad alunni in situazione di handicap psichico e, eccezionalmente, fisico e sensoriale, il piano educativo individualizzato sia diversificato in funzione di obiettivi didattici e formativi non riconducibili ai programmi ministeriali, il Consiglio di classe, fermo restando l'obbligo della relazione di cui al paragrafo 8 della Circolare ministeriale n. 262 del 22 settembre 1988, valuta i risultati dell'apprendimento, con l'attribuzione di voti relativi unicamente allo svolgimento del citato piano educativo individualizzato e non ai programmi ministeriali. Tali voti hanno, pertanto, valore legale solo ai fini della prosecuzione degli studi per il perseguimento degli obiettivi del piano educativo individualizzato. I predetti alunni possono, di conseguenza, essere ammessi alla frequenza dell'anno successivo o dichiarati ripetenti anche per tre volte in forza del disposto di cui all'art. 316 del D.Lvo 16.4.1994, n. 297. In calce alla pagella degli alunni medesimi, deve essere apposta l'annotazione secondo la quale la votazione è riferita al P.E.I e non ai programmi ministeriali ed è adottata ai sensi dell'art. 14 della presente Ordinanza. Gli alunni valutati in modo differenziato come sopra possono partecipare agli esami di qualifica professionale e diligenza di maestro d'arte, svolgendo prove differenziate, omogenee al percorso svolto, finalizzate all'attestazione delle



- competenze e delle abilità acquisite. Tale attestazione può costituire, in particolare quando il piano educativo personalizzato preveda esperienze di orientamento, di tirocinio, di stage, di inserimento lavorativo, un credito formativo spendibile nella frequenza di corsi di formazione professionale nell'ambito delle intese con le Regioni e gli Enti locali. In caso di ripetenza, il Consiglio di classe riduce ulteriormente gli obiettivi didattici del piano educativo individualizzato. Non può, comunque, essere preclusa ad un alunno in situazione di handicap fisico, psichico o sensoriale, anche se abbia sostenuto gli esami di qualifica o di licenza di maestro d'arte, conseguendo l'attestato di cui sopra, l'iscrizione e la frequenza anche per la terza volta alla stessa classe.
5. Qualora durante il successivo anno scolastico vengano accertati livelli di apprendimento corrispondenti agli obiettivi previsti dai programmi ministeriali, il Consiglio di classe delibera in conformità dei precedenti artt. 12 e 13, senza necessità di prove di idoneità relative alle discipline dell'anno o degli anni precedenti, tenuto conto che il Consiglio medesimo possiede già tutti gli elementi di valutazione. Gli alunni in situazione di handicap che svolgono piani educativi individualizzati differenziati, in possesso dell'attestato di credito formativo, possono iscriversi e frequentare, nel quadro dei principi generali stabiliti dall'art. 312 e seguenti del D.Lvo n. 297/1994, le classi successive, sulla base di un progetto – che può prevedere anche percorsi integrati di istruzione e formazione professionale, con la conseguente acquisizione del relativo credito formativo in attuazione del diritto allo studio costituzionalmente garantito. Per gli alunni medesimi, che al termine della frequenza dell'ultimo anno di corso, essendo in possesso di crediti formativi, possono sostenere l'esame di Stato sulla base di prove differenziate coerenti con il percorso svolto e finalizzate solo al rilascio dell'attestazione di cui all'art. 13 del Regolamento, si fa rinvio a quanto previsto dall'art. 17, comma 4, dell'O.M. n. 29/2001.
  6. Qualora un Consiglio di classe intenda adottare la valutazione differenziata di cui sopra, deve darne immediata notizia alla famiglia fissandole un termine per manifestare un formale assenso, in mancanza del quale la modalità valutativa proposta si intende accettata. In caso di diniego espresso, l'alunno non può essere considerato in situazione di handicap ai soli fini della valutazione, che viene effettuata ai sensi dei precedenti artt. 12 e 13.
  7. Per gli alunni che seguono un Piano educativo Individualizzato differenziato, ai voti riportati nello scrutinio finale e ai punteggi assegnati in esito agli esami si aggiunge, nelle certificazioni rilasciate, l'indicazione che la votazione è riferita al P.E. in programmi ministeriali.
  8. Trovano applicazione, in quanto connessi con il momento della valutazione, le disposizioni contenute nelle circolari n. 163 del 16 giugno 1983 e n. 262 del 22 settembre 1988, paragrafo 6) svolgimento dei programmi, n. 7 prove scritte e grafiche, scritte grafiche, orali e pratiche e n. 8) valutazione.
  9. Al fine di facilitare lo svolgimento delle prove equipollenti previste dall'art. 318 del D.Lvo n. 297/1994, i Consigli di classe presentano alle Commissioni d'esame un'apposita relazione, nella quale, oltre a indicare i criteri e le attività previste al comma precedente, danno indicazioni concrete sia per l'assistenza alla persona e alle prove d'esame sia sulle modalità di svolgimento delle prove equipollenti, sulla base dell'esperienza condotta a scuola durante il percorso formativo. Per l'esame di Stato conclusivo dei corsi, tale relazione fa parte integrante del documento del Consiglio di classe del 15 maggio, come precisato dall'art. 17, comma 1, dell'O.M. n. 29/2001.
  10. I tempi più lunghi nell'effettuazione delle prove scritte e grafiche, previsti dal terzo comma dell'art. 318 del D.Lvo n. 297/1994, riguardano le ore destinate normalmente alle prove ma non possono comportare un aumento del numero di giorni rispetto a quello stabilito dal calendario degli esami.
  11. I docenti di sostegno, a norma dell'art. 315, comma quinto, del D.Lvo n. 297/1994, fanno parte del Consiglio di classe e partecipano, pertanto, a pieno titolo alle operazioni di valutazione, con diritto di voto per tutti gli alunni della classe.
  12. Le scuole, per la valutazione degli alunni in situazione di handicap, possono avvalersi della consulenza dei gruppi di lavoro provinciali per l'integrazione scolastica, ai sensi dell'art. 317, terzo comma, del D.Lgs. 297/94

Tali alunni possono, di conseguenza, essere ammessi alla frequenza dell'anno successivo o dichiarati ripetenti. Per gli stessi alunni, in calce alla pagella, deve essere apposta una specifica annotazione.

Se un consiglio di classe intende adottare una valutazione differenziata, deve darne immediata notizia alla famiglia fissandole un termine per manifestare un formale assenso, in mancanza del quale la modalità valutativa proposta si intende accettata.

In caso di diniego espresso, l'alunno non può essere considerato in situazione di handicap e va valutato secondo i parametri di cui sopra.

Gli alunni con handicap psichico possono essere ammessi agli esami se devono aver raggiunto un livello di preparazione corrispondente agli obiettivi formativi e didattici propri del corso di studio seguito.

Per gli allievi handicappati possono essere previste prove di esame equipollenti a quelle proposte dal ministero, con l'utilizzazione di ausili didattici, con tempi più lunghi nella redazione di prove scritte o grafiche, con la presenza di assistenti per l'autonomia e la comunicazione. Tali prove, in ogni caso, devono consentire che il candidato abbia raggiunto una preparazione culturale e professionale idonea per il rilascio del diploma di maturità.

Gli allievi valutati in modo differenziato (cioè in relazione al PEI) possono partecipare agli esami di qualifica e di licenza di maestro d'arte svolgendo prove differenziate omogenee e all'opera per corsi didattici, finalizzate all'attestazione delle abilità e delle competenze raggiunte. Tale attestato è spendibile come credito formativo nella frequenza di corsi di formazione professionale nell'ambito degli accordi tra Provveditorato agli Studi e Regioni. In caso di ripetenza, il consiglio di classe deve ridurre ulteriormente gli obiettivi didattici del PEI. Gli alunni handicappati possono, comunque, essere ammessi ad una terza ripetenza.

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEGLI ALLIEVI IN SITUAZIONE DI HANDICAP  
CON PROGRAMMAZIONE DIFFERENZIATA AI SENSI DELL'ART. 150.M.90/01 E SUCCESSIVE MODIFICHE  
(1^ prova scritta)**

I criteri di valutazione adottati per gli alunni disabili che seguono una programmazione individualizzata Differenziata (non curricolare) prevedono i seguenti voti che vanno dal quattro al dieci, a cui corrispondono rispettivamente:

<b>Modalità di raggiungimento dell'obiettivo</b>	<b>Rilevo</b>	<b>Giudizio</b>	<b>Voto</b>
<b>In autonomia, con sicurezza e con ruolo propositivo</b>	<b>Obiettivo completamente raggiunto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Possiede le conoscenze insegnate utilizzando i termini basilari della disciplina.</li> <li>- È in grado di fare degli esempi anche diversi da quelli utilizzati nelle spiegazioni. Organizza il lavoro in maniera corretta rispettando le consegne e di tempi impartiti.</li> <li>- Dimostra disponibilità ad ascoltare e ad essere messo in discussione. Sa autovalutarsi rispetto ad atteggiamenti e livelli di profitto</li> </ul>	<b>20</b>
<b>In autonomia e con sicurezza con ruolo attivo</b>	<b>Obiettivo raggiunto in modo soddisfacente</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Possiede le conoscenze insegnate utilizzando i termini basilari della disciplina.</li> <li>- È in grado di fare degli esempi, rispetta le consegne anche sulla tempistica predisposta.</li> <li>- Mantiene un buon livello di impegno e partecipazione e mostra autonomia. Sa porsi con educazione nel rispetto delle regole e delle diversità culturali.</li> </ul>	<b>12/15</b>
<b>In autonomia</b>	<b>Obiettivi raggiunti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fruisce conoscenze che gli consentono di non commettere errori grossolani. Sa eseguire esempi, anche se con qualche imprecisione e approssimazioni.</li> <li>- È abbastanza autonomo nella rielaborazione. Si esprime con chiarezza anche se spesso usa termini dialettali.</li> <li>- Svolge le mansioni affidate in maniera abbastanza autonoma. Si impegna con metodo e partecipa attivamente.</li> </ul>	<b>10,5</b>
<b>Parzialmente raggiunto</b>	<b>Obiettivo sostanzialmente raggiunto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Generalmente assolve gli impegni e partecipa al dialogo educativo. Lavora abbastanza bene nelle attività di gruppo anche se non sa sempre gestire al meglio il tempo a sua disposizione.</li> <li>- Dimostra di avere acquisito gli elementi essenziali della disciplina e non commette errori gravi nell'esecuzione di compiti al proprio livello. Esegue rielaborazioni, seppur parziali o imprecise; ha qualche spunto di autonomia.</li> <li>- La terminologia tecnica è abbastanza accettabile</li> </ul>	<b>9</b>

<b>Guidato</b>	<b>Obiettivo non raggiunto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Non possiede conoscenze adeguate al proprio percorso. Difficoltà nella comprensione e/o nell'applicazione e nell'analisi, commettendo errori gravi.</li> <li>- La rielaborazione delle conoscenze non è sicura e non coglie gli aspetti essenziali dei problemi.</li> <li>- L'uso del linguaggio non è adeguato al proprio livello.</li> <li>- È in grado di svolgere le mansioni affidate con parziale autonomia, l'impegno individuale risulta modesto.</li> </ul>	<b>7,5</b>
<b>Totalmente guidato e non collaborativo</b>	<b>Obiettivo non raggiunto e/o problematiche</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Non possiede né conoscenze né competenze.</li> <li>- Manca di autonomia .Non dimostra interesse al dialogo educativo. Non è disponibile a collaborare con i compagni.</li> <li>- Non rispetta gli impegni, si distrae, disturba.</li> <li>- È carente sul piano dell'educazione</li> <li>- Commette frequenti gravi errori nell'applicazione o nell'esecuzione di lavori semplici</li> </ul>	<b>6</b>

La scelta di ridurre la scala decimale ad una valutazione compresa tra quattro e dieci, evita traumi di valutazioni eccessivamente negative o facili entusiasmi e contemporaneamente utilizza lo stesso tipo di valutazione adottata per i normodotati.

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEGLI ALLIEVI IN SITUAZIONE DI HANDICAP  
CON PROGRAMMAZIONE DIFFERENZIATA AI SENSI DELL'ART.150.M.90/01 ESUCCESSIVAMENTE MODIFICATE  
(2^ prova scritta)**

I criteri di valutazione adottati per gli alunni disabili che seguono una programmazione individualizzata Differenziata (non curricolare) prevedono i seguenti voti che vanno dal quattro al dieci, a cui corrispondono rispettivamente:

<b>Modalità di raggiungimento dell'obiettivo</b>	<b>Rilievo</b>	<b>Giudizio</b>	<b>Voto</b>
<b>In autonomia, con sicurezza e con ruolo propositivo</b>	<b>Obiettivo completamente raggiunto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Possiede le conoscenze insegnate utilizzando i termini basilari della disciplina, con opportuni collegamenti.</li> </ul>	<b>20</b>
<b>In autonomia e con sicurezza con ruolo attivo</b>	<b>Obiettivo raggiunto in modo soddisfacente</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mantiene un buon livello di impegno e partecipazione e mostra autonomia. Sa porsi con educazione nel rispetto delle regole e delle diversità culturali. Rispetta le consegne</li> </ul>	<b>12/ 15</b>

<b>In autonomia</b>	<b>Obi etti vorag giunto</b>	- È abbastanza autonomo nella rielaborazione. Si esprime con chiarezza anche se spesso usa termini dialettali. A volte risulta impreciso e approssimato..	<b>10,5</b>
<b>Parziale nteguid ato</b>	<b>Obiettivo sostanzialme nte raggiunto</b>	- Dimostra di avere acquisito gli elementi essenziali della disciplina e non commette errori gravi nell'esecuzione di compiti al proprio livello. Esegue rielaborazioni, seppur parziali o imprecise; ha qualche spunto di autonomia.	<b>9</b>
<b>Guidato</b>	<b>Obiettivo non raggiunto</b>	- Non possiede conoscenze adeguate al proprio percorso. Commette gravi errori .L'impegno è discontinuo.	<b>7,5</b>
<b>Totalmente guidato e non collaborativo</b>	<b>Obiettivo non raggiunto e/o problematic he</b>	- Non possiede né conoscenze né competenze. - Manca di autonomia . Commette gravi errori anche nell'esecuzione di lavori semplici. Non rispetta le consegne e non collabora con i compagni.	<b>6</b>

La scelta di ridurre la scala decimale ad una valutazione compresa tra quattro e dieci, evita traumi di valutazioni eccessivamente negative o facili entusiasmi e contemporaneamente utilizza lo stesso tipo di valutazione adottata per i normodotati.

### Griglia di valutazione della prova orale differenziata

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

<b>Indicatori</b>	<b>Livelli</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Punti</b>	<b>Punteggio</b>
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e	5	

		utilizza con piena padronanza i loro metodi.		
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
<b>Punteggio totale della prova</b>				