



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO-FESR

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

MIUR

I.P.S.S.E.O.A. – I.P.S.I.A. “ETTORE MAJORANA”

BARH11000E - c.f. 93510760726 – Cod. Univoco : FKMXXFF

e-mail: barh11000e@istruzione.it pec: barh11000e@pec.istruzione.it Sito web: www.iissmajoranabari.edu.it

SEDE CENTRALE: Via S. Tramonte, n. 2 - BARI S. Paolo - c.a.p. 70132

Centralino: Tel. 080 5305335 - 080 9265750

Succursale di BARI / PALESE: Via Nazionale n. 8 tel. 080 5305497

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

CLASSE:V

SEZ: C

INDIRIZZO: SERVIZI DI SALA E VENDITA

SETTORE: ALBERGHIERO

SEDE: PALESE

Bari, 15 Maggio 2023

1.	COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	3
2.	DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE	
	2.1 Breve descrizione del contesto	
	2.2 Presentazione dell'Istituto	
3.	DESCRIZIONE DELLA CLASSE	
	3.1 Composizione e storia della classe	
	3.2 Profilo della classe	
4.	INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	
	4.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (PECUP)	
	4.2 Profilo culturale e risultati di apprendimento dei percorsi del settore servizi	
	4.3 Quadro orario settimanale	
5.	INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE	
	5.1 Interventi per gli alunni con disabilità	
	5.2 Interventi per gli alunni con DSA e con altri bisogni educativi speciali	
6.	INDICAZIONI GENERALI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA	
	6.1 Metodologie e strategie didattiche	
	6.2 Obiettivi trasversali	
7.	SCELTE ORGANIZZATIVE	
	7.1 Piano didattico annuale per materia	
	7.2 Attività di recupero: metodologia, obiettivi, tempi e modalità	
	7.3 Ambienti di apprendimento: strumenti, mezzi, spazi e tempi	
8.	PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (PCTO)	
	8.1 Temi di interesse generale del progetto PCTO	
	8.2 Temi dedicati per le singole aree di competenza	
	8.3 Validazione delle competenze	
	8.4 Profilo professionale raggiunto	
9.	ATTIVITÀ E PROGETTI	
10.	CITTADINANZA E COSTITUZIONE	
11.	INDICAZIONI SU DISCIPLINE	
12.	VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	
	12.1 Criteri di valutazione	
	12.2 Tabella di corrispondenza tra voti e valutazione formativa	
	12.3 Attribuzione dei crediti	
13.	PROVE D'ESAME	
14.	GRIGLIE DI VALUTAZIONE	
15.	MATERIALI ALLEGATI	

1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIE	DOCENTI	FIRMA
LAB. SERV. ENOGASTRONOMIA	COLAZZO ANNARITA	
LAB. SERV. SALA E VENDITA	ELENA COLAIANNI	
SCIENZE E CULTURA DELLA ALIMENTAZIONE	LISENA MARIA GABRIELLA	
ITALIANO STORIA	FERRANTE MARIA CARLA	
MATEMATICA	MUNDO DOMENICO	
INGLESE	LADISA ELENA	
SPAGNOLO	DEL VESCOVO STEFANIA	
DIRITTO E TEC. AMMINISTRATIVA	ROMANO FRANCESCA	
SCIENZE MOTORIE	SPADAVECCHIA MARIA	
RELIGIONE	NAVARRA GIUSEPPE	

Nella redazione del presente documento il Consiglio di Classe ha tenuto conto delle indicazioni del Garante per la protezione dei dati personali con nota protocollo 10719 del 21 marzo 2017 in merito alle modalità di redazione del presente documento.

2. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

2.1 Breve descrizione del contesto sociale

Il nostro Istituto è situato in una regione a margine dell'area metropolitana ed è dislocato su due plessi ubicati in quartieri periferici, più precisamente il quartiere San Paolo e Palese, caratterizzati da un elevato tasso di dispersione scolastica, da ragazzi seguiti dai servizi sociali del comune e/o del tribunale e da frequenza saltuaria. Il disagio scolastico è un fenomeno complesso legato sì alla scuola, come luogo di insorgenza e di mantenimento, ma anche a variabili personali e sociali, come le caratteristiche psicologiche e caratteriali da una parte e il contesto familiare/culturale il più delle volte frantumato da situazioni e vissuti di solitudine e abbandono.

Esso inoltre viene ad essere determinato dall'interazione di più fattori sia individuali che ambientali e si esprime in una grande varietà di situazioni problematiche che espongono lo studente al rischio di insuccesso e di disaffezione alla scuola. I problemi scolastici sono di tipo diverso e presentano diversi livelli di gravità, spesso non sono la conseguenza di una specifica causa, ma sono dovute al concorso di molti fattori che riguardano sia lo studente, sia il contesto in cui egli viene a trovarsi (ambiente socioculturale, clima familiare, qualità dell'istituzione scolastica e degli insegnanti).

Il disagio scolastico è un aspetto del disagio giovanile, che può manifestarsi con varie modalità, tra cui comportamenti di disturbo in classe, irrequietezza, iperattività, difficoltà di apprendimento, di attenzione, difficoltà di inserimento nel gruppo, scarsa motivazione, basso rendimento, abbandono, dispersione scolastica. Si riscontra, inoltre una consolidata apertura all'accoglienza e all'integrazione per gli alunni con bisogni educativi speciali: diverse abilità, DSA, svantaggio socio-economico-culturale.

2.2 Presentazione Istituto

L'offerta formativa del nostro Istituto, rivolta all'utenza della città e dell'hinterland barese, favorisce una fisionomia più precisamente tecnico scientifica dell'Istituto professionale e coerente con le esigenze provenienti dal mercato del lavoro.

E' caratterizzata dagli indirizzi di studio:
alberghiero, audiovisivo e ottico.

L'Istituto forma Operatori e Tecnici di laboratori dell'ambito della comunicazione visiva, dell'ottica, dei servizi di ristorazione del settore cucina, dei servizi di ristorazione del settore sala-bar e dei servizi di ricevimento.

un'alunna con disabilità che segue una programmazione differenziata con obiettivi minimi, per la quale è stato redatto il relativo PEI, e che non sosterrà l'Esame conclusivo, e un alunno con DSA per il quale è stato redatto il PDP con l'indicazione delle opportune misure compensative e dispensative.

3. DESCRIZIONE DELLA CLASSE

La classe risulta costituita da 10 alunni provenienti da Bari, S. Paolo, Palese, Santo Spirito e da Modugno, sei maschi e quattro femmine, tutti provengono dalla IV C sala Palese, hanno tutti frequentato questo corso di studi per il triennio conclusivo, ci sono due alunni diversamente abili che seguono una programmazione differenziata con obiettivi minimi per la quale è stato redatto il relativo PEI e le loro famiglie hanno dichiarato di non far sostenere ai loro figli l'Esame di Stato conclusivo e un alunno con la seguente diagnosi disturbo specifico dell'apprendimento (DSA) a cui è stato effettuato il PDP con l'indicazione delle opportune misure compensative e dispensative per cui il C.d.C. allega il PDP e il PEI al seguente documento.

Nel gruppo classe ci sono due alunni, uno a cui è stato diagnosticato una grave miopia che gli ha portato di conseguenza una mancanza di autostima e un altro a cui si è diagnosticato una patologia che ha portato ad assentarsi spesso per diversi ricoveri ospedalieri.

Dal punto di vista relazionale la classe ha evidenziato spirito di collaborazione e rispetto nei confronti sia dei compagni che dei docenti, mostrando inoltre una coscienza più consapevole del

proprio ruolo, delle proprie capacità e dei propri obiettivi didattici, con una consolidata maturità sia dal punto di vista didattico che comportamentale. Ciò ha permesso lo svolgimento regolare delle attività didattiche nonostante la situazione pandemica degli ultimi due anni per il quale ha portato alcuni alunni ad un atteggiamento poco partecipe alle lezioni e manifestando diverse lacune pregresse.

Riguardo al raggiungimento degli obiettivi didattici, il Consiglio di Classe è concorde nell'affermare che gli alunni, mediamente e quasi totalmente, hanno acquisito conoscenza approfondite dei contenuti nelle diverse discipline mentre un gruppo più ristretto a causa della mancanza di uno studio sistematico e di un impegno adeguato hanno raggiunto competenze più limitate. Solo pochi hanno sempre evidenziato un impegno costante e desiderio di apprendere e oggi riescono ad effettuare collegamenti nell'ambito di una stessa disciplina e con aree disciplinari affini, a comunicare con termini specifici ed analizzare situazioni, risolvendole in modo autonomo. Gran parte della classe, con l'avvicinarsi della scadenza degli esami finali, sta dimostrando maggiore interesse ed impegno nell'apprendimento dei contenuti, registrando risultati migliori. Alcuni studenti, invece, continuano ad evidenziare diffuse lacune per carenze pregresse, per metodo inadeguato e per uno studio superficiale.

L'obiettivo primario del C.d.c. è stato quello di motivare gli alunni in vista del traguardo degli Esami di Stato e di recuperare le carenze evidenziate durante il percorso di studi per far raggiungere a tutti gli studenti quelle competenze e abilità necessarie al superamento dell'esame di maturità. Per facilitare tale preparazione si è ricorso alla trattazione di nodi concettuali che permettessero la trattazione delle diverse discipline in un rapporto multidisciplinare. Complessivamente il livello delle conoscenze, delle competenze e delle abilità conseguite nelle varie materie risulta medio alto. Il Consiglio di Classe si è riunito regolarmente per i normali adempimenti ed anche i contatti con i genitori sono avvenuti regolarmente nei modi e nelle scadenze previste dal piano annuale di Istituto. Il rapporto docenti-famiglia è stato improntato a spirito di collaborazione, con l'obiettivo di far maturare un maggiore senso di responsabilità e far acquisire un comportamento corretto. Tutti gli alunni hanno frequentato le lezioni di Religione.

3.1 Composizione e storia della classe

TIPOLOGIA DELLA CLASSE	LIVELLO DI PROFITTO	RITMO DI APPRENDIMENTO	CLIMA RELAZIONALE
<input checked="" type="checkbox"/> tranquilla	<input type="checkbox"/> alto	<input type="checkbox"/> sostenuto	<input checked="" type="checkbox"/> collaborativo
<input type="checkbox"/> vivace	<input checked="" type="checkbox"/> medio alto	<input type="checkbox"/> produttivo	<input type="checkbox"/> buono
<input type="checkbox"/> problematica	<input type="checkbox"/> medio	<input checked="" type="checkbox"/> regolare	<input type="checkbox"/> sereno
<input type="checkbox"/> demotivata	<input type="checkbox"/> medio basso	<input type="checkbox"/> discontinuo	<input type="checkbox"/> a volte conflittuale
<input type="checkbox"/> poco rispettosa delle regole	<input type="checkbox"/> basso	<input type="checkbox"/> lento	<input type="checkbox"/> problematico
<input type="checkbox"/> Altro.....	<input type="checkbox"/> Altro.....	<input type="checkbox"/> Altro.....	<input type="checkbox"/> Altro.....

4. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

4.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (PECUP)

L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica.

L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale. Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso

la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formali, non formali e informali. Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi. I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente che favorisce, da parte degli studenti, scelte fondate e consapevoli.

Risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi degli istituti professionali hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento. A conclusione dei percorsi degli istituti professionali, gli studenti sono in grado di:

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

4.2 Profilo culturale e risultati di apprendimento dei percorsi del Settore Servizi

Il profilo del settore dei servizi si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro. Tali connotazioni si realizzano mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo. Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

Per raggiungere questi risultati occorre il concorso e la piena valorizzazione di tutti gli aspetti del lavoro scolastico:

- lo studio delle discipline in una prospettiva sistematica, storica e critica;
- la pratica dei metodi di indagine propri dei diversi ambiti disciplinari;
- l'esercizio di lettura, analisi, traduzione di testi letterari;
- l'uso costante del laboratorio per l'insegnamento delle discipline scientifiche;
- la pratica dell'argomentazione e del confronto;
- la cura di una modalità espositiva scritta ed orale corretta, pertinente, efficace e personale;
- l'uso degli strumenti multimediali a supporto dello studio e della ricerca.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Nell'articolazione "Enogastronomia e Servizi di sala e vendita", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti

enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche. Al termine del percorso quinquennale i diplomati nelle articolazioni “Enogastronomia” e “Servizi di sala e di vendita” conseguono inoltre le seguenti competenze:

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

4.3 Quadro orario

Discipline (sala)	ORE ANNUE				
	Primo biennio		Secondo biennio		5° anno
	1	2	3	4	5
Lingua e letteratura italiana	132	132	132	132	132
Storia	33	33	66	66	66
Inglese	99	99	66	66	66
Matematica	132	132	99	99	99
Diritto e economia	66	66			
Scienze degli alimenti	66	66			
Scienze Motorie E Sportive	66	66	66	66	66
Religione Cattolica o attività alternativa	33	33	33	33	33
Scienze integrate (Chimica)		33			
Tecnologia informatica della comunicazione	33	66			
Scienze integrate (Scienze della terra e biologia)	66	33			
Geografia	33				
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina	66**(*)	66**(*)			
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore sala e vendita	66**(*)	66**(*)			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	99**	66**			
Seconda lingua straniera	66	66	99	99	99
ARTICOLAZIONE: “ENOGASTRONOMIA”					
Scienza e cultura dell'alimentazione			132 (*)	132 (*)	165(*)
Diritto e tecniche amministrative struttura ricettiva			132	132	132
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore sala e vendita			165**	165**	132**
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina			33**	33**	33**
Inglese tecnico			33*	33	33
<i>Di cui in compresenza</i>			132*		
TOTALI	1056	1056	1056	1056	1056

* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

** Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

(*) con il decreto ministeriale n. 32 del 29 aprile 2011 ai sensi dell'art. 8, comma 4, lettera a) è determinata l'articolazione delle

5. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

La didattica speciale è stata organizzata per conseguire obiettivi specifici di apprendimento, relativi alle singole discipline e obiettivi trasversali. Questi ultimi hanno riguardato l'inclusione degli allievi con Bisogni Educativi Speciali nel contesto classe, la conoscenza e la valorizzazione del sé, il rapporto con gli adulti e il rapporto con i pari.

5.1 Interventi per gli allievi con disabilità

- Flessibilità organizzativa e didattica.
- Iniziative di recupero e sostegno.
- Orientamento scolastico e professionale.
- Presenza del GLO operativo sul singolo allievo e del GLI (D.L.gs 66/2017) composto dal Dirigente scolastico, docenti di sostegno di ruolo, docenti curricolari coordinatori di classe ed eventualmente personale Ata, nonché specialisti della ASL, rappresentanti dei genitori e degli studenti.
- Approvazione del PI (piano per l'inclusione).
- Coordinamento degli interventi e servizi per alunni con disabilità al fine di migliorare la qualità, l'efficacia dei percorsi individualizzati e di integrare tutte le forze (insegnanti di classe, di sostegno, famiglie, unità multidisciplinare...).

Per l'inclusione degli studenti con disabilità sono stati realizzati i seguenti punti:

- Raccordo tra i vari ordini di scuola, per diffondere la cultura dell'inclusione;
- Orientamento in entrata degli alunni con disabilità provenienti dalla scuola secondaria di primo grado o da altri istituti;
- Accoglienza alunni certificati e genitori presso il nostro Istituto favorendo la conoscenza dell'ambiente, delle attività proposte e delle figure di riferimento per garantire continuità del processo educativo tra scuola secondaria di primo grado e di secondo grado e per mettere gli alunni nelle condizioni di iniziare con serenità la futura esperienza scolastica;
- Somministrazione questionari alle famiglie, nei casi di gravità, per conoscere, comprendere meglio le esigenze degli alunni;
- Raccolta dati per l'inclusione, attraverso l'analisi dei documenti dell'alunno, i colloqui con la famiglia, gli specialisti, gli insegnanti di sostegno e la partecipazione alle verifiche dei PEI finali dei nuovi iscritti;
- Presentazione dell'alunno al nuovo consiglio di classe. Nei casi più gravi predisposizione di un progetto di integrazione e formazione degli studenti e insegnanti;
- Incontri periodici con le famiglie e partecipazione alla stesura dei PEI;
- Supervisione andamento didattico degli alunni;
- Orientamento in uscita al fine di garantire la continuità tra le diverse fasi del percorso di vita.

Come previsto nell'O.M. 45/2023 all'art 24 comma 1 si sottolinea che la tipologia delle prove d'esame, se con valore equipollente o non equipollente, deve essere coerente con quanto indicato nel piano educativo individualizzato (PEI) approvato dal GLO. In ottemperanza al comma 4, il Consiglio di Classe chiede che per la predisposizione e lo svolgimento delle prove d'esame, l'alunno possa essere supportato dal docente di sostegno che lo ha seguito durante tutto il percorso di studi quinquennale e venga nominato dal presidente della commissione sulla base delle indicazioni del documento del CdC.

5.2 Interventi per gli allievi con DSA e con altri B.E.S.

Gli allievi con bisogni educativi speciali sono studenti che presentano una richiesta di speciale attenzione didattica per una varietà di ragioni:

- disturbi specifici di apprendimento e/o disturbi evolutivi specifici (DSA)
- svantaggio socio-economico, linguistico e culturale (BES).

Gli interventi riguardano:

- Flessibilità organizzativa e didattica.
- Iniziative di recupero.
- Approvazione del PI (Piano per l'inclusione).
- Presenza del GLI (D.L.gs 66/2017), composto dal Dirigente scolastico, docenti di sostegno di ruolo, docenti curricolari coordinatori di classe ed eventualmente personale Ata, nonché specialisti della ASL, rappresentanti dei genitori e degli studenti.
- Coordinamento degli interventi e servizi al fine di migliorare la qualità, l'efficacia dei percorsi individualizzati e di integrare tutte le forze (insegnanti di classe, famiglie, unità multidisciplinare...).

Per l'inclusione degli studenti con DSA e BES vi è stato:

- Raccordo tra i vari ordini di scuola, per diffondere la cultura dell'inclusione.
- Raccolta dati per l'inclusione, attraverso l'analisi dei documenti dell'alunno e i colloqui con la famiglia.
- Presentazione dell'alunno al nuovo consiglio di classe.
- Incontro con le famiglie e partecipazione alla stesura dei PDP.
- Condivisione e predisposizione delle misure dispensative e compensative.
- Supervisione andamento didattico degli alunni.

Anche per gli alunni con DSA e BES l'O.M. 45/2023 all'art.25, commi 1-2-6, stabilisce che gli studenti sono ammessi a sostenere l'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione sulla base del piano didattico personalizzato (PDP) e che le modalità di svolgimento delle prove d'esame verranno individuate dalla sottocommissione sulla base del PDP e di tutti gli elementi conoscitivi forniti dal Consiglio di classe. Inoltre è possibile nello svolgimento delle prove d'esame per il candidato DSA utilizzare, ove necessario, gli strumenti compensativi e dispensativi previsti dal PDP, per lo studente BES solo gli strumenti compensativi, e comunque tempi più lunghi di quelli ordinari per l'effettuazione delle prove scritte.

6. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

6.1 Metodologie e strategie didattiche

Il fine primario della scuola è la formazione integrale della persona sotto il profilo professionale, etico, culturale, psicofisico e sociale: tale obiettivo è stato perseguito nel pieno rispetto sia degli alunni sia dell'autonomia didattica e culturale dei docenti.

Nelle sue finalità educative e didattiche generali, l'I.P. "E. Majorana" si è proposto di fornire ai suoi studenti i requisiti caratterizzanti la formazione professionale e la crescita generale della persona, in armonia con gli obiettivi e le priorità definiti dalla Legge n. 107/2015, ovvero:

- garantire a tutti gli studenti l'accesso all'offerta formativa indipendentemente dalle diversità di religione, etnia, stato sociale, sesso, valorizzando le differenze, promuovendo l'integrazione e favorendo lo sviluppo di una formazione nel segno dei valori della legalità, del rispetto, della libertà e della solidarietà umana;
- favorire un'ampia preparazione di base attraverso l'equilibrata acquisizione di conoscenze e competenze nei diversi ambiti;
- favorire lo sviluppo della persona attraverso la presa di coscienza di operare in una realtà culturalmente, socialmente ed economicamente complessa;
- favorire lo sviluppo di spirito di iniziativa, acquisendo un'adeguata capacità di decisione responsabile nell'azione e nelle scelte professionali;

e, in coerenza con l'art. 1 comma 7 della Legge n. 107/2015, nei limiti delle risorse umane, finanziarie e strumentali disponibili, attraverso specifici progetti miranti al conseguimento degli obiettivi specifici ha promosso:

- la valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare attenzione alla comunicazione nella madrelingua oltre che all'apprendimento della lingua Inglese;
- il potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche;
- lo sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri;
- l'attuazione dei principi di pari opportunità attraverso l'educazione alla parità tra i sessi, la prevenzione della violenza di genere e di tutte le discriminazioni;
- lo sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali;
- il potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica;
- lo sviluppo delle competenze digitali degli studenti e potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio;
- la prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico;
- il potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali;
- la valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese;
- il potenziamento dell'alternanza scuola-lavoro;
- l'individuazione di prassi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli studenti;
- il consolidamento del sistema di orientamento.

6.2 Obiettivi trasversali

L'Istituto consapevole che il processo formativo è *"il risultato di azioni plurime, ben programmate e convergenti"* ha perseguito in particolare i seguenti obiettivi trasversali legati alle competenze chiave di cittadinanza:

- comunicazione nella madrelingua: avere padronanza della lingua parlata e scritta, saper fare sintesi e cogliere l'essenziale;
- comunicazione nelle lingue straniere: avere padronanza delle lingue straniere, saper fare e cogliere l'essenziale;
- competenze sociali e civiche: saper lavorare in gruppo, capacità di creare rapporti positivi con gli altri, rispettare le regole, sviluppare autonomia organizzativa e di giudizio, pensiero critico, apertura agli altri, costruzione del senso di legalità;
- imparare ad imparare: saper studiare, cioè fare uso approfondito ed efficace del tempo, delle informazioni, degli strumenti e delle capacità al fine dell'apprendimento;
- spirito di iniziativa e imprenditorialità: sviluppare la creatività, saper "fare", cioè coltivare un'operatività precisa ed ordinata, individuare e risolvere problemi, saper pianificare e gestire progetti per raggiungere obiettivi.

7. SCELTE ORGANIZZATIVE

7.1 Piano didattico annuale per materia

Sulla base dei curricoli previsti dalla normativa, delle indicazioni del Collegio Docenti e dei rispettivi Consigli di Classe, ogni docente ha predisposto il proprio piano didattico annuale, poi esplicitato alla

classe, che comprende:

- valutazione della situazione di partenza e del livello di preparazione e di capacità degli alunni, accertata attraverso prove d'ingresso che possono consistere in test, prove scritte ed orali, osservazioni di altro genere;
- definizione degli obiettivi didattici che si intendono perseguire, quali conoscenze, abilità, comportamenti;
- contenuti;
- eventuali attività integrative, di sostegno o di carattere interdisciplinare che si intendono attuare;
- criteri e strumenti di valutazione adottati;
- criteri per l'attività di recupero e sostegno.

7.2 Attività di recupero – Metodologia, obiettivi, tempi e modalità

Gli interventi sono stati finalizzati al tempestivo recupero delle specifiche carenze rilevate sulla base dei “nodi disciplinari” di ciascuna materia.

Hanno avuto un carattere personalizzato e un nuovo approccio didattico finalizzato sia a recuperare le lacune pregresse, portando gli alunni al livello di sufficienza o almeno ad un significativo miglioramento, ma anche a motivare gli alunni allo studio, far acquisire un metodo più efficace e migliorare la loro autostima.

7.3 Ambienti di apprendimento: strumenti – mezzi – spazi – tempi

Il C.d.C, al fine di favorire il raggiungimento degli obiettivi prefissati, ha programmato diverse strategie avvalendosi degli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo di “insegnamento/apprendimento”.

Si è dato spazio, in ogni materia, ai seguenti tipi di attività in classe:

- lezione frontale
- lezione dialogata
- lezione pratica
- lezioni svolte dagli studenti stessi attraverso la preparazione di lavori individuali o di gruppo
- problem solving
- lavori di gruppo
- dibattito in classe
- discussione guidata
- lezione-applicazione
- attività laboratoriale
- conversazione su esperienze e vissuti personali
- brainstorming e scoperta guidata
- relazioni su ricerche individuali e di gruppo
- case management
- case-study
- simulazione e role-play
- elaborazione di schemi/mappe concettuali e/o quadri riassuntivi
- esame di materiali e documentazioni
- uso di scale di misurazione, item, tabelle, diagrammi di flusso
- didattica per progetto
- correzione collettiva di esercizi ed elaborati vari svolti
- esercitazioni individuali
- esercitazioni per piccoli gruppi in classe
- esercitazioni grafiche e pratiche

- lettura ed elaborazione di tabelle, grafici, immagini, schemi

Sono stati utilizzati:

- Libro di testo
- Altri testi
- Manuali
- Dizionari
- Appunti e Dispense
- Riviste specializzate
- Quotidiani
- Fotografie
- Fotocopie
- Internet
- Software didattici
- Registratore audio
- Lavagna luminosa
- Videoproiettore
- Videocamera
- Televisore
- LIM
- Personal computer

Spazi

- Laboratorio di informatica
- Laboratorio linguistico
- Laboratorio di cucina/sala
- Palestra

Altro

- Incontri con esperti
- Conferenze
- Dibattiti
- Altro: PCTO

I tempi del processo di insegnamento-apprendimento sono stati calibrati secondo i processi e i ritmi di apprendimento degli alunni. Il C.d.C. ha saputo adattare, tramite “accordi metodologici”, il curricolo di scuola facendo una Progettazione Didattica coerente e coesa attraverso una documentazione trasparente e comprensibile da parte degli utenti del servizio scolastico.

8. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (PCTO): ATTIVITA' NEL TRIENNIO

Il percorso per le competenze trasversali e l'orientamento si è posto l'obiettivo di trasmettere alle giovani generazioni il valore del lavoro, oltre a correggere una visione della scuola come isola volutamente estranea ai processi di trasformazione economica e produttiva in atto, regolamentato dal d. lgs. n. 77/2005, attuativo dell'art. 4 della legge n. 53/2003 di riforma del sistema scolastico e ridefinita dalla legge 13 luglio 2015 n. 107.

Tale percorso formativo è stato progettato, attuato e valutato dall'istituto in collaborazione con le imprese, con le rispettive associazioni di rappresentanza e con le camere di commercio, industria, artigianato con la finalità di creare un luogo dedicato all'apprendimento in cui i ragazzi siano in grado di imparare concretamente gli strumenti del “mestiere” in modo responsabile e autonomo. L'Istituto

intende porre in essere nuove progettualità di PCTO su territorio nazionale, sostenendo così l'affermarsi di una "cultura aziendale" integrativa delle "istanze formative" scolastiche ed in grado di offrire agli studenti, già nel corso del loro percorso di studi, l'acquisizione di un significativo e valido bagaglio di esperienze operative e lavorative tali da permettere loro di potersi poi realmente orientare nel mercato del lavoro e delle opportunità professionali.

La classe ha partecipato ai suddetti percorsi sia sul territorio nazionale sia all'estero. Questa esperienza ha arricchito l'offerta formativa e permesso alla nostra azione educativa e formativa di inserirsi a pieno diritto nella problematica del modello di sviluppo territoriale attraverso la formazione regionale rivolta agli Istituti di istruzione secondaria di secondo grado.

Particolare attenzione è stata posta agli aspetti legati alla sicurezza nei luoghi di lavoro. La frequenza di tali corsi è stata convalidata da un attestato, che rientra nella certificazione del percorso.

L'O.M. 45/2023 propone una deroga riguardante i percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO), che, per quest'anno scolastico, non è requisito di ammissione all'Esame, alla luce dell'emergenza COVID degli anni precedenti, per cui le attività sono state rese difficoltose dalla chiusura delle attività di settore e dalla minore possibilità di accoglienza delle aziende.

Sono state riconosciute come attività del percorso anche la partecipazione a tutte le manifestazioni, seminari, gare, eventi, mostre, fiere, conferenze di settore, incontri con esperti del lavoro presso la scuola e/o presso associazioni di categoria, enti pubblici e privati, PON ed Erasmus.

8.1 Temi di interesse generale del progetto PCTO

- Aspetti normativi della sicurezza sui luoghi di lavoro; corso in igiene alimentare HACCP;
- organizzazione aziendale; sistemi di qualità; attività di orientamento professionale e al lavoro;
- progetti di ampliamento dell'offerta formativa;
- elementi di base di diritto del lavoro;
- elementi di base di comunicazione nelle organizzazioni; giovani ed impresa; incontri di orientamento per il lavoro (Lavoro/Università)

8.2 Temi dedicati per le singole aree di competenza

- Attività da svolgersi utilizzando la didattica laboratoriale;
- Lezioni di approfondimento su argomenti tecnici del settore;
- Presentazione dei profili professionali e le competenze da sviluppare nel percorso di PCTO;
- Visite aziendali;
- Rielaborazione attività del progetto PCTO.

8.3 Validazione delle competenze

Il C.d.C. ha infine valutato le competenze raggiunte in base alla relazione finale elaborata dal tutor interno.

8.4 Profilo professionale raggiunto

A conclusione del percorso triennale dell'alternanza si sono raggiunte quelle competenze ed abilità attinenti allo specifico **indirizzo del settore sala e vendita** riassumibili nelle seguenti linee:

- Conoscere i criteri di impostazione di un menù e le strategie di vendita, nonché la presentazione grafica ed illustrazione al cliente;
- Illustrare in termini essenziali, la ricetta di un piatto presente nel menù, indicando i prodotti essenziali, le tecniche di lavorazione, le caratteristiche dietetiche nonché la sua storia;
- Realizzare con professionalità i vari ruoli previsti all'interno della brigata di sala e i vari tipi di servizio;
- Predisporre i locali, gli arredi e le decorazioni in funzione di un banchetto, di un buffet o di

- un cocktail- party, con gusto e creatività;
- Saper indicare le caratteristiche e le tecniche delle diverse gestioni del bar, saper servire le bevande e preparare i vari cocktails;
 - Comprendere le strutturazioni portanti dei vari servizi praticati nella ristorazione e saperli applicare con ordine precisione, rapidità e responsabilità;
 - Sviluppare le capacità di relazione all'interno del reparto e di collaborazione con gli altri reparti;
 - Sapersi collocare all'interno di una organizzazione di un gruppo di lavoro, conoscendo le precise funzioni tecnico- professionali di ogni componente;
 - Saper utilizzare il linguaggio specifico di settore, esprimendosi con correttezza e proprietà di linguaggio (stabilire rapporti comunicativi adeguati, dare informazioni alla clientela);
 - Sviluppare capacità di organizzazione delle varie fasi di lavoro attinenti al catering e al banqueting;
 - Conoscere e rispettare le norme che regolano il funzionamento delle strutture ricettive con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari

9. ATTIVITÀ E PROGETTI

TITOLO	BREVE DESCRIZIONE DEL PROGETTO O ATTIVITA'	COMPETENZE ACQUISITE
SALONE DELLO STUDENTE	Partecipazione ad incontri informativi per la scelta tra un variegato panorama di corsi di laurea e indirizzi didattici organizzato presso il campus universitario dell'ente di promozione Campus Orienta.	Maturare una scelta consapevole degli studi e del lavoro post-diploma.
APPLICAZIONE RISTOCALL	Incontro di presentazione APP RISTOCALL che permette una interfaccia tra domanda e offerta nel mondo del lavoro.	Conoscere le esperienze di alto profilo e le possibilità di crescere nel mondo della ristorazione
VILLAGGIO COLDIRETTI	Incontro di presentazione dei prodotti alimentari delle varie regioni d'Italia	Aquisire i principi di un approccio etico alla enogastronomia delle varie regioni.
COLLEGAMENTO ISPI : INVASIONE RUSSA DELL'UCRAINA	Incontro mediante la LIM con l'istituto per gli studi di politica internazionale in prima linea nella ricerca e nella formazione dei giovani sui grandi temi della geopolitica, per approfondimenti sul conflitto in Ucraina, a un anno	La capacità di confrontarsi e dialogare con altri studenti e docenti, per sviluppare insieme un'analisi critica dell'attualità internazionale.

		dall'invasione russa.	
GIORNO DELLA MEMORIA		Incontro per la lettura dell'audiolibro del diario di Anna Frank.	Conoscere la storia della seconda guerra mondiale
ORIENTAMENTO UNIBA-DIPARTIMENTO DI ECONOMIA MANAGEMENT		Incontro con il Dipartimento di Economia Management e Diritto dell'Impresa per l'orientamento alle lauree triennali in Economia Aziendale e Marketing e Comunicazione d'Azienda.	Maturare una scelta consapevole degli studi e del lavoro post-diploma.

10. CITTADINANZA E COSTITUZIONE

La legge n. 92 del 2019 ha previsto l'insegnamento di Educazione civica come disciplina trasversale con almeno 33 ore all'anno dedicate

NUCLEI TEMATICI	DISCIPLINA	DOCENTE	ARGOMENTO TRATTATO	N. ORE
Costituzione italiana e delle Istituzioni dell'unione europea e principi di legalità	ITALIANO	Prof.ssa Ferrante	L'Italia nella comunità internazionale. I doveri di solidarietà La Tutela del lavoro – collegamenti con gli Articoli della Costituzione Diritto e tutela della salute – collegamenti con gli Articoli della Costituzione Diritto dell'Ambiente e all'Ambiente – l'Agenda 2030	3
	LING.STRAN. INGLESE	Prof.ssa Ladisa	The European Institutions The American Constitution Federal Government State Government Local Government	3
	LING. STRANIERA	Prof.ssa Del Vescovo	Constitución y comunidades	3
	STORIA	Prof.ssa Ferrante	La Costituzione italiana – storia e struttura. L'Assemblea costituente.	2

	DIRITTO ED ECONOMIA/D TARS	Prof.ssa Romano	I principi generali ed articoli legati all'attività turistica; Istituzioni internazionali e dell'unione europea; Principi di legalità.	6
Cittadinanza attiva e digitale	MATEMATIC A	Prof. Matematica	-Utilizzare gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. -Usare strumenti digitali per la risoluzione di problemi di varia natura	3
Sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona	SCIENZE DEGLI ALIMENTI	Prof.ssa Lisena	Clima, ambiente e salute Slow food, biodiversità e made in Italy	3
	MATERIE DI INDIRIZZO (SALA E CUCINA)	Prof.ssa Colaianni Prof.ssa Colazzo	Il rispetto dell'ambiente e il diritto alla salute.	5 1
	SCIENZE MOTORIE	Prof.ssa Spadavecchia	Codice della strada Agenda 2030	3
	RELIGIONE	Prof. Navarra	Il male naturale e colpevole, l'amore del prossimo e i valori della cultura contemporanea	1

11.INDICAZIONI SU DISCIPLINE

Schede informative su singole discipline

PECUP - COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA - COMPETENZE ACQUISITE - OSA - ATTIVITA' E METODOLOGIE

CLASSE	5C SALA
INDIRIZZO	ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA
DISCIPLINA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
DOCENTE	PROF.SSA FERRANTE MARIACARLA
LIBRO DI TESTO	<p>SCOPRIRAI LEGGENDO VOL.3 Paolo DiSacco, Paola Manfredi Bruno Mondadori Edizione Scuola</p> <p>AGENDA DEL CITTADINO VOL.UNICO - PROPOSTE PER L'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA NEGLI ISTITUTI SUPERIORI DiNapoli Matteo, Edizioni Einaudi Scuola</p>

<p>PECUP (risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale)</p>	<p>EDUCATIVO E CULTURALE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Imparare ad imparare; Comunicare ; Agire in modo autonomo e responsabile; Acquisire e interpretare le informazioni; Individuare collegamenti e relazioni. <p>PROFESSIONALE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali; - Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti; - Leggere, comprendere ed interpretare testi di vario tipo; - Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; - Identificare problemi e argomentare le proprie tesi, valutando criticamente i diversi punti di vista e individuando possibili soluzioni; - Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario; - Agire in riferimento ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione in base ai quali essere in grado di valutare i fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
<p>COMPETENZE CHIAVE CITTADINANZA</p>	<p>DI</p> <ul style="list-style-type: none"> - competenza nell'individuazione di collegamenti e relazioni - competenza nell'acquisizione ed interpretazione delle informazioni - competenza nella valutazione dell'attendibilità delle fonti - competenza nella distinzione tra fatti e opinioni. - competenza nell'utilizzare criticamente strumenti informatici e telematici per svolgere attività di studio e di approfondimento, per fare ricerca e per comunicare.
<p>COMPETENZE ACQUISITE</p>	<ul style="list-style-type: none"> - partecipazione a conversazioni e interazione nella discussione in maniera adeguata sia agli interlocutori sia al contesto. - formulazione di opinioni e valutazioni in modo appropriato e opportunamente argomentato. - produzione di testi scritti per riferire, descrivere ed argomentare sui contenuti della disciplina con padronanza linguistica e di capacità di sintesi e di rielaborazione.

<p>OSA Specifici di Apprendimento (Obiettivi di)</p>	<p>COMPETENZE E ABILITA' EDUCAZIONE LINGUISTICA</p> <p><i>Potenziamento delle competenze precedentemente esercitate</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Sviluppare capacità di giudizio relativamente al materiale visionato, attraverso il controllo e il confronto tra le informazioni, per operare scelte consapevoli e pertinenti • Saper curare e potenziare l'esposizione orale, anche in funzione di un proprio progetto comunicativo. • Saper scrivere con taglio personale e originalità espressiva, rispettando la natura della consegna e la correttezza linguistica. • Sviluppare autonome capacità critiche funzionali all'analisi testuale e alla produzione di saggi brevi, commenti, testi argomentativi, relazioni. • Saper cogliere i caratteri di originalità che contraddistinguono un'opera e/o un autore <p>EDUCAZIONE LETTERARIA</p> <p><i>Potenziamento delle competenze precedentemente esercitate, in una prospettiva di progressivo affinamento delle stesse oltre che della sensibilità letteraria e culturale</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper confrontare immaginari culturali diversi e le produzioni ad essi connesse • Comprendere l'evoluzione di un genere testuale • Saper individuare, relativamente all'epoca di appartenenza di un testo e alla storia della cultura, gli elementi di tradizione e di continuità (sotto l'aspetto tematico, linguistico, semantico...) • Saper riconoscere e interpretare i temi più significativi di un testo poetico o in prosa giustificando le proprie affermazioni 	<p>CONOSCENZE E CONTENUTI Ampia selezione di testi letterari per comprendere correnti letterarie ed autori.</p> <p>FRA OTTOCENTO E NOVECENTO</p> <p>Verismo ; G. Verga (vita, opere, poetica) e il Ciclo dei Vinti "L'inizio dei Malavoglia" da I Malavoglia p.78; "Rosso Malpelo" da Vita dei Campi p.88</p> <p>Decadentismo fra prosa e poesia G. D'Annunzio (vita, opere, poetica) e l'Estetismo "La sera fiesolana" da Alcyone p.215; "La pioggia nel pineto" da Alcyone p.219; I romanzi " Il piacere" Il conte Andrea Sperelli pag. 207;</p> <p>G.Pascoli (vita, opere, poetica) e lo sguardo del Fanciullino "Le doti del fanciullino" da Il Fanciullino p.240; "X Agosto" da Myricae p.253; "Nebbia" da Canti di Castelvecchio p.260</p> <p>IL NOVECENTO (LA I META')</p> <p>La ribellione delle Avanguardie F.T.Marinetti, letteratura, arte, cucina "Il manifesto del Futurismo da Gazzetta dell'Emilia p.285; "Il bombardamento di Adrianopoli da Zang TumbTumb p.352</p> <p>I romanzi di analisi interiore I. Svevo (vita, opere, poetica) e la psicanalisi "L'ultima sigaretta" da La coscienza di Zeno p.428; "La paradossale conclusione del romanzo" da La coscienza di Zeno p.442;</p> <p>L.Pirandello (vita, opere, poetica) e le maschere "Il sentimento del contrario" da L'umorismo p.461; "La patente" da Novelle per un anno p.471; "La storia di Vitangelo Moscarda" da Uno, nessuno, centomila p.494</p> <p>L'Ermetismo G. Ungaretti (vita, opere, poetica) e la poesia di guerra "veglia", "Fratelli", "Sono una creatura", "Soldati" da Allegria- Il porto sepolto p.590 e seg.;</p> <p>U.Saba (vita, opere e poetica) e la poesia dell'onestà "Amai" da da Il Canzoniere Mediterranee p.534; "Città vecchia" da Il Canzoniere – Trieste e una donna p.548; "La capra" da Il Canzoniere – Casa e campagna p.546</p>
---	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> • Saper definire i rapporti tra un autore e la corrente letteraria di appartenenza con particolare attenzione alle problematiche della sua epoca. • Saper individuare le esperienze storico-culturali di maggior rilievo comuni alle letterature europee • Saper effettuare collegamenti interdisciplinari (testimonianze letterarie - contesto socioeconomico e giuridico – lingue straniere) 	<p>IL NOVECENTO (LA II META')</p> <p>Il Neorealismo P. Levi (vita, opere e poetica) e i racconti della Resistenza "Eccomi dunque sul fondo" da Se questo è un uomo p.701; "Il canto di Ulisse nel lager" da Se questo è un uomo p.705</p>
U.D.A. INTERDISCIPLINARI	<p>U.D.A. N.1 PROMUVERE IL MADE IN ITALY D'ANNUNZIO: UN AUTORE RINNOVA LA LINGUA ITALIANA – IL FUTURISMO: IL CIBO COME ESPERIENZA U.D.A. N.2 SOSTENIBILITA' E TRACCIABILITA' IL GLOSSARIO, LA STORIA DEL TERMINE SECONDO LE ORGANIZZAZIONI MONDIALI - IL CASO AZIENDALE: OLIO E VINO SECONDO L'AZIENDA PUGLIESE CONTE SPAGNOLETTI ZEULI</p>	
ATTIVITA' METODOLOGIE	E	Utilizzo di materiale didattico interattivo, libri di testo, documenti, immagini, fotocopie. Lezioni frontali e dialogate. Discussione guidata. Dibattito in classe. Cooperative learning. Schematizzazione tramite mappe concettuali, approfondimenti tematici. Conversazione su esperienze e vissuti personali. Elaborazione di testi secondo le tipologie previste dall'Esame di Stato.

PERCORSO MULTIDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA

PECUP (risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale)		<p>Sviluppare la capacità di lettura critica della realtà.</p> <p>Sviluppare la capacità di espressione dei propri bisogni, pensieri, sensazioni – capacità di autoanalizzarsi e relazionarsi ad una comunità.</p>
COMPETENZE CHIAVE CITTADINANZA	DI	<p>Imparare ad imparare Rispettare se stessi e gli altri.</p> <p>Maturare con una crescita democratica nel contesto scolastico e sociale.</p>
COMPETENZE ACQUISITE		<p>Consapevolezza dei propri diritti e doveri in quanto cittadini Capacità di comprendere le linee fondamentali dei sistemi giuridici e delle forme di partecipazione democratica Consapevolezza di rappresentanza diretta e indiretta e dell'idea di comunità Diventare cittadini consapevoli</p>
OSA Specifici Apprendimento	(Obiettivi di	<p>L'Italia nella comunità internazionale. I doveri di solidarietà La Tutela del lavoro – collegamenti con gli Articoli della Costituzione Diritto e tutela della salute – collegamenti con gli Articoli della Costituzione</p>

		Diritto dell'Ambiente e all'Ambiente – l'Agenda 2030
ATTIVITA' METODOLOGIE	E	Utilizzo di materiale didattico interattivo, libri di testo, documenti, immagini, fotocopie. Lezioni frontali e dialogate. Discussione guidata. Dibattito in classe. Cooperative learning. Schematizzazione tramite mappe concettuali, approfondimenti tematici. Conversazione su esperienze e vissuti personali

IL DOCENTE

Prof.ssa Ferrante Mariacarla

Mariacarla Ferrante

PECUP - COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA - COMPETENZE ACQUISITE - OSA - ATTIVITA' E METODOLOGIE

CLASSE	5C SALA
INDIRIZZO	ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA
DISCIPLINA	STORIA
DOCENTE	PROF.SSA FERRANTE MARIACARLA
LIBRO DI TESTO	<p>LA STORIA IN CORSO VOL.3 – IL NOVECENTO E GLOBALIZZAZIONE DeVecchi, Giovannetti Edizione Verde per Istituti Alberghieri, Bruno Mondadori Edizione Scuola</p> <p>AGENDA DEL CITTADINO VOL.UNICO - PROPOSTE PER L'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA NEI ISTITUTI SUPERIORI DiNapoli Matteo, Edizioni Einaudi Scuola</p>

PECUP (risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale)	<p>EDUCATIVO E CULTURALE Imparare ad imparare; Comunicare ; Agire in modo autonomo e responsabile; Acquisire e interpretare le informazioni; - Individuare collegamenti e relazioni.</p> <p>PROFESSIONALE - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali; - Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti; - Leggere, comprendere ed interpretare testi di vario tipo; - Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; - Identificare problemi e argomentare le proprie tesi, valutando criticamente i diversi punti di vista e individuando possibili soluzioni; - Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio storico e artistico ;</p>	
COMPETENZE CHIAVE CITTADINANZA	DI	<p>- Agire in riferimento ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione in base ai quali essere in grado di valutare i fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;</p> <p>- 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>- Utilizzare le nuove tecnologie per fare ricerche, approfondire argomenti.</p>
COMPETENZE ACQUISITE		<p>Acquisire un metodo di studio autonomo e flessibile, che consenta di condurre ricerche e approfondimenti personali. Saper utilizzare il linguaggio specifico anche al fine della produzione di prove scritte Saper individuare collegamenti e relazioni Saper acquisire e interpretare l'informazione Saper distinguere tra fatti e opinioni.</p>
OSA Specifici di Apprendimento	(Obiettivi di	<p>COMPETENZE E ABILITA' Possedere una conoscenza essenziale dei dati che caratterizzano il processo</p> <p>CONOSCENZE E CONTENUTI Cenni sintetici e approfondimenti tematici</p>

	<p>storico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper riconoscere la natura di un fatto o di un fenomeno storico (sociale, economico, politico, culturale) • Saper collocare un fatto storico in una prospettiva diacronica e sincronica • Saper cogliere, a grandi linee, analogie e differenze tra gli eventi • Saper operare confronti semplici tra situazioni storiche comparabili • Saper utilizzare termini di base del linguaggio storiografico • Servirsi, attraverso la guida dell'insegnante, di alcuni strumenti di base (cartine, documenti, testi storiografici) • Effettuare confronti tra modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale. 	<p>CONFLITTI E RIVOLUZIONI NEL I NOVECENTO</p> <p>Le grandi potenze all'inizio del Novecento, le Alleanze La I Guerra Mondiale La rivoluzione russa</p> <p>LA CRISI DELLA CIVILTÀ EUROPEA</p> <p>Il fascismo La crisi del '29 e il New Deal Il regime nazista La II Guerra Mondiale</p> <p>IL MONDO DIVISO</p> <p>La guerra fredda L'Italia repubblicana, le date fondamentali e celebrative del nuovo percorso: 25 Aprile, 2 Giugno.</p> <p>LA GLOBALIZZAZIONE</p> <p>Economica, ambientale e dello sviluppo sostenibile, della produzione alimentare</p>
U.D.A. INTERDISCIPLINARI	<p>U.D.A. N. 1 PROMUOVERE IL MADE IN ITALY MUSSOLINI: L'AUTARCHIA, DIFESA DEI PRODOTTI ITALIANI, LA BATTAGLIA DEL GRANO</p> <p>U.D.A. N.2 SOSTENIBILITÀ E TRACCIABILITÀ II GUERRA MONDIALE: CIBO AL TEMPO DELLA GUERRA, PANE NERO, LA TESSERA ANNONARIA</p>	
ATTIVITÀ METODOLOGIE	E	<p>Utilizzo di materiale didattico interattivo, libri di testo, documenti, immagini, fotocopie. Lezioni frontali e dialogate. Discussione guidata. Dibattito in classe. Cooperative learning. Schematizzazione tramite mappe concettuali, approfondimenti tematici. Conversazione su esperienze e vissuti personali. Elaborazione di testi secondo le tipologie previste dall'Esame di Stato.</p>

PERCORSO MULTIDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA

PECUP (risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale)		<p>Sviluppare la capacità di lettura critica della realtà.</p> <p>Sviluppare la capacità di espressione dei propri bisogni, pensieri, sensazioni e la capacità di autoanalizzarsi e relazionarsi ad una comunità.</p>
COMPETENZE CHIAVE CITTADINANZA	DI	<p>Imparare ad imparare</p> <p>Rispettare se stessi e gli altri.</p> <p>Maturare con una crescita democratica nel contesto scolastico e sociale.</p>
COMPETENZE		<p>Capacità di esprimere opinioni e valutazioni in modo adeguato e</p>

ACQUISITE	<p>variamente argomentato.</p> <p>Consapevolezza dei propri diritti e doveri in quanto cittadini</p> <p>Capacità di comprendere le linee fondamentali dei sistemi giuridici e delle forme di partecipazione democratica</p> <p>Consapevolezza di rappresentanza diretta e indiretta e dell'idea di comunità</p> <p>Diventare cittadini consapevoli</p>
OSA Specifici Apprendimento	<p>(Obiettivi di</p> <p>La Costituzione italiana – storia e struttura.</p> <p>L'Assemblea costituente.</p>
ATTIVITA' METODOLOGIE	<p>E</p> <p>Utilizzo di materiale didattico interattivo, libri di testo, documenti, immagini, fotocopie. Lezioni frontali e dialogate. Discussione guidata. Dibattito in classe. Cooperative learning. Schematizzazione tramite mappe concettuali, approfondimenti tematici. Conversazione su esperienze e vissuti personali. Elaborazione di testi secondo le tipologie previste dall'Esame di Stato.</p>

IL DOCENTE

Prof.ssa Ferrante Mariacarla

Mariacarla Ferrante

DISCIPLINA DOCENTE LIBRO DI TESTO		MATEMATICA Mundo Domenico Rosario NUOVA FORMAZIONE ALLA MATEMATICA GIALLO Analisi infinitesimale – Volume F Autori: Dodero-Baroncini-Manfredi - Ed. Ghisetti e Corvi		
PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	OSA	ATTIVITA' METODOLOGIE
<p>-Padroneggiare il linguaggio formale e i procedimenti dimostrativi della matematica.</p> <p>-Possedere gli strumenti matematici, statistici e del calcolo delle probabilità necessari per la comprensione delle discipline scientifiche e per poter operare nel campo delle scienze applicate.</p> <p>-Collocare il pensiero matematico e scientifico nei grandi temi dello sviluppo della storia delle idee, della cultura, delle scoperte scientifiche e delle invenzioni tecnologiche.</p>	<p>-Acquisire e interpretare l'informazione: sa cercare in modo autonomo e analizzare fonti e informazioni, valutandone l'attendibilità e l'utilità.</p> <p>-Imparare ad imparare: ha acquisito un metodo di studio e di lavoro personale.</p> <p>-Collaborare e partecipare: interagisce in modo responsabile nel gruppo, è disponibile al confronto nel rispetto dei diritti altrui.</p> <p>-Agire in modo autonomo e responsabile: rispetta le regole della vita scolastica e assolve gli obblighi scolastici.</p> <p>CITTADINANZA DIGITALE:</p> <p>-Utilizzare gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p> <p>-Usare strumenti digitali per la risoluzione di problemi di varia natura</p>	<p>-Utilizza il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative e per la rappresentazione e soluzione di problemi.</p> <p>-Utilizza le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.</p> <p>-Utilizza i concetti e i modelli per investigare fenomeni e per interpretare dati.</p> <p>-Individuare collegamenti e relazioni: sa individuare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti appresi.</p> <p>-Sa studiare una funzione algebrica razionale intera e fratta, e sa rappresentare il suo grafico.</p> <p>-Sa interpretare il grafico di una funzione.</p>	<p>-Funzioni reali di una variabile reale.</p> <p>-Dominio di funzioni algebriche e trascendenti.</p> <p>-Punti di intersezione di una funzione con gli assi cartesiani.</p> <p>-Studio del segno di una funzione</p> <p>-Studio delle simmetrie: funzioni pari e funzioni dispari.</p> <p>-Studio del comportamento di una funzione agli estremi del dominio.</p> <p>-Calcolo dei limiti per la ricerca degli asintoti.</p> <p>-Studio del grafico di una funzione algebrica razionale intera e fratta.</p>	<p>-Lezione frontale.</p> <p>-Lezione dialogata.</p> <p>-Lavori di gruppo.</p> <p>-Discussione guidata.</p> <p>-Correzione collettiva di esercizi.</p> <p>-Esempi introduttivi per la formalizzazione dei concetti.</p> <p>-Semplici esercizi per l'applicazione delle regole di calcolo (limiti, derivate)</p> <p>-Graduale studio del grafico di una funzione, mediante uno schema ordinato di svolgimento.</p> <p>-Lettura dal grafico delle informazioni sull'andamento di una funzione.</p>

PECUP - COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA - COMPETENZE ACQUISITE-OSA- ATTIVITA' E METODOLOGIE

CLASSE DISCIPLINA DOCENTE LIBRO DI TESTO	VC Sala e vendita SPAGNOLO DEL VESCOVO STEFANIA EN LA MESA – LOESCHER EDITORE Autori: M.Cervi, S. Montagna
---	---

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	OSA	ATTIVITA' e METODOLOGIE
<p>Padroneggia la lingua spagnola per scopi comunicativi e utilizza il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1/B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue.</p> <ul style="list-style-type: none"> Integra le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazioni 	<ul style="list-style-type: none"> Comunica in lingua straniera Individua collegamenti e relazioni Collabora e partecipa Risolve problemi. Acquisisce ed interpreta l'informazione. 	<ul style="list-style-type: none"> Esprime e argomenta le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione con gli altri. Utilizza strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto. Produce testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnici professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al proprio settore di indirizzo. Utilizza le principali tipologie testuali, anche 	<p>Los establecimientos de bebidas.</p> <p>El Café El Té Clasificación de cafeterías</p> <p>La brigada de Bar</p> <p>Organización del espacio de trabajo.</p> <p>Los cocteles Servicio de cocteles</p> <p>Los vinos Servicio de vinos</p> <p>El cava</p> <p>La cerveza.</p>	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione dialogata.</p> <p>Cooperativ e learning.</p> <p>Uso costante L2.</p> <p>Lavori di gruppo.</p> <p>Correzione collettiva di esercizi.</p> <p>Comprensione auditiva.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ricorso a fonti autentiche Simulazioni di situazioni comunicative. Durante la DaD, Videolezioni. Registro elettronico Argo.

<p>e per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valorizza e promuove le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. • Individua e utilizza gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento • Redige relazioni tecniche non elaborate e documenti 		<p>tecnico-professionali, rispettando le costanti che lo caratterizzano.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconosce la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale. 		<ul style="list-style-type: none"> • G.suite e Classroom . • Google forms.
--	--	--	--	--

nta le attività individu ali e di gruppo relative a situazio ni professi onali				
--	--	--	--	--

Docente

Prof.ssa Stefania Del Vescovo

PECUP - COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA - COMPETENZE ACQUISITE - OSA - ATTIVITA' E METODOLOGIE

CLASSE VCS DISCIPLINA LINGUA INGLESE DOCENTE PROF.SSA ELENA CARMELA LADISA LIBRO DI TESTO : MASTERING COOKING AND SERVICE				
PECUP (risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale)	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	OSA (Obiettivi Specifici di Apprendimento)	ATTIVITA' e METODOLOGIE
<ul style="list-style-type: none"> •Ha acquisito, in strutture, modalità e competenze comunicative corrispondenti Livello B1 - B2 Quadro Comune Europeo Riferimento • E' in grado di affrontare in lingua diversa dall'italiano specifici contenuti disciplinari • Conosce le principali caratteristiche culturali dei paesi di cui si è studiata la lingua, attraverso lo studio e l'analisi delle linee fondamentali della loro storia e delle loro tradizioni • Sa confrontarsi con la cultura degli altri popoli, avvalendosi delle occasioni di contatto e di scambio. 	<ul style="list-style-type: none"> - sa comunicare in lingua straniera -Sa individuare collegamenti e relazioni - sa acquisire e interpretare l'informazione -sa valutare l'attendibilità delle fonti - sa distinguere tra fatti e opinioni. 	<p>Partecipa a conversazioni e interagisce nella discussione, anche con parlanti nativi, in maniera adeguata sia agli interlocutori sia al contesto.</p> <p>-Esprime opinioni e valutazioni in modo appropriato.</p> <p>-Produce testi scritti per riferire, descrivere ed argomentare sui contenuti della disciplina, riflettendo sulle caratteristiche formali dei testi prodotti.</p> <p>Ha raggiunto un buon livello di padronanza linguistica e di capacità di sintesi e di rielaborazione.</p> <p>-Analizza criticamente aspetti relativi alla cultura straniera.</p>	<p>Banqueting</p> <p>Types of bars</p> <p>Bar Staff</p> <p>Bartender</p> <p>Mixology</p> <p>Bar Equipment</p> <p>Bar Glassware</p> <p>Welcoming customers at the bar</p> <p>Bar Service</p> <p>Complaints at the bar</p> <p>The art of service</p> <p>HACCP</p> <p>Wine Beer</p> <p>Spirits and Liqueurs</p> <p>The Menu</p> <p>Eating Disorders</p>	<p>Dialogo didattico</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Uso costante L2</p> <p>Ricorso a fonti autentiche</p>

		-Utilizza le nuove tecnologie per fare ricerche, approfondire argomenti.	THE USA Main historical events : The Independence War , The Civil War Philadelphia Washington D.C. New York City The Civil Rights Movements Martin Luther King	
PERCORSO MULTIDISCIPLINARE di EDUCAZIONE CIVICA				
PECUP (risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale)	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	OSA (Obiettivi Specifici di Apprendimento)	ATTIVITA' e METODOLOGIE
Conoscere le istituzioni europee Conoscere il sistema politico americano	Sa comunicare in lingua straniera	Conosce le istituzioni europee Conosce il sistema politico americano	The European Institutions The American Constitution Federal Government State Government Local Government	Dialogo didattico Cooperative learning Uso costante L2 Ricorso a fonti autentiche

**PECUP - COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA - COMPETENZE ACQUISITE - OSA
- ATTIVITA' E METODOLOGIE**

CLASSE DISCIPLINA DOCENTE LIBRO DI TESTO	V C di Sala e vendita Scienze e cultura della alimentazione Prof.ssa Lisena Maria Gabriella ALIMENTAZIONE OGGI Autore Rodato Silvano
---	---

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	OSA	ATTIVITA' METODOLOGIE
<p>-Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;</p> <p>-Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;</p> <p>-Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;</p> <p>- Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e</p>	<p>-INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI: sa stabilire collegamenti fra le tradizioni culturali locali nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio di lavoro</p> <p>-ACQUISIRE E INTERPRETARE L'INFORMAZIONE: saper acquisire le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>IMPARARE AD IMPARARE: ha acquisito un metodo di studio e di lavoro personale</p> <p>COLLABORARE E PARTECIPARE: interagisce in modo responsabile nel gruppo, è disponibile al</p>	<p>-Controlla e utilizza gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>-Individua le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.</p> <p>-Formula menu funzionali alle esigenze</p>	<p>- NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI: INNOVAZIONI DI FILIERA E NUOVI ALIMENTI; ALIMENTI E TECNOLOGIE; ADDITIVI E COADIUVANTI TECNOLOGICI;</p> <p>- IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE: CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI; CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI; CERTIFICAZIONE E DI QUALITA' E SISTEMA HACCP;</p> <p>- LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE: ALIMENTAZIONE E EQUILIBRATA e LARN; ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE CONDIZIONI FISILOGICHE E TIPOLOGIE DIETETICHE; L'ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA;</p>	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione dialogata.</p> <p>Cooperative learning.</p> <p>Lavori di gruppo</p> <p>Project work</p>

<p>finalizzate all'ottimizzazione e della qualità del servizio</p>	<p>confronto nel rispetto dei diritti altrui</p> <p>AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE: sa valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani</p> <p>RISOLVERE PROBLEMI: sa analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>- COMUNICARE: Descrivere in modo ordinato e utilizzando appropriatamente la terminologia specifica, strutture, processi, fenomeni.</p> <p>- PROGETTARE: Costruire tabelle e grafici, in base ai dati posseduti</p>	<p>fisiologiche o patologiche della clientela.</p> <p>- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>-Redige un piano di HACCP.</p> <p>-Previene e gestisce i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.</p>	<p>- LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE: LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI; LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE; LA DIETA NELLE MALATTIE DELL'APPARATO DIGERENTE;</p> <p>- INNOVAZIONE DI FILIERA E PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY CARTA DI MILANO; LINEE GUIDA MIUR PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE; FILIERA AGROALIMENTARE; EVOLUZIONE DEI CONSUMI ALIMENTARI; LA NATURA DEL CIBO; UNA SOLA TERRA PER NUTRIRE IL PIANETA. LA VALORIZZAZIONE DELLE TIPICITÀ E DELLE TRADIZIONI ENOGASTRONOMICHE</p>	
--	---	---	---	--

PERCORSO MULTIDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA

PECUP	COMPETENZE E CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	OSA	ATTIVITÀ METODOLOGICHE
EDUCAZIONE ALLA	-Operare a favore	- Adottare stili di	ARGOMEN	Discussione su

<p>CITTADINANZA SOSTENIBILE -Sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona</p>	<p>dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</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>-Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.</p>	<p>vita coerenti con le esigenze di sicurezza e sostenibilità, per tutelare la salute personale e della comunità;</p> <p>-Fare scelte consapevoli anche a tavola, ridurre lo spreco alimentare per salvaguardare le risorse ambientali e ridurre l'inquinamento</p> <p>-Tutelare la biodiversità</p>	<p>TI TRATTATI:</p> <p>CLIMA, AMBIENTE E SALUTE</p> <p>SLOW FOOD, BIODIVERSITÀ e MADE IN ITALY</p>	<p>filmati e altri supporti multimediali;</p> <p>- Lezione dialogata</p> <p>- Discussione guidata</p>
--	---	--	---	---

Docente
Prof.ssa Maria Gabriella Lisena

DISCIPLINA DOCENTE LIBRO DI TESTO		SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE Prof.ssa SPADAVECCHIA MARIA EDUCARE AL MOVIMENTO- PLAN Ed.		
PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	OSA CONOSCENZE E ABILITA'	ATTIVITA' e METODOLOGIE
<p>Comprende i linguaggi non verbali e della loro interazione con i linguaggi verbali</p> <p>Valorizza l'espressività corporea in collegamento con altri linguaggi, quale manifestazione unitaria dell'identità personale</p>	<p>IMPARARE IMPARARE A</p> <p>COMUNICARE</p> <p>PROGETTARE</p> <p>RISOLVERE PROBLEMI</p> <p>INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI</p> <p>ACQUISIRE E INTERPRETARE LE INFORMAZIONI</p> <p>COLLABORARE E PARTECIPARE</p> <p>AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE</p> <p>COMPRENDERE L'IMPORTANZA DELLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E DEL DIRITTO ALLA SALUTE E AL BENESSERE DELLA PERSONA</p>	<p>Comprende che l'espressività corporea costituisce un elemento di identità culturale presso i vari popoli</p> <p>Vive positivamente il proprio corpo e gestisce l'espressività quale manifestazione dell'identità personale e sociale e per positivi stili di vita (Competenza Chiave di Cittadinanza)</p> <p>Struttura autonoma di programmi di lavoro</p> <p>Progetta e periodizza l'allenamento; verifica, tramite appositi test motori, l'incremento delle capacità di prestazione.</p> <p>Padroneggia le diverse abilità motorie, adattare alle variabilità delle condizioni di gara o ad altri contesti</p> <p>Utilizza tecniche di pronto soccorso</p> <p>Svolgere funzioni tecnico - organizzative</p>	<p>Utilizza Tecniche per migliorare il linguaggio del corpo</p> <p>Coglie l'importanza del linguaggio del corpo per colloqui di lavoro e per la comunicazione professionale</p> <p>Percezione cosciente e rappresentazione mentale del movimento programmato</p> <p>Elimina gli errori e i fattori di disturbo del movimento, che ne compromettono l'efficacia</p> <p>I principi scientifici dell'alimentazione nello sport o negli sport praticati</p> <p>Elementi di traumatologia e di medicina dello sport e tecniche di intervento</p> <p>Principi e pratiche del Fair Play</p> <p>Adotta stili comportamentali improntati al Fair Play nell'attività sportiva, in situazioni di studio, di vita e di lavoro</p>	<p>Lezioni pratiche</p> <p>Individualizzazione</p> <p>Personalizzazione</p> <p>Differenziazione</p> <p>Cooperativ e-learning</p> <p>Peer tutoring</p> <p>Brainstorming</p> <p>Circle time</p> <p>Didattica Laboratoriale</p> <p>Debriefing</p>
Competenza digitale		Utilizzare i mezzi informatici per l'elaborazione di dati relativi all'attività svolta	Conosce le principali nozioni informatiche sulla gestione dei risultati	

**PECUP - COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA - COMPETENZE ACQUISITE –
OSA - ATTIVITA' E METODOLOGIE, CITTADINANZA E COSTITUZIONE.**

CLASSE	V* C Sala
ANNO SCOLASTICO	2022/2023
DISCIPLINA	RELIGIONE
DOCENTE	Giuseppe Navarra
LIBRO DI TESTO	M. CONTADINI, "Itinerari IRC 2.0", Plus Vol. Unico + E-Book, LDC, ISBN: 8842675474

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	OSA	ATTIVITA' e METODOLOGIE
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Ha acquisito un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità. ❖ Conosce gli orientamenti della Chiesa cattolica in materia di etica personale, familiare e sociale. ❖ Si confronta con la visione cristiana del mondo in modo da elaborare 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Sa interrogarsi sull'identità umana, religiosa e spirituale, in relazione con gli altri. ❖ Acquisisce una capacità di sintesi critica e di confronto tra le grandi tematiche circa il rapporto fede-ragione, fede-scienza, fede-cultura. ❖ E' consapevole del proprio ruolo di cristiano nel contesto familiare, 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Maturare la capacità del concetto di libertà, dove il diritto dell'uno è dovere dell'altro. ❖ Il rispetto della propria e altrui persona, anche nella visione cristiana di Tempio di Dio. ❖ Atteggiamenti di tolleranza e rispetto nel confronti di persone che assumono diverse posizioni in campo etico e religioso. 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Cogliere i rischi e le opportunità delle tecnologie informatiche e dei nuovi mezzi di comunicazione sulla vita religiosa ❖ Riconoscere in situazioni e vicende contemporanee modi concreti con cui la Chiesa realizza il comandamento dell'amore ❖ Riconoscere le linee di fondo della dottrina della Chiesa e gli impegni per la pace, la giustizia e la salvaguardia del creato. 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Deduttivo ed induttivo (Lavori di gruppo a seguito di problematiche emergenti dalla lezione. ❖ Mastery learnig ❖ Esemplicazioni degli argomenti trattati online, in sociale, e in rete.

<p>identità libere e responsabili, aperte alla ricerca della verità e alla pratica di giustizia e solidarietà.</p>	<p>scolastico, sociale, politico in cui vive e agisce.</p>			
--	--	--	--	--

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

La Legge 92 del 2019 ha previsto l'insegnamento di educazione civica dal corrente anno scolastico come disciplina trasversale con almeno 33 ore all'anno dedicate.

NUCLEI TEMATICI	DISCIPLINA E DOCENTE	ARGOMENTI	ORE
Salute, benessere, sostenibilità ambientale	Insegnamento della Religione Cattolica. Prof. G. Navarra	Il male naturale e colpevole, l'amore del prossimo e i valori della cultura contemporanea	1

DISCIPLINA: DOCENTE: LIBRO DI TESTO		Diritto e tecniche amministrative Struttura Ricettiva ROMANO FRANCESCA "Gestire le imprese ricettive-up" Vol. 3 - Autori: S.Rascioni F.Ferriello - Ed. Tramontana		
PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	OSA	ATTIVITA' e METODOLOGIE
<p>1-Riconoscere nell'evoluzione dei processi e dei servizi le componenti economiche, sociali e culturali caratterizzanti, in riferimento ai differenti contesti locali e globali;</p> <p>2-Sviluppare le proprie attività collegialmente, integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di realizzare produzioni di qualità;</p> <p>3-Applicare le Normative con riferimento alla salubrità sul posto di lavoro, alla tutela e dalla valorizzazione dei prodotti locali e del territorio;</p> <p>4-Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> <p>5-Applicare le Normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e</p>	<p>A) COMPETENZE DI CARATTERE METODOLOGICO E STRUMENTALE</p> <p>1. IMPARARE AD IMPARARE:</p> <p>Realizzare elaborati evidenziando un corretto metodo di studio e di lavoro.</p> <p>2. PROGETTARE:</p> <p>Progettare e realizzare elaborati in relazione ai differenti scopi comunicativi e al proprio percorso di studi</p> <p>3. RISOLVERE PROBLEMI:</p> <p>Riconoscere i codici fondamentali del linguaggio verbale e non verbale. Comprendere i messaggi di vario genere (linguaggio parlato scritto, visivo)</p> <p>4. INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI:</p> <p>Orientarsi nelle diverse discipline e creare collegamenti attinenti alle varie discipline</p> <p>B) COMPETENZE DISCIPLINARI</p> <p>- Comprendere la gerarchia delle fonti del diritto. La Costituzione italiana ed il turismo.</p> <p>- L'Italia e turismo sostenibile .</p> <p>- Europa e turismo sostenibile.</p> <p>- Le Istituzioni e le</p>	<p>A)</p> <p>- Distinguere gli aspetti economici del turismo</p> <p>- Utilizzare la rete e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>-Distinguere le nuove tendenze nelle abitudini di consumo</p> <p>B)</p> <p>- Riconoscere gli elementi del marketing</p> <p>-Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di beni e servizi</p> <p>-Saper redigere un semplice piano di marketing.</p> <p>-Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando proprio territorio e i prodotti tipici.</p> <p>C)</p> <p>-Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p> <p>-Redigere il budget degli investimenti, budget finanziario ed il budget economico con i relativi scostamenti</p> <p>-Redigere il business plan</p> <p>D)</p> <p>-Applicare la normativa in materia di sicurezza,</p>	<p>A) Dinamiche del mercato turistico:</p> <p>-turismo ed economia</p> <p>-le dinamiche del turismo</p> <p>-economia del territorio</p> <p>B) Il Marketing:</p> <p>-tecniche di marketing strategico ed operativo</p> <p>-il piano di marketing</p> <p>- tecniche di web marketing</p> <p>C) La Gestione strategica:</p> <p>-La pianificazione strategica</p> <p>-la programmazione</p> <p>-il budget</p> <p>-il business plan</p> <p>D)La normativa di settore:</p> <p>-la normativa nazionale</p> <p>-la normativa europea</p> <p>-i contratti delle imprese ristorative e ricettive</p>	<p>- Lezione frontale</p> <p>- Lezione dialogata;</p> <p>- Discussione guidata;</p> <p>- Cooperative learning;</p> <p>- Lavori di gruppo</p> <p>- Esercizi alla lavagna</p> <p>- Simulazioni di studio di fattibilità</p> <p>- Analisi di casi attraverso la comprensione di documenti, tabelle e grafici</p>

<p>tracciabilità dei prodotti ed applicare tecniche di gestione economica e finanziaria.</p> <p>6- Attuare Strategie di pianificazione, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</p> <p>7-Utilizzare le Tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico alberghiera</p> <p>8-Adeguare la produzione e la vendita in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</p>	<p>fonti normative comunitarie.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cittadinanza e Legalità. - L'utilizzo del Codice Etico nella Ristorazione. 	<p>trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>		
---	---	---	--	--

Prof.ssa Francesca Romano

PECUP - COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA - COMPETENZE ACQUISITE - OSA - ATTIVITA' E METODOLOGIE

CLASSE		QUINTA CUCINA SEZ 5 C sala		
DISCIPLINA		Laboratorio di servizi enogastronomici Settore - Cucina		
DOCENTE		Prof. Annarita Colazzo		
LIBRO DI TESTO		"Tecniche di cucina e pasticceria C " / Alma – Edizioni "Plan"		
PECUP (risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale)	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	OSA (Obiettivi Specifici di Apprendimento)	ATTIVITA' e METODOLOGIE
Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione e dei processi di servizio; Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più personalizzato; Svolgere la	Imparare ad imparare Progettare Comunicare Collaborare e partecipare Agire in modo autonomo e responsabile Risolvere problemi Individuare collegamenti e relazioni Acquisire e interpretare l'informazione	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo	L'APPROVVIGGIAMENTO La gestione dell'economato La definizione dei costi e dei prezzi ALIMENTI E QUALITA' ALIMENTARE Le certificazioni di qualità I prodotti ecologici e nuovi alimenti CATERING E BANQUETING Le tecniche di Catering e Banqueting I menu della ristorazione collettiva La simulazione di un evento di banqueting I MENU E LA CORRETTA NUTRIZIONE I menu nella ristorazione commerciale Gli aspetti nutrizionali dei menu	Lezione frontale e interattiva; lavoro individualizzato; Organizzazione di lavoro di gruppo; Apprendimento cooperativo; utilizzo di audiovisivi, materiale e strumenti multimediali e Informatici;

<p>propria attività operando in equipe e interagendo le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; Intervenire per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione e richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.</p>		<p>organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche 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>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p>		
--	--	---	--	--

DISCIPLINA	Laboratorio di servizi enogastronomici Settore - Sala e Vendita
DOCENTE	Prof. ssa Colaianni Elena
LIBRO DI TESTO	“Tecniche di sala-bar e vendita” / Alma - Edizioni “Plan”

PECUP (risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale)	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	OSA (obiettivi specifici di apprendimento)	ATTIVITÀ E METODOLOGIE
<p>Elabora, esprime e argomenta le proprie opinioni, idee e valutazioni e possiede i linguaggi necessari per l'interlocuzione e culturale con gli altri, nella società contemporanea molto caratterizzata dall'immagine.</p> <p>Collabora e coopera con gli altri, anche contribuendo al buon andamento della vita familiare scolastica e degli altri ambiti della Convivenza civile.</p> <p>Rispetta le funzioni e le regole della vita sociale e istituzionale, riconoscendone e l'utilità, e impegnandosi a comprenderne le ragioni.</p> <p>Attuare strategie di pianificazione</p>	<p>Imparare a imparare</p> <p>Progettare</p> <p>Comunicare</p> <p>Collaborare e partecipare</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile</p> <p>Individuare collegamenti e relazioni</p> <p>Comprendere l'importanza della sostenibilità ambientale e del diritto alla salute e al benessere della persona</p>	<p>Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta.</p> <p>Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</p> <p>Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio.</p> <p>Individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane.</p> <p>Individuare l'importanza del menu come strumento di marketing e veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio</p> <p>Valorizzare i prodotti tipici: vini, formaggi, salumi, d.o.p. i.g.p. p.a.t. i.g.t. d.o.c. d.o.c.g.</p> <p>Applicare le diverse tecniche di marketing: la pubblicità, le recensioni e la fidelizzazione.</p> <p>Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali: acque</p>	<p>Il menu: la carta delle vivande, la carta dei vini.</p> <p>L'enogastronomia nazionale e internazionale, i prodotti a marchio europeo; l'analisi sensoriale del cibo e del vino.</p> <p>I servizi Speciali (flambage, buffet, catering, banqueting).</p> <p>Le bevande: le acque, gli estratti, il caffè e derivati, le acquaviti, i cocktail, la birra.</p> <p>Il rispetto dell'ambiente e sicurezza sul lavoro.</p>	<p>Lezione frontale e dialogo didattico.</p> <p>Videolezioni.</p> <p>Simulazioni di laboratorio ed esercitazioni pratiche.</p> <p>Cooperative learning e problem solving.</p> <p>Ricerche e approfondimenti.</p> <p>Consultazione di ricettari.</p>

12. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

La valutazione ha risposto a criteri di coerenza, motivazione, trasparenza e documentabilità rispetto a tutti gli elementi di giudizio che, acquisiti attraverso il maggior numero possibile di verifiche (almeno due prove scritte e un congruo numero di prove orali, per ogni quadrimestre) hanno condotto alla sua formulazione.

La valutazione si presenta concretamente come un sistema di attività, tecniche e strategie che accompagnano tutto il percorso formativo (la valutazione non si fa solo alla fine, ma comincia con l'analisi dei bisogni, del contesto, della situazione iniziale). Le tecniche valutative comprendono l'osservazione sistematica (per riscontrare lo stato delle conoscenze, capacità, abilità, competenze, procedure, ...) e l'osservazione esperienziale (per l'analisi dei comportamenti, atteggiamenti, stili, climi, processi...), la rilevazione dei dati (per misurare risposte, risultati, prodotti...), la verifica delle ipotesi e del raggiungimento degli obiettivi.

Le attività di valutazione sono state dosate, calibrate, centrate su quei nodi concettuali (competenze, conoscenze, principi, teorie, modelli) e su quei legami (processi, procedure, relazioni) che si considerano cruciali per lo sviluppo e significativamente rappresentativi.

Nello scrutinio finale la valutazione dei risultati raggiunti è stata formulata, in ciascuna disciplina, mediante un voto unico. Essendo il voto espressione di sintesi valutativa esso si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico-didattiche adottate dai docenti:

- prove scritte non strutturate (prove di produzione scritta, traduzione, risoluzione di problemi...) per la rilevazione delle abilità più complesse e come sintesi di più abilità;
- prove semistrutturate (questionari, esercizi...);
- prove strutturate (test oggettivi) prevalentemente per la misurazione del livello di raggiungimento di obiettivi più specifici, soprattutto di conoscenza, comprensione – applicazione;
- prove orali, colloqui e/o interrogazioni brevi e/o lunghe, per la verifica delle abilità di comunicazione e per il controllo dei processi di apprendimento e di organizzazione dei contenuti.

12.1 Criteri di valutazione

Il dovere alla valutazione da parte del docente rientra nel suo profilo professionale. Pertanto le forme, le metodologie e gli strumenti per procedere alla valutazione in itinere degli apprendimenti, propedeutici alla valutazione finale, rientrano nella competenza di ciascun docente.

Nello specificare i descrittori dell'apprendimento si prendono in considerazione tre sezioni fondamentali:

- le *conoscenze e le competenze* acquisite
- le *abilità* dimostrate
- i *comportamenti* messi in atto

12.2 Tabella di corrispondenza tra voti e valutazione formativa

Voto /10	CONOSCENZE (teoriche e pratiche)	ABILITA' (cognitive e pratiche)	COMPETENZE
1-2	Nessuna	Nessuna	Non è in grado di gestire nessun tipo di situazione.
3	Frammentarie e gravemente lacunose	Applica le conoscenze minime solo se guidato, ma con gravi errori. Si esprime in modo totalmente scorretto e improprio. Compie analisi errate	Gestisce con notevoli difficoltà anche situazioni estremamente semplici.
4	Parziali e lacunose	Applica le conoscenze minime commettendo degli errori pur se guidato.	Gestisce con difficoltà anche situazioni semplici.

		Si esprime in modo scorretto ed improprio. Compie analisi lacunose e con errori.	
5	Limitate e superficiali	Applica le conoscenze con imperfezioni. Si esprime in modo impreciso. Compie analisi parziali.	Rielabora solo se guidato le informazioni e gestisce con una certa difficoltà situazioni nuove ma semplici
6	Sufficienti anche se non approfondite	Applica le conoscenze senza commettere errori sostanziali. Si esprime in modo semplice ma corretto. Sa individuare elementi e relazioni con sufficiente correttezza.	Rielabora in modo autonomo le informazioni e gestisce situazioni nuove ma semplici.
7	Complete; se guidato sa approfondire	Applica autonomamente le conoscenze anche a problemi più complessi, ma con imperfezioni. Espone in modo corretto e linguisticamente appropriato. Compie analisi complete e coerenti.	Rielabora in modo corretto le informazioni e gestisce le situazioni nuove in modo accettabile.
8	Complete con qualche approfondimento autonomo	Applica autonomamente le conoscenze anche a problemi più complessi. Espone in modo corretto e con proprietà linguistica. Compie analisi corrette; coglie implicazioni; individua relazioni in modo completo.	Rielabora in modo corretto e completo le informazioni. Gestisce le situazioni nuove in modo autonomo.
9	Complete, organiche, articolate e con approfondimenti autonomi	Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo, anche a problemi complessi. Espone in modo fluido e utilizza i linguaggi specifici. Compie analisi approfondite e individua correlazioni precise	Rielabora in modo corretto e completo. Gestisce le situazioni nuove, anche di una certa complessità, in modo autonomo.
10	Organiche, approfondite ed ampliate in modo del tutto personale	Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo, anche a problemi complessi. Espone in modo fluido, utilizzando un lessico ricco ed appropriato. Compie analisi approfondite, anche su problematiche complesse e trova da solo soluzioni migliorative ed originali.	Rielabora in modo corretto e completo. Gestisce le situazioni nuove, anche di una certa complessità, con la massima responsabilità ed autonomia.

12.3 Attribuzione dei crediti

Come previsto dall'art. 11, comma 1, dell'Ordinanza Ministeriale n. 45 del 9 marzo 2023, per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di quaranta punti, di cui 12 per il terzo anno, 13 per il quarto anno e quindici per il quinto anno. I consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017

Tabella A - Attribuzione credito scolastico come da D. Lgs 62 del 2017

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

$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

13. PROVE D'ESAME

L'O.M 45/2023 del 9 marzo disciplina lo svolgimento dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2022/2023. Le prove d'esame consisteranno in: due prove scritte a carattere nazionale ed un colloquio.

- La prima prova accerta la padronanza della lingua italiana e le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche degli studenti. I candidati possono scegliere tra tipologie e tematiche diverse che fanno riferimento agli ambiti artistico, letterario, storico, filosofico, scientifico, tecnologico, economico, sociale.
- La seconda prova riguarda una o più delle discipline caratterizzanti il corso di studi, vertendo sulle competenze in uscita e sui nuclei tematici fondamentali di indirizzo.
- Il colloquio riguarda tutte le discipline e anche l'insegnamento trasversale dell'educazione civica, utile per valutare sia le capacità del candidato di cogliere i collegamenti tra le conoscenze acquisite sia il profilo educativo, culturale e professionale dello studente.

14.GRIGLIE DI VALUTAZIONE

Per gli alunni con disabilità e/o DSA/BES che seguono un percorso ordinario o personalizzato con prove equipollenti, l'adozione delle seguenti griglie supporta l'insieme delle metodologie e strategie previste nel PEI/PDP, per cui la valutazione delle prove tiene conto del livello di partenza, delle competenze acquisite, dei risultati ottenuti, dell'impegno profuso e dell'autonomia raggiunta in relazione alla propria diagnosi.

PRIMA PROVA SCRITTA : ITALIANO

Nella correzione degli elaborati della prima prova la sottocommissione utilizzerà la griglia predisposta dal dipartimento di Italiano qualora non venga pubblicata quella ministeriale. Il punteggio totale sarà su base 20.



I.P.S.S.E.O.A. – I.P.S.I.A. “ETTORE MAJORANA”

BARH11000E - c.f. 93510760726 – Cod. Univoco : FKMXXF

e-mail: barh11000e@istruzione.it pec: barh11000e@pec.istruzione.it Sito web: www.iissmajoranabari.edu.it

SEDE CENTRALE: Via S. Tramonte, n. 2 - BARI S. Paolo - c.a.p. 70132

Centralino: Tel. 080 5305335 - 080 9265750

Succursale Via Nazionale, n. 8 - BARI Palese – 70128 - tel. 080 5305497

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ITALIANO SCRITTO-TIPOLOGIA A ANALISI DEL TESTO

CLASSE _____ ALUNNO/A _____

INDICATORI	INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI	PUNTI
CONOSCENZE: CIÒ CHE L'ALUNNO DIMOSTRA DI CONOSCERE -Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo -Coesione e coerenza testuali	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo (rispetto dei vincoli dati dalla consegna, se presenti, comprensione del testo nel suo senso complessivo, nei temi e nello stile, interpretazione corretta e articolata del testo). Coesione e coerenza testuale. (punti 6)	Contenuti gravemente lacunosi o scorretti/Il testo viene compreso parzialmente/L'elaborato è incoerente e disorganico, non risponde a ideazione e pianificazione pertinente	1
		Contenuti e informazioni essenziali e/o lievemente scorrette/Il testo viene compreso nelle linee generali/La struttura non è stata adeguatamente pianificata, l'elaborato risulta poco coerente e coeso	2
		<i>Individuazione dei contenuti fondamentali. Il testo è compreso nei suoi snodi tematici principali. L'elaborato è sufficientemente coerente e coeso e presenta corretta pianificazione e ideazione</i>	3-4
		Contenuti corretti e abbastanza approfonditi/Il testo viene compreso nel suo senso complessivo/L'elaborato è coerente, coeso e ben pianificato	5
		Acquisizione approfondita dei contenuti/Il testo viene compreso in tutti i suoi snodi tematici, rivela piena padronanza di pianificazione e coesione delle parti.	6
ABILITÀ LINGUISTICHE E COMUNICATIVE: COME L'ALUNNO APPLICA LE CONOSCENZE -Ricchezza e padronanza lessicali -Correttezza grammaticale	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi). Uso corretto ed efficace della punteggiatura. (punti 7)	Uso poco articolato e/o scorretto delle strutture sintattiche/Presenza di errori ortografici di rilievo/Termini inadeguati	1
		Struttura sintattica semplice, con lievi errori e/o imprecisioni/Presenza di alcuni errori ortografici/Termini generici	2
		<i>Uso sufficientemente corretto e articolato delle strutture sintattiche/ Ortografia generalmente corretta/Termini adeguati</i>	3-4
		Forma espressiva corretta ed appropriata/Ortografia corretta/ Lessico appropriato	5-6

		Forma espressiva fluida ed efficace/ Lessico ricco	75
COMPETENZE: COME ORGANIZZA E RIELABORA LE CONOSCENZE -Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. (punti 7)	Distribuzione disorganica dei contenuti; rielaborazione scarsa, senza apporti personali	1
		Struttura non pienamente organica, rielaborazione difficoltosa, apporti valutativi personali limitati	2
		Sviluppo ordinato e lineare, rielaborazione semplice, apporti valutativi personali essenziali	3-4
		Struttura coerente e ben articolata, apporti valutativi personali significativi	5-6
		Struttura coerente e ben articolata, apporti personali approfonditi, ottime capacità critiche e rielaborative	7
TOTALE IN VENTESIMI			

Il livello di sufficienza corrisponde alle descrizioni in grassetto. I punteggi sono in ventesimi.
Indicatori conformi alla O. M. N.45 del 09/03/2023.

Il presidente della Commissione:

I Commissari

.....



FONDI STRUTTURALI EUROPEI **pon** 2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

I.P.S.S.E.O.A. – I.P.S.I.A. “ETTORE MAJORANA”

BARH11000E - c.f. 93510760726 – Cod. Univoco : FKMXFF

e-mail: barh11000e@istruzione.it pec: barh11000e@pec.istruzione.it Sito web: www.iissmajoranabari.edu.it

SEDE CENTRALE: Via S. Tramonte, n. 2 - BARI S. Paolo - c.a.p. 70132

Centralino: Tel. 080 5305335 - 080 9265750

Succursale Via Nazionale, n. 8 - BARI Palese – 70128 - tel. 080 5305497

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

ITALIANO SCRITTO – TIPOLOGIA B TESTO ARGOMENTATIVO

CLASSE _____ ALUNNO/A _____

INDICATORI	INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI	PUNTI
CONOSCENZE: CIÒ CHE L'ALUNNO DIMOSTRA DI CONOSCERE -Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo -Coesione e coerenza testuali	Pertinenza alla traccia (individuazione corretta di tesi e antitesi, elaborazione di un percorso ragionativo), informazioni corrette nell' argomentazione (punti 6)	Contenuti gravemente lacunosi o scorretti/Presenza di molte informazioni non pertinenti alla traccia/Tesi e struttura argomentativa non riconoscibile	1
		Contenuti e informazioni essenziali e/o lievemente scorrette/Scarsa pertinenza di alcune informazioni/Tesi e struttura argomentativa poco riconoscibile	2
		<i>Individuazione dei contenuti fondamentali. Tesi e struttura argomentativa riconoscibile e funzionale</i>	3-4
		Contenuti corretti e abbastanza approfonditi/Tesi e struttura argomentativa soddisfacente	5
		Acquisizione approfondita dei contenuti/Tesi e struttura argomentativa evidente e convincente	6
ABILITÀ LINGUISTICHE E COMUNICATIVE: COME L'ALUNNO APPLICA LE CONOSCENZE -Ricchezza e padronanza lessicale -Correttezza grammaticale	Morfosintassi, ortografia e lessico (specifico uso di connettivi) (punti 7)	Uso poco articolato e/o scorretto delle strutture sintattiche/Presenza di errori ortografici di rilievo/Termini inadeguati	1
		Struttura sintattica semplice, con lievi errori e/o imprecisioni/Presenza di alcuni errori ortografici/Termini generici	2
		<i>Uso sufficientemente corretto e articolato delle strutture sintattiche/ Ortografia generalmente corretta/Termini adeguati</i>	3-4
		Forma espressiva corretta ed appropriata/Ortografia corretta/ Lessico appropriato	5-6

		Forma espressiva fluida ed efficace/ Lessico ricco	7
COMPETENZE: COME ORGANIZZA E RIELABORA LE CONOSCENZE -Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Coerenza e apporti personali Ricchezza di riferimenti culturali, capacità di collegamento, originalità (punti 7)	Distribuzione disorganica dei contenuti; rielaborazione scarsa, senza apporti personali	1
		Struttura non pienamente organica, rielaborazione difficoltosa, apporti valutativi personali limitati	2
		Sviluppo ordinato e lineare, rielaborazione semplice, apporti valutativi personali essenziali	3-4
		Struttura coerente e ben articolata, apporti valutativi personali significativi	5-6
		Struttura coerente e ben articolata, apporti personali approfonditi	7
		TOTALE IN VENTESIMI	

Il livello di sufficienza corrisponde alle descrizioni in grassetto. I punteggi sono in ventesimi. Indicatori conformi alla O. M. N.45 del 09/03/2023.

Il presidente della Commissione:

I Commissari

.....



I.P.S.S.E.O.A. – I.P.S.I.A. “ETTORE MAJORANA”

BARH11000E - c.f. 93510760726 – Cod. Univoco : FKMXFF

e-mail: barh11000e@istruzione.it pec: barh11000e@pec.istruzione.it Sito web: www.iissmajoranabari.edu.it

SEDE CENTRALE: Via S. Tramonte, n. 2 - BARI S. Paolo - c.a.p. 70132

Centralino: Tel. 080 5305335 - 080 9265750

Succursale Via Nazionale, n. 8 - BARI Palese – 70128 - tel. 080 5305497

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ITALIANO SCRITTO-TIPOLOGIA C TEMA D'ATTUALITA'

CLASSE _____ ALUNNO/A _____

INDICATORI	INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI	PUNTI
CONOSCENZE: CIÒ CHE L'ALUNNO DIMOSTRA DI CONOSCERE -Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo -Coesione e coerenza testuale	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo (rispetto dei vincoli dati dalla consegna, pertinenza dell'elaborato rispetto alla traccia, sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione, correttezza e articolazione delle conoscenze). Coesione e coerenza testuale. (punti 6)	Contenuti gravemente lacunosi o scorretti/L'elaborato è incoerente e disorganico, non risponde a ideazione e pianificazione pertinenti/ Conoscenze lacunose, approssimativi i riferimenti culturali	1
		Contenuti e informazioni essenziali e/o lievemente scorretti/La struttura non è stata adeguatamente pianificata, l'elaborato risulta poco coerente e coeso/Conoscenze limitate, esposizione incerta	2
		<i>Individuazione dei contenuti fondamentali. L'elaborato è sufficientemente coerente e coeso e presenta corretta pianificazione e ideazione. Conoscenze pertinenti, esposizione lineare.</i>	3-4
		Contenuti corretti e abbastanza approfonditi/L'elaborato è coerente, coeso e ben pianificato/Le conoscenze e riferimenti culturali risultano adeguati.	5
		Acquisizione approfondita dei contenuti/ L'elaborato rivela piena padronanza di pianificazione e coesione delle parti/ Riferimenti culturali precisi e approfonditi	6
ABILITÀ LINGUISTICHE E COMUNICATIVE: COME L'ALUNNO APPLICA LE CONOSCENZE -Ricchezza e padronanza lessicale -Correttezza grammaticale	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi). Uso corretto ed efficace della punteggiatura. (punti 7)	Uso poco articolato e/o scorretto delle strutture sintattiche/Presenza di errori ortografici di rilievo/Termini inadeguati	1
		Struttura sintattica semplice, con lievi errori e/o imprecisioni/Presenza di alcuni errori ortografici/Termini generici	2
		<i>Uso sufficientemente corretto e articolato delle strutture sintattiche/ Ortografia generalmente corretta/Termini adeguati</i>	3-4
		Forma espressiva corretta ed appropriata/Ortografia corretta/ Lessico appropriato	5-6
		Forma espressiva fluida ed efficace/ Lessico ricco	7
COMPETENZE: COME ORGANIZZARE E RIELABORA	Ampiezza e precisione	Distribuzione disorganica dei contenuti; rielaborazione scarsa, senza apporti personali	1

	delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. (punti 7)	Struttura non pienamente organica, rielaborazione difficoltosa, apporti valutativi personali limitati	2
		Sviluppo ordinato e lineare, rielaborazione semplice, apporti valutativi personali essenziali	3-4
		Struttura coerente e ben articolata, apporti valutativi personali significativi	5-6
		Struttura coerente e ben articolata, apporti personali approfonditi, ottime capacità critiche e rielaborative	7
TOTALE IN VENTESIMI			

Il livello di sufficienza corrisponde alle descrizioni in grassetto. I punteggi sono in ventesimi. Indicatori conformi alla O. M. N.45 del 09/03/2023.

Il presidente della Commissione:

I Commissari

.....

.....

.....

.....

SECONDA PROVA SCRITTA: DISCIPLINA CARATTERIZZANTE

La seconda prova d'esame sarà solo un trattato scritto secondo quanto deliberato al Collegio Docenti n.4 del 23/03/2023 in cui si è stabilito che non si effettua la prova pratica nell'ambito della seconda prova dell'Esame di Stato.

Nella correzione degli elaborati della seconda prova la sottocommissione utilizzerà la griglia predisposta dal dipartimento di Scienze e Cultura dell'Alimentazione.

Il punteggio totale sarà su base 20.

ESAMI DI STATO

Anno Scolastico 2022– 2023

Commissione

Classe

Candidato _____

Griglia di valutazione della seconda prova scritta di Scienza e cultura dell’Alimentazione

COMPRESIONE DEL TESTO	Valutazione	Punti attribuiti
➤ Comprensione del testo introduttivo o del Caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	0-3	
Padronanza delle competenze Tecnico professionali	Valutazione	Punti attribuiti
➤ Padronanza delle competenze tecnico professionali adeguate con elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	8	
➤ Competenze tecnico professionali complete	7-6	
➤ Competenze nelle linee generali	5-4	
➤ Competenze parziali	3-2	
➤ Competenze assenti	0	
Conoscenza degli argomenti relativi ai nuclei tematici	Valutazione	Punti attribuiti
➤ Accurata ed esaustiva	6	
➤ Corretta e completa	5-4	
➤ Corretta e incompleta	4-3	
➤ Incompleta e non sempre corretta	2-1	
➤ Inesistente o errata	0	
Esposizione e utilizzo del linguaggio tecnico	Valutazione	Punti attribuiti
➤ Uso di terminologia sicura e accurata	3	
➤ Uso di terminologia parzialmente corretta e non sempre appropriata	2-1	
➤ Non presente o completamente non appropriata	0	
VALUTAZIONE E COMPLESSIVA		

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

COLLOQUIO

Nella valutazione della prova orale la commissione utilizzerà la griglia sottostante, facendo riferimento ad indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Il punteggio totale sarà su base 20.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50-2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50-2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50	
Punteggio totale della prova				

15.MATERIALI ALLEGATI

I seguenti materiali sono allegati al presente documento:

- A. Elenco alunni;
- B. Documento del 15 maggio e Piano Educativo Individualizzato (PEI) predisposti per gli alunni con disabilità;
- C. Piani Didattici Personalizzati (PDP) predisposti per gli alunni con Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA) e con Bisogni Educativi Speciali (BES).



I.P.S.S.E.O.A. – I.P.S.I.A. “ETTORE MAJORANA”

BARH11000E - c.f. 93510760726 – Cod. Univoco : FKMXXF

e-mail: barh11000e@istruzione.it pec: barh11000e@pec.istruzione.it Sito web: www.iissmajoranabari.edu.it

SEDE CENTRALE: Via S. Tramonte, n. 2 - BARI S. Paolo - c.a.p. 70132

Centralino: Tel. 080 5305335 - 080 9265750

Succursale di BARI / PALESE : Via Nazionale n. 8 tel. 080 5305497

ESAMI DI STATO

A.S. 2022/2023

Allegato al documento del 15 Maggio

ALUNNI

N.	COGNOME	NOME	DATA DI NASCITA
1	BITETTO	DOMENICO	22-02-2005
2	CARADONNA	CRISTIAN	27-10-2004
3	CEO	ANDREA MARIO	19-12-2004
4	DE FANO	MICHELE	30-09-2004
5	DE TULLIO	GIANCARLO	29-11-2005
6	MANZARI	VERONICA	23-01-2005
7	MININNI	GAIA PIA	05-05-2004
8	PERGOLIZZI	SAMUELE	29-11-2004
9	TAURINO	MARIA	03-02-2005
10	VENTRELLA	GILDA	14-06-2004
11			
12			
13			
14			
15			
16			

