



Ministero dell'Istruzione
e del Merito

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE IIS“ ITCG – LC”

Via D. Alighieri - snc - Tel. 0984 / 512523
87018 SAN MARCO ARGENTANO (CS)

Codice Mecc. CSIS06700R

C.F. 98094090788 Cod.univocouff.:UFI0SP - Cod. iPA:istsc_csis06700r

E-Mail: csis06700r@istruzione.it - Pec: csis06700r@pec.istruzione.it

**DOCUMENTO PREDISPOSTO
DAL CONSIGLIO DELLA CLASSE 5^ SEZ. B
INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

**ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEL CORSO DI STUDI
(L. 425/97 – D.P.R. 323/98 art. 5.2)**

Deliberato dal Consiglio di Classe il 07/05/2024
Approvato dal Collegio Docenti del 14/05/2024
Pubblicato all'albo on-line il 15/05/2024



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Dott.ssa Maria Saveria Veltri

RIFERIMENTI NORMATIVI

Lo svolgimento dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2023/2024 risulta disciplinato dalla Ordinanza Ministeriale, registro decreti MIUR n. 55 del 22.03.2024 e dalla normativa tutta richiamata nel suddetto provvedimento.

In particolare, l'art. 10 della suddetta O.M. n. 55/2024, rubricato "*Documento del consiglio di classe*" così testualmente dispone: 1. *Entro il 15 maggio 2024 il consiglio di classe elabora, ai sensi dell'art. 17, comma 1, del d. lgs. 62/2017, un documento che esplicita i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi e i tempi del percorso formativo, icriteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti, nonché ogni altro elemento che lo stesso consiglio di classe ritenga utile e significativo ai fini dello svolgimento dell'esame. Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati gli obiettivi specifici di apprendimento ovvero i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione civica. Il documento indica, inoltre, per i corsi di studio che lo prevedano, le modalità con le quali l'insegnamento di una disciplina non linguistica (DNL) in lingua straniera è stato attivato con metodologia CLIL. Per le classi o gli studenti che hanno partecipato ai percorsi di apprendimento di primo livello, per il conseguimento del titolo conclusivo dell'istruzione secondaria di secondo grado, il documento contiene dettagliata relazione al fine di informare la commissione sulla peculiarità di tali percorsi.*

2. *Nella redazione del documento i consigli di classe tengono conto, altresì, delle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota 21 marzo 2017, prot. 10719. Al documento possono essere allegati atti e certificazioni relativi alle prove effettuate e alle iniziative realizzate durante l'anno in preparazione dell'esame di Stato, ai PCTO, agli stage e ai tirocini eventualmente effettuati, alle attività, ai percorsi e ai progetti svolti nell'ambito dell'insegnamento di Educazione civica, nonché, alla partecipazione studentesca ai sensi dello Statuto. Prima dell'elaborazione del testo definitivo del documento, i consigli di classe possono consultare, per eventuali proposte e osservazioni, la componente studentesca e quella dei genitori.* 3. *Per le classi articolate e per i corsi destinati a studenti provenienti da più classi, il documento del consiglio di classe è comprensivo della documentazione relativa ai gruppi componenti.* 4. *Il documento del consiglio di classe è immediatamente pubblicato all'albo on-line dell'istituzione scolastica. La commissione si attiene ai contenuti del documento nell'espletamento del colloquio.*

Il Curriculum dello studente

Art.22 O.M. N. 65 D.L. del 13/03/2022

Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel **Curriculum dello studente**.

Come anticipato dalla Nota DGOSV prot. 15598 del 2 settembre 2020, di trasmissione del D.M. 6 agosto 2020, n. 88 e chiarito dalla Nota 7116 del 2 aprile 2021, anticipata nelle premesse della OM 53 del 3 marzo 2021, il Curriculum dello Studente - la cui compilazione è, per circa due terzi, a cura della Scuola e, per il restante un terzo, integrato dal singolo Alunno - deve contenere l'Elenco delle Competenze, con particolare riferimento alle Attività professionali, culturali, artistiche e di pratiche musicali, sportive e di volontariato, svolte, in ambito extra scolastico. In tal senso, esso diviene, dunque, Documento di riferimento fondamentale per l'Esame di Stato e per l'Orientamento dello Studente, così come indicato dalla Normativa di riferimento: A) art. 1, comma 30, Legge 13 luglio 2015, n.ro 107: *«Nell'ambito dell'esame di Stato, conclusivo dei Percorsi di Istruzione Secondaria di Secondo grado, nello svolgimento dei Colloqui, la Commissione d'Esame tiene conto del "Curriculum dello Studente»*. B). art. 21, comma 2, D.lvo 13 aprile 2017, n.ro 62: *«Al Diploma è allegato il Curriculum della Studentessa e dello Studente, in cui sono riportate le Discipline, ricomprese nel Piano degli Studi con l'indicazione del monte ore complessivo, destinato a ciascuna di esse. [...] Sono, altresì, indicate le Competenze, le Conoscenze e le Abilità, anche professionali, acquisite e le Attività culturali, artistiche e di pratiche musicali, sportive e di volontariato, svolte in ambito extra scolastico, nonché, le Attività di alternanza scuola-lavoro ed altre eventuali certificazioni conseguite, [...] anche ai fini dell'orientamento e dell'accesso al mondo del lavoro»*.

La compilazione del Curriculum dello Studente avviene su Piattaforma informatica e si compone di tre parti.

La prima parte, a cura della Scuola, denominata "Istruzione e Formazione", riporta i dati relativi al profilo scolastico dello Studente e gli elementi, riconducibili alle Competenze, Conoscenze ed Abilità acquisite, in ambito formale e relative al Percorso di Studi seguito. Essa sarà precompilata, attraverso l'utilizzo delle Informazioni, presenti nel SIDI o nelle banche dati, in utilizzo al Ministero.

La seconda parte, sempre a cura della Scuola, denominata "Certificazioni", riporta le Certificazioni (linguistiche, informatiche o di eventuale altra tipologia), rilasciate allo Studente da un Ente certificatore, riconosciuto dal MIUR. Se le Informazioni sono già presenti nel Sistema informativo e/o dello Studente, si faranno le, eventuali, Integrazioni. La terza parte, a cura esclusiva dello Studente, denominata "Attività extrascolastiche", contiene, in base al dettato della Norma, le Informazioni, relative alle Competenze, Conoscenze ed Abilità, acquisite, in ambiti informali e non formali, con particolare riferimento alle Attività, professionali, culturali, artistiche e di pratiche musicali, sportive e di volontariato, svolte in ambito extrascolastico. Ogni Studente avrà le credenziali per l'accesso alla Piattaforma Unica, appositamente, predisposta e sarà destinatario di specifiche attività di accompagnamento.

ELENCO DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

2. COMMISSARI INTERNI.

3. PECUP ISTITUTI PROFESSIONALI INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO ED OSPITALITÀ ALBERGHIERA, LABORATORIO CUCINA: OBIETTIVI FORMATIVI SPECIFICI PROPRI DEI PERCORSI DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI AD INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO ED OSPITALITÀ ALBERGHIERA.

4. RISULTATI DI APPRENDIMENTO COMUNI AGLI ISTITUTI PROFESSIONALI AD INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO ED OSPITALITÀ ALBERGHIERA.

5. RISULTATI DI APPRENDIMENTO DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI AD INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO ED OSPITALITÀ ALBERGHIERA.

6. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E DELLA SUA STORIA.

7. QUADRO ORARIO. COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA EUROPEA.

8. SCHEDE DISCIPLINARI RELATIVE AGLI INSEGNAMENTI ED EDUCAZIONE CIVICA

9. UDA INTERDISCIPLINARI.

10. NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI DURANTE L'ANNO SCOLASTICO 2023/2024.

11. ATTIVITÀ CURRICULARI ED EXTRACURRICULARI.

12. PERCORSO TUTOR E ATTIVITÀ DI COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

13. PROVE PROPEDEUTICHE AGLI ESAMI DI STATO.

14. TABELLA CREDITO SCOLASTICO TERZO E QUARTO ANNO.

15. PARAMETRI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO - A. S. 2023/24.

16. VERIFICA E VALUTAZIONE DEI PROCESSI DI APPRENDIMENTO.

17. CRITERI DI VALUTAZIONE E DI MISURAZIONE DELLE PROVE.

18. GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA.

19. GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA.

20. GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO.

21. ALLEGATO 1, DOCUMENTAZIONE STUDENTI BES.

22. ALLEGATO 2, TRACCE SIMULAZIONI PRIMA E SECONDA PROVA.

23. ALLEGATO 3, INFORMAZIONI ALUNNI DATI SENSIBILI.

San Marco Argentano, lì 07/05/2024

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Docente	Disciplina	N. ore di lezione settimanali	Firma
Trotta Adelina	Italiano	4	<i>Adelina Trotta</i>
Lucente Giovanni	Inglese	2	<i>G. Lucente</i>
Trotta Adelina	Storia	2	<i>A. Trotta</i>
Greco M. Rosaria	Francese	3	<i>M. Rosaria Greco</i>
Pellegrino Massimo	Matematica	3	<i>Massimo Pellegrino</i>
Rizzo Giuseppe	Diritto e Tecniche Amministrative	4	<i>Giuseppe Rizzo</i>
Antonucci PierFrancesco	Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	6 (di cui 1h comp. Scienza e cultura dell'alim.)	<i>PierFrancesco Antonucci</i>
Martire Domenico	Scienze Motorie	2	<i>Domenico Martire</i>
Perrone Angelina	Religione	1	<i>Angelina Perrone</i>
Rizzo Giuseppe (Referente)	Ed. Civica		<i>Giuseppe Rizzo</i>
Mammolito Diana	Scienza e Cultura Dell'alimentazione	5	<i>Diana Mammolito</i>
Verta Alfonsino	Sala & Vendita	1	<i>Alfonsino Verta</i>

Commissari Interni	Discipline
Mammolito Diana	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
Rizzo Giuseppe	Diritto e Tecniche Amministrative
Antonucci PierFrancesco	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA Ed OSPITALITÀ ALBERGHIERA

PECUP

Il profilo educativo, culturale e professionale

I percorsi degli istituti professionali sono connotati da una solida base culturale a carattere scientifico e tecnologico in linea con le indicazioni dell'Unione europea, costruita attraverso lo studio, l'approfondimento, l'applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico. Tale base ha l'obiettivo di far acquisire agli studenti, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Si tratta di perseguire sia conoscenze teoriche e applicative spendibili in vari contesti di vita di studio e di lavoro, sia abilità cognitive idonee per risolvere problemi, sapersi gestire autonomamente in ambiti caratterizzati da innovazioni continue, assumere progressivamente anche responsabilità per la valutazione e il miglioramento dei risultati ottenuti. Il PECUP degli Istituti Professionali è finalizzato alla crescita educativa, culturale e professionale degli studenti, al fine di trasformare la molteplicità dei saperi in un sapere unitario, dotato di senso e ricco di motivazioni, oltre allo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio, in concomitanza all'esercizio della responsabilità personale e sociale. I percorsi degli istituti professionali si caratterizzano per l'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.

Risultati di apprendimento indirizzo professionale

-Agire in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione, a partire dai quali saper valutare fatti e ispirare i propri comportamenti personali e sociali;

-Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni e ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;

-Padroneggiare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;

-Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, con riferimento soprattutto a tematiche di tipo scientifico, tecnologico ed economico;

-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, enogastronomiche 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, per una loro corretta

fruizione e valorizzazione;

-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;

-Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;

-Collocare le scoperte scientifiche e le innovazioni tecnologiche in una dimensione storico-culturale ed etica, nella consapevolezza della storicità dei saperi; utilizzare modelli appropriati per investigare su fenomeni e interpretare dati sperimentali;

-Riconoscere, nei diversi campi disciplinari studiati, i criteri scientifici di affidabilità delle conoscenze e delle conclusioni che vi afferiscono;

-Padroneggiare il linguaggio formale e i procedimenti dimostrativi della matematica; 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;

-Collocare il pensiero matematico e scientifico nei grandi temi dello sviluppo della storia delle idee, della cultura, delle scoperte scientifiche e delle invenzioni tecnologiche;

-Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;

-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;

-Utilizzare, in contesti di ricerca applicata, procedure e tecniche per trovare soluzioni innovative e migliorative, in relazione ai campi di propria competenza;

-Cogliere l'importanza dell'orientamento al risultato, del lavoro per obiettivi e della necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;

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

-Analizzare criticamente il contributo apportato dalla scienza e dalla tecnologia allo sviluppo dei saperi e dei valori, al cambiamento delle condizioni di vita e dei modi di fruizione culturale;

-Essere consapevole del valore sociale della propria attività, partecipando attivamente alla vita civile e culturale a livello locale, nazionale e comunitario;

-identificare qualitativamente e quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto;

-Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP;

-Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.

Risultati di apprendimento del settore professionale enogastronomia

-analizzare la realtà e i fatti concreti della vita quotidiana ed elaborare generalizzazioni che aiutino a spiegare i comportamenti individuali e collettivi;

-monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente;

-predisporre prodotti , servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili;

-riconoscere l'interdipendenza tra fenomeni gastronomici , sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale/globale;

-favorire l'inserimento nel mondo del lavoro presso alberghi, ristoranti, strutture di accoglienza turistica, ecc.;

-svolgere servizi di catering e di ristorazione collettiva;

-saper intervenire nella produzione, valorizzazione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;

-curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci;

-distinguere e valutare i prodotti e i servizi aziendali, effettuando calcoli di convenienza per individuare soluzioni ottimali;

-agire nel sistema informativo dell'azienda e contribuire sia alla sua innovazione sia al suo adeguamento organizzativo e tecnologico;

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

-analizzare i problemi scientifici, etici, giuridici e sociali connessi agli strumenti culturali acquisiti;

-usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi, sia in forma orale che scritta in lingua inglese e francese;

-collaborare alle trattative contrattuali riferite alle diverse aree funzionali dell'azienda;

-svolgere attività di marketing;

-collaborare all'organizzazione, alla gestione e al controllo dei processi aziendali;

-progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali in vari contesti.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E DELLA SUA STORIA

Storia della classe nel TRIENNIO

La continuità didattica nel corso del triennio si è verificata nelle seguenti discipline: Italiano e Storia, Lingua Francese, Lingua Inglese, Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Scienze Motorie, Religione, invece, per le altre discipline gli insegnanti sono cambiati quasi ogni anno.

CLASSE	A. S.	Alunni ENTRATA	Ritirati	Respinti	Acquisiti	Alunni USCITA
V	2023/2024	13	1	/	/	12
IV	2022/2023	15	1	1	/	13
III	2021/2022	17	/	2	/	15

Continuità didattica nel TRIENNIO

La continuità didattica nel corso del triennio si è verificata nelle seguenti discipline: Italiano e Storia, Lingua Francese, Lingua Inglese, Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Scienze Motorie, Religione, invece, per le altre discipline gli insegnanti sono cambiati quasi ogni anno.

Situazione della classe e sua composizione

L'anno scolastico è cominciato con il trasferimento presso altra sezione di un elemento della classe e oggi, la V B IPSEOA è formata da 12 allievi. Sono presenti 4 BES per i quali è stato predisposto il PDP.

Dal punto di vista disciplinare l'andamento riflette una classe che, sebbene rappresentativa del termine del percorso di studi, in generale non ha ancora ben interiorizzato le regole della convivenza civile tra le mura scolastiche. Disponibili al dialogo educativo, una piccola parte di loro risulta particolarmente irrequieta ed immatura, rendendo la didattica difficoltosa e poco proficua; una seconda parte non irrequieta ma poco attenta e facilmente distraibile, nella quale ci sono delle fragilità dal punto di vista dell'apprendimento e la restante parte di alunni (un numero esiguo) motivati e attenti all'apprendimento, che partecipano con interesse alle lezioni, ma che risentono molto dell'azione di disturbo dei compagni.

Gli obiettivi formativi fondamentali che si è cercato di promuovere sono stati, primo fra tutti, il consolidamento della buona convivenza civile nell'ambito della classe e della scuola, più in generale, creando un contesto favorevole per stabilire rapporti interpersonali basati sul rispetto reciproco tra compagni e con i docenti; favorire e migliorare le dinamiche di intervento cogliendo la loro partecipazione in momenti di corretta comunicazione reciproca ed infine, consolidare la collaborazione e la solidarietà, favorendo l'integrazione di ciascuno nel gruppo. Il clima in classe è stato, talvolta, poco sereno, rendendo necessario convocare i genitori per ragioni disciplinari.

Complessivamente il profitto della classe risulta essere sufficiente. Solo un ristretto

numero di studenti ha raggiunto un buon livello di apprendimento. Invece, un discreto numero di alunni incontra difficoltà nell'assimilazione e nella rielaborazione dei contenuti, in conseguenza di lacune pregresse, scarso impegno e mancanza di un metodo di studio. Da rilevare, per questi, difficoltà nell'uso del linguaggio che risulta piuttosto povero. La frequenza all'attività didattica è stata abbastanza regolare, solo una piccola parte degli alunni porta il materiale scolastico ed esegue i compiti assegnati.

	QUADRO ORARIO 5B EN				
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
I	DTA	INGLESE	STORIA	SC. CULTURA ALIM.	SC. MOTORIE
II	DTA	SC. CULTURA ALIM.	MATEMATICA	INGLESE	FRANCESE
III	SC. CULTURA ALIM.	SC. CULTURA ALIM.	SC. MOTORIE	STORIA	FRANCESE
IV	SC. CULTURA ALIM.	ITALIANO	LAB. ENOGASTR.	FRANCESE	LAB. SALA & VENDITA
V	LAB. ENOGASTR.	ITALIANO	LAB. ENOGASTR.	RELIGIONE	ITALIANO
VI	LAB. ENOGASTR.	MATEMATICA	LAB. ENOGASTR.	DTA	ITALIANO
VII		MATEMATICA		DTA	

COMPETENZE CHIAVE: NUOVA RACCOMANDAZIONE DEL CONSIGLIO D'EUROPA DEL 22 MAGGIO 2018

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

SCHEDE DISCIPLINARI

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	
DOCENTE: MARTIRE DOMENICO	
MONTE ORE: 2 ORE SETTIMANALI	
LIBRO DI TESTO: EDUCARE AL MOVIMENTO	
ABILITÀ/CAPACITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Rispondere adeguatamente ai diversi stimoli motori <ul style="list-style-type: none"> • Analizzare e riprodurre schemi motori semplici e complessi • Mantenere e controllare le posture • Usare in modo pertinente gli aspetti non verbali della comunicazione • Eseguire esercizi a corpo libero e con piccoli attrezzi • Controllare la motricità per finalizzarla al compito richiesto • Adeguare l'intensità di lavoro alla durata della prova • Controllare la respirazione durante lo sforzo per portare a termine la prova assegnata • Rilevare e analizzare tempi, misure e risultati per monitorare l'attività motoria e i livelli di progressione • Utilizzare i diversi schemi motori e abilità in diversi contesti motori • Partecipare alle attività ludico-sportive assumendo anche ruoli. 	<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di apprendimento e controllo motorio <ul style="list-style-type: none"> • Capacità condizionali capacità coordinative • Capacità espressivo – comunicative • I principi generali dell'allenamento • Gli aspetti tecnico tattici delle attività sportive esaminate.
METODOLOGIE E ATTIVITÀ	
<ul style="list-style-type: none"> - Tutte le attività sono state svolte nel rispetto delle norme anti-covid19, privilegiando quelle a carattere individuale, gran parte degli argomenti sono stati svolti prima in forma teorica, e poi pratica nei limiti del possibile, non avendo avuto nell'anno in corso la disponibilità della palestra. - Le metodologie maggiormente utilizzate sono state quella induttiva, comunicativo-situazionale, deduttiva peer tutoring, tutoring diffuso, problem solving, cooperative learning, flipped classroom, classi aperte lezione frontale, dialogata, didattica digitale integrata. 	
Programma svolto entro il 15 maggio	
UDA 1 Le capacità coordinative e condizionali – Il movimento – Il corpo e la sua relazione con spazio e tempo.	
<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere la differenza tra capacità coordinative e condizionali. Sapere cos'è la coordinazione e da quali fattori essa dipende. Conoscere i tipi di coordinazione specifici relativi ai vari giochi sportivi e ai gesti tecnici di alcune specialità dell'atletica. - L'organizzazione del corpo umano. - Anatomia e fisiologia dei principali sistemi e apparati. - Le fasi della respirazione. - Gli schemi motori di base e le loro caratteristiche. - Le capacità motorie (coordinative e condizionali). - Gli aspetti della comunicazione verbale e non verbale. - La comunicazione sociale. 	
UDA 2 Gioco e Sport – Giochi tradizionali e pre-sportivi – Sport individuali e di squadra – giochi sportivi studenteschi – Ciaspolata.	
<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere alcuni dei principali giochi tradizionali (della Regione, Nazione o eventualmente 	

<p>quelli di compagni stranieri).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semplici principi tattici degli sport praticati. - Le abilità necessarie al gioco. - I fondamentali individuali e di squadra degli sport praticati. - La terminologia e le regole principali degli sport praticati. - I gesti arbitrali dello sport praticato. - Le regole dello sport e il fair play. - I diversi aspetti di un evento sportivo (gioco, preparazione, arbitraggio, informazione ecc.)
<p>UDA 3 Salute e benessere – preparazione atletica, star bene e sentirsi bene, trekking in ambiente naturale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere i principi fondamentali di prevenzione per la sicurezza durante le attività. - Conoscere i principali principi igienici e scientifici essenziali per lo stato di salute e migliorare l'efficienza fisica. - Conoscere le principali norme alimentari e sanitarie. - Conoscere gli effetti positivi dei percorsi di preparazione fisica. - Conoscere le condizioni fisiologiche del corpo umano a riposo, durante e dopo l'esercizio. - Il movimento come prevenzione - Il doping e i suoi effetti. - Conoscere le principali norme e i comportamenti del Primo Soccorso - I principi fondamentali della sicurezza in palestra
<p>UDA 4 Destrezza: percorsi ed elementi di pre-acrobatica.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscere i principali esercizi e movimenti caratteristici di ogni attività svolta. - Sperimentare strumenti e tecnologie. - Le attività in ambiente naturale e le loro caratteristiche. - Le norme di sicurezza nei vari ambienti e condizioni: montagna, nell'acqua ecc.
<p>Programma che si prevede di svolgere dopo il 15 maggio</p>
<p>UDA Tutte</p>
<p>Ripetizione di alcuni argomenti già trattati e approfondimenti generali in vista degli esami.</p>

EDUCAZIONE CIVICA	
ARGOMENTI SVOLTI NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO 2023/2024	METODOLOGIE E ATTIVITÀ
<p>Partecipazione alle Olimpiadi di Cittadinanza, organizzate da ‘AssoGiovani’, indette dal Ministero dell’Istruzione e del Merito:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Effetto alcol sul cervello - Cannabis - I polmoni dei fumatori 	<p>Videolezioni ‘AssoGiovani’ e dibattito sulle tematiche affrontate. Lezione frontale e dialogata. Lecture e attività di approfondimento. Feedback nel corso delle lezioni attraverso la valutazione di domande, interventi e osservazioni degli alunni.</p>

DISCIPLINA: ITALIANO	
DOCENTE: TROTTA ADELINA	
MONTE ORE: 4 ORE SETTIMANALI	
LIBRO DI TESTO: Le occasioni della letteratura (dall’età post-unitaria ai giorni nostri), VOL. 3; AUTORI: Baldi-Giusso-Razetti-Zaccaria; EDIZIONE: PARAVIA	
ABILITÀ/CAPACITÀ	CONOSCENZE
Saper produrre testi scritti e orali di	Conoscenze dei nuclei fondanti della

<p>differenti tipologie e complessità.</p> <p>Saper comprendere vari testi, decodificando le informazioni principali contenute nei testi e saperle sintetizzare. Collocare nel tempo e nello spazio gli eventi letterari più rilevanti. Acquisire ed interpretare l'informazione.</p>	<p>disciplina.</p> <p>Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano tra ottocento e novecento</p>
---	---

METODOLOGIE E ATTIVITÀ

- compattazione oraria discipline italiano e storia
- Lezione di inquadramento dell'argomento da studiare;
- Lezione frontale e Lezione dialogata;
- Lettura e integrazione del libro di testo;
- cooperative learning
- problem solving
- flipped classroom
- mappe concettuali; video lezioni; audio-sintesi.

Programma svolto entro il 15 maggio

UDA 1 IL NATURALISMO E IL VERISMO. GIOVANNI VERGA

L'Italia dopo l'unità. Il Positivismo
 Naturalismo e Verismo
 Verga : profilo dell'autore ,la poetica e le opere
 Il metodo dell'impersonalità. Eclissi dell'autore
 I vinti, la roba, la modernità che travolge il mondo di ieri.
 I Malavoglia. Mastro Don Gesualdo
 Lettura e commento delle novelle Rosso Malpelo e La roba;
 Lettura e commento brano da I Malavoglia: la conclusione del romanzo, l'addio di 'Ntoni (cap. XV)
 La figura femminile nei poeti dell'ottocento e del novecento: lettura e commento della novella La Lupa

UDA 2 Simbolismo e Decadentismo in Europa

Il Simbolismo
 Origine e significato del termine "decadentismo"
 La poetica del Decadentismo; L'estetismo; Il ritratto di Dorian Gray

UDA 3 *D'Annunzio e Pascoli*

Giovanni Pascoli: il profilo dell'autore, la poetica e le opere;la poesia delle piccole cose;
 La poetica del Fanciullino
 Lettura e commento delle poesie Novembre, Temporale e X Agosto
 Gabriele D'Annunzio: il profilo dell'autore, la poetica e le opere;
 Estetismo, superomismo e panismo; Romanzo il piacere
 I romanzi del superuomo;
 lettura e commento del brano tratto da Il piacere, libro III, cap. II : un ritratto allo specchio, Andrea Sperelli ed Elena Muti.
 Lettura e commento de La pioggia nel pineto
 La figura femminile nei poeti dell'ottocento e del novecento:la donna fatale e la donna pura (Elena Muti e Maria Ferres nel romanzo Il Piacere)

UDA 4 il Romanzo psicologico di I. Svevo; Romanzo e teatro di L.Pirandello

Luigi Pirandello: il profilo dell'autore, la poetica e le opere

Significato di umorismo, sentimento del contrario, maschera; Il fu Mattia Pascal; Uno, nessuno e centomila; Lettura e commento del brano "nessun mome" (pagina conclusiva del romanzo Uno, nessuno e centomila.

Italo Svevo: il profilo dell'autore, la poetica e le opere.

La Coscienza di Zeno: il racconto di un inetto.

Significato di inetto, malattia, psicoanalisi; Lettura e commento della pagina conclusiva del romanzo La Coscienza di Zeno: la profezia di un'apocalisse cosmica (cap. VIII).

UDA 5 Poeti nel periodo tra le due guerre

Giuseppe Ungaretti: il profilo dell'autore, la poetica e le opere; lettura e commento delle poesie: Veglia, Soldati, San Martino del Carso. L'Ermetismo.

Salvatore Quasimodo: : il profilo dell'autore, la poetica e le opere; lettura e commento della poesia: Alle fronde dei salici

Primo Levi: la vita; l'esperienza dei campi di sterminio: Se questo è un uomo.

UDA 6 Produzione scritta secondo le tipologie dell'esame di stato

Conoscere le modalità e le tecniche delle diverse forme di produzione scritta.

Programma che si prevede di svolgere dopo il 15 maggio

UDA 5 Poeti nel periodo tra le due guerre

Montale: il profilo dell'autore, la poetica e le opere; lettura e commento della poesia: Spesso il male di vivere ho incontrato.

EDUCAZIONE CIVICA

ARGOMENTI SVOLTI NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO 2023/2024

METODOLOGIE E ATTIVITÀ

Partecipazione alle Olimpiadi di cittadinanza, organizzate da "Assogiovani", indette dal Ministero dell'istruzione e del Merito; videolezioni di italiano: il potere delle parole; comunicazione non ostile.

Videolezioni "Assogiovani" e dibattito sulle tematiche affrontate. Lezione frontale e dialogata. Letture e attività di approfondimento. Produzione di un testo argomentativo sul potere delle parole e la comunicazione non ostile. Feedback nel corso delle lezioni attraverso la valutazione di domande, interventi e osservazioni degli alunni.

DISCIPLINA: STORIA

DOCENTE: ADELINA TROTTA

MONTE ORE: 2 ore settimanali

LIBRO DI TESTO: LA STORIA INTORNO A NOI. Il Novecento e oggi, vol. 5; Autore: Vittoria Calvani; Editore: A. Mondadori Scuola.

ABILITÀ/CAPACITÀ	CONOSCENZE
<p>Saper esporre i temi trattati in modo articolato ed attento, cogliendo gli elementi di affinità e continuità e diversità o discontinuità fra civiltà diverse.</p> <p>Sapersi orientare sui concetti generali relativi alle istituzioni statali, ai sistemi politici e giuridici.</p> <p>Sviluppare un metodo di studio che metta lo studente in grado di sintetizzare e schematizzare un testo espositivo di natura storica.</p> <p>Sviluppare pensiero di natura critica nell'approccio ai testi storici trattati.</p> <p>Saper comprendere vari testi, decodificando le informazioni principali contenute nei testi e saperle sintetizzare.</p>	<p>Conoscenze dei nuclei fondanti della disciplina; Conoscere i più significativi avvenimenti storici di fine Ottocento e Novecento;</p>
METODOLOGIE E ATTIVITÀ	
<p>compattazione oraria discipline italiano e storia</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lezione di inquadramento dell'argomento da studiare; - lezione frontale e lezione dialogata; - Lettura e integrazione del libro di testo; - video lezioni; audio sintesi. - lavori di gruppo 	
Programma svolto entro il 15 maggio	
UDA 1 LA Seconda Rivoluzione Industriale e la Belle Epoque	
<p>I caratteri della Seconda Rivoluzione Industriale. Colonialismo e Imperialismo La Belle époque e la società di massa</p>	
UDA 2 L'europa dei Nazionalismi	
<p>L' Italia industrializzata e imperialista. L'Età Giolittiana L'Europa verso la guerra La Prima Guerra Mondiale.</p>	
UDA 3 L'Europa dei totalitarismi	
<p>La Rivoluzione Russa e il totalitarismo di Stalin Il Fascismo. 1929: la prima crisi globale. Il Nazismo.</p>	
UDA 4 Il crollo dell' Europa	
<p>La Seconda Guerra Mondiale La 'guerra parallela' dell' Italia IL quadro internazionale del dopoguerra</p>	
Programma che si prevede di svolgere dopo il 15 maggio	
UDA 5 Il mondo diviso in due blocchi	

EDUCAZIONE CIVICA	
ARGOMENTI SVOLTI NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO 2023/2024	METODOLOGIE E ATTIVITÀ
<p>Partecipazione alle Olimpiadi di cittadinanza, organizzate da “Assogiovani”, indette dal Ministero dell’istruzione e del Merito; videolezioni di storia: La giornata della memoria. Le foibe; La shoah; la testimonianza di Primo Levi</p>	<p>Videolezioni “Assogiovani” e dibattito sulle tematiche affrontate. Lezione frontale e dialogata. Letture e attività di approfondimento. Lettura e commento della poesia Se questo è un uomo. Feedback nel corso delle lezioni attraverso la valutazione di domande, interventi e osservazioni degli alunni.</p>

DISCIPLINA: Scienza e Cultura dell’Alimentazione	
DOCENTE: Diana Mammolito	
MONTE ORE: 5 ore settimanali	
LIBRO DI TESTO: ALIMENTAZIONE OGGI	
AUTORE: G. RODATO	
EDIZIONI: CLITT	
ABILITÀ/CAPACITÀ	CONOSCENZE
<p>Saper organizzare una dieta equilibrata personalizzata in base ai LARN, alle linee guida per una sana alimentazione, alla dieta mediterranea e alla piramide della stessa.</p> <p>Saper organizzare menù in base alle esigenze fisiologiche e patologiche della clientela e in base alle etnie e alle religioni.</p> <p>Saper riconoscere le cause delle malattie dovute ad una scorretta alimentazione</p> <p>Saper applicare le normative vigenti europee in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Saper classificare le principali contaminazioni alimentari biologiche, chimiche e fisiche.</p> <p>Osservare le norme di prevenzione igienico-sanitaria che fanno riferimento ai regolamenti europei costituenti il “Pacchetto igiene”.</p> <p>Redigere un piano di autocontrollo HACCP.</p> <p>Riconoscere le nuove tendenze di filiera</p>	<p>Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.</p> <p>Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all’alimentazione.</p> <p>Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.</p> <p>Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.</p> <p>Certificazioni di qualità e sistema HACCP.</p> <p>Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezione.</p>

e i prodotti innovativi.

METODOLOGIE E ATTIVITÀ

- lezione frontale
- lezione partecipata
- esercitazioni collettive e individuali su temi affrontati nella lezione frontale
- lavori di gruppo eterogenei e/o per fasce di livello
- lavori di gruppo con cooperative learning
- dibattito
- discussione

Programma svolto entro il 15 maggio

UDA 1 *QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE*

- La filiera agroalimentare
- La qualità totale
- Marchi di qualità
- Il made in Italy
- Contaminazioni fisiche
- Contaminazioni chimiche
- Contaminazioni biologiche
- Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici
- Procedura HACCP

UDA 2 *L'ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA*

- Elementi di dietetica e nutrizione
- La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche
- La dieta mediterranea
- Alimentazione nella ristorazione collettiva
- Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti per la gastronomia
- Criteri di scelta delle materie prime.
- Stili alimentari e diete moderne
- I nuovi prodotti alimentari

UDA 3 *DIETETICA E DIETOTERAPIA*

- La dieta nelle diverse fasi della vita

- La dieta nelle malattie cardiovascolari
- La dieta nelle malattie metaboliche
- La dieta nelle malattie dell'apparato digerente
- Allergie e intolleranze alimentari
- Alimentazione e tumori
- Disturbi alimentari
- Stili alimentari e diete moderne
- Tecniche di preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi alimentari

Programma che si prevede di svolgere dopo il 15 maggio

UDA 4 ASPETTI RELIGIOSO-ANTROPOLOGICI LEGATI AL CIBO

- Alimentazione e religione
- Antropologia del cibo e consumi alimentari

EDUCAZIONE CIVICA

ARGOMENTI SVOLTI NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO 2023/2024	METODOLOGIE E ATTIVITÀ
Partecipazione alle Olimpiadi di Cittadinanza, organizzate da "AssoGiovani", indette dal, Ministero dell'Istruzione e del Merito: videolezioni di Scienza e Cultura dell'Alimentazione: Tutela degli ecosistemi.	Videolezioni "Asso Giovani" e dibattito sulle tematiche affrontate. Lezione frontale e dialogata. Lecture e attività di approfondimento. Feedback nel corso delle lezioni attraverso la valutazione di domande, interventi e osservazioni degli alunni.

DISCIPLINA: Francese

DOCENTE: Greco Maria Rosaria

MONTE ORE: 3 ore settimanali

LIBRO DI TESTO: Passion Chef et Pâtissier

ABILITÀ/CAPACITÀ	CONOSCENZE
Padroneggiare la lingua francese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.	Il vino L'arte di servire il vino Degustazione e abbinamento cibo-vino La piramide alimentare I cinque colori del benessere

<p>Utilizzare gli strumenti informativi aziendali e gli strumenti di comunicazione integrata d'impresa, per realizzare attività comunicative con riferimento ai differenti contesti.</p> <p>Produzione di differenti testi scritti Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte, orali o multimediali.</p> <p>Descrivere in maniera semplice esperienze, impressioni, eventi e progetti relativi ad ambiti di interesse personale, d'attualità, di studio o di lavoro.</p> <p>Produrre brevi testi, semplici e coerenti, su tematiche note di interesse personale, quotidiano o sociale, con scelte lessicali e sintattiche appropriate</p>	<p>Le tecniche di conservazione degli alimenti</p> <p>Sicurezza alimentare: HACCP</p> <p>Allergie e intolleranze alimentari</p> <p>La ristorazione commerciale</p> <p>La ristorazione bio</p> <p>Presentare la richiesta di lavoro</p> <p>Redigere un Curriculum Vitae</p>
---	--

METODOLOGIE E ATTIVITÀ

Lezione frontale. Problem solving. Cooperative learning. Peer tutoring. Uso costante L2.
Ricorso a fonti autentiche.
In tutte le attività è stata favorita l'efficacia comunicativa arricchendo il bagaglio di terminologia specialistica.

Programma svolto entro il 15 maggio

UDA 1 Du blanc ou du rouge?

Le vin, une richesse culturelle
Un art sensoriel: la dégustation
A' chaque vin son identité!
Catégories officielles et carte des vins
Le premier producteur de vin au monde... la France!
Des vins exportés dans le monde entier: les zones viticoles italiennes
Itinéraires gastronomiques dans le Nord-Est de la France

UDA 2 Bien-être et qualité

Manger un peu de tout c'est bien manger!
La pyramide alimentaire
Le bien-être en cinq couleurs
Les certifications de qualité des produits français
Les labels alimentaires italiens
Itinéraires gastronomiques dans Nord-Ouest de la France

UDA 3 Santé et sécurité alimentaires

On ne veut pas d'aliments altérés!
Les stratégies pour conserver les aliments: les méthodes physiques
Attention, intoxications!
HACCP
Manger prudemment: les allergies
Manger différemment: les intolérances
Itinéraires gastronomiques en Outre-Mer

UDA 4 Chercher un emploi dans le monde de la restauration

Au service du client: la restauration commerciale
Le restaurant bio, un concept tendance
Plateaux repas

Programma che si prevede di svolgere dopo il 15 maggio

UDA 4 Chercher un emploi dans le monde de la restauration (Suite)

Comment se présenter au futur employeur?
 Le Curriculum Vitae
 Itinéraires gastronomiques autour des continents

EDUCAZIONE CIVICA

ARGOMENTI SVOLTI NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO 2023/2024	METODOLOGIE E ATTIVITÀ
Partecipazioni alle Olimpiadi di Cittadinanza, organizzate da “Asso Giovani”, indette dal Ministero dell’Istruzione e del Merito Videolezioni: <ul style="list-style-type: none"> • Effetto Alcool sul Cervello • Comunicazione Non Verbale 	Videolezioni “Asso Giovani” e dibattito sulle tematiche affrontate Lezione frontale e dialogata Letture e attività di approfondimento Feedback nel corso delle lezioni attraverso la valutazione di domande, interventi e osservazioni degli alunni

DISCIPLINA: religione cattolica

DOCENTE: Perrone Angelina

MONTE ORE: 1 settimanale

LIBRO DI TESTO: alla ricerca della felicità

ABILITÀ/CAPACITÀ	CONOSCENZE
saper riconoscere gli atteggiamenti nell'ambito dell'esperienza di fede alla luce di quanto studiato sul Vangelo . Saper consultare la Bibbia.	conoscere il concetto di fondamentalismo saper riconoscere i testi sacri delle tre religioni monoteiste e vedere come la religione influenza il punto di vista dei popoli e come la religione cattolica rispetta i valori fondamentali dell' essere umano di cui viene messa in primo luogo la dignità. Conoscere i dieci comandamenti e i due comandamenti dell'amore. Conoscere le beatitudini.

METODOLOGIE E ATTIVITÀ

Brain-storming, classe capovolta, discussione in classe, attività laboratoriale

Programma svolto entro il 15 maggio

UDA 1 La bioetica

Il concetto di bioetica differenza tra bioetica laica e bioetica cattolica il concetto di sacralità della vita e di qualità della vita esempi tratti dalla vita quotidiana. Le manipolazioni genetiche : isione del film2 la custode di mia sorella.

UDA 2 La pace

Riflessioni sulla pace e sulle guerre recenti scoppiate in Medio oriente e nella striscia di Gaza approfondimento sull ebraismo e sul riconoscimento dello stato ebraico a questo proposito visione della serie messiah.

Programma che si prevede di svolgere dopo il 15 maggio

UDA

EDUCAZIONE CIVICA

**ARGOMENTI SVOLTI NEL
CORRENTE ANNO SCOLASTICO
2023/2024**

METODOLOGIE E ATTIVITÀ

La dipendenza da droghe e alcool. Il tabagismo il gioco d'azzardo.

discussione in classe dopo essersi documentati attraverso i video visti in classe.

DISCIPLINA: Diritto e tecniche amministrative

DOCENTE: Prof. Rizzo Giuseppe

MONTE ORE: 4h/settimana

LIBRO DI TESTO: *Imprese turistiche & alberghiere / diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva. Giuseppe Aiello 2018*

ABILITÀ/CAPACITÀ

- Identificare le caratteristiche del mercato turistico
- Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali
- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche
- Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie;
- Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto
- Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti
- viaggio e di trasporto
- Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari
- Individuare i prodotti a chilometro

CONOSCENZE

- Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale
- Tecniche di marketing turistico
- Normativa relativa alla costituzione dell'impresa, alla sicurezza del lavoro e del luogo di lavoro, all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti
- Abitudini alimentari ed economia del territorio
- Prodotti a chilometro zero
- Mercato del lavoro
- Reclutamento del personale
- Contratti di lavoro subordinato ed autonomo
- Retribuzione

<p>zero come strumento di marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali • Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati • Applicare la normativa in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti • Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela • Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali • Riconoscere diritti e doveri relativi al rapporto di lavoro ed utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico- ristorativo 	
--	--

METODOLOGIE E ATTIVITÀ

lezione frontale, interattiva ed esercitazioni scritte, lavori di gruppo, ricerche e produzioni, discussioni guidate.

Programma svolto entro il 15 maggio

UDA 1 *il mercato turistico*

Identificare le caratteristiche del mercato turistico; Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico internazionale e nazionale; Enti e organismi internazionali e nazionali; individuare le risorse per promuovere il turismo integrato; la bilancia dei pagamenti.

UDA 2 *il marketing*

Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato; Operare scelte di marketing strategico; Utilizzare le leve di marketing mix; Utilizzare le tecniche di marketing ed in particolare gli strumenti digitali: analisi interna ed esterna; Realizzare in semplici situazioni operative un piano di marketing; Tecniche di marketing turistico; Analisi interna ed esterna; Targeting, posizionamento e scelte strategiche; Leve di marketing; Tecniche e strumenti di web-marketing; Piano di marketing; l'analisi SWOT.

UDA 3 *pianificazione e controllo di gestione*

analisi dell'ambiente e scelte strategiche; Pianificazione e programmazione aziendale; Vantaggio competitivo; individuare le funzioni e le tipologie di budget; calcolare gli scostamenti tra dati effettivi e dati programmati; Business plan e suo contenuto; il piano di Marketing.

UDA 3: il marchio

Funzioni del marchio (qualità/garanzia, istintività/suggestione, comunicazione/pubblicità, investimento); vantaggi della registrazione di un marchio; tipologie di marchi dop, igr (docg, doc, igt), stg e bio in Europa, in Italia ed in Calabria. I “prodotti a km 0”;

Programma che si prevede di svolgere dopo il 15 maggio

UDA 4: normativa di settore

Sicurezza sul lavoro: sicurezza alimentare; haccp, contratti del settore turistico-ristorativo

EDUCAZIONE CIVICA

**ARGOMENTI SVOLTI NEL
CORRENTE ANNO SCOLASTICO
2023/2024**

METODOLOGIE E ATTIVITÀ

Partecipazione alle Olimpiadi di Cittadinanza, organizzate da “AssoGiovani”, indette dal, Ministero dell’Istruzione e del Merito: videolezioni su la Costituzione, Corte costituzionale ed educazione finanziaria..

Videolezioni “Asso Giovani” e dibattito sulle tematiche affrontate. Lezione frontale e dialogata. Letture e attività di approfondimento.

Feedback nel corso delle lezioni attraverso la valutazione di domande, interventi e osservazioni degli alunni.

DISCIPLINA: INGLESE

DOCENTE: Giovanni Lucente

MONTE ORE: 2 ore settimanali

LIBRO DI TESTO: Daily Specials: English for Chefs, Waiters and Bartenders. Di Caruso, Piccigallo. Editore: Le Monnier Scuola

ABILITÀ/CAPACITÀ

- Saper produrre testi scritti e orali di differenti tipologie e complessità.
- Elaborare semplici menu.
- Saper comprendere vari testi, decodificando le informazioni principali contenute nei testi e saperle sintetizzare.
- Progettare menu per tipologia di eventi.
- Simulare eventi di catering e banqueting.
- Simulare un piano di HACCP.
- Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.
- Usare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera
- Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.
- Identificare le caratteristiche del mercato turistico.

CONOSCENZE

- Nuove tendenze nel mercato alimentare
- Esperienze insolite di ristorazione
- Il movimento Slow Food
- Religione e cibo
- I blog sul cibo
- I segreti italiani sul cibo meglio conservati
- L’importanza crescente del turismo gastronomico
- La conquista romana della culinaria in Britannia
- Il sistema delle stelle Michelin
- Lo spreco di cibo e la fame mondiale
- Il cibo nell’arte, il cibo come arte.

METODOLOGIE E ATTIVITÀ

<ul style="list-style-type: none"> ● Metodologia induttiva, comunicativo-situazionale, deduttiva ● Flipped classroom. ● Lezione frontale, dialogata. ● Didattica digitale integrata
Programma svolto entro il 15 maggio
UDA 1 Hot Points in Cooking
<ul style="list-style-type: none"> ● <i>New Food Trends. Tendencies and Innovations:</i> Branded Restaurants; Restaurants without Seats, Seats without Restaurants; Veggie Butchers; Breakfast is becoming Brunch; Freakshakes ● <i>Unusual Dining Experiences. An unforgettable Adventure:</i> A Table in the Sky; Treehouses; Underwater Restaurants ● <i>The Slow Food Movement.</i> The birth of a Movement; From producer to plate ● <i>Food and Religion. Religions and eating habits:</i> Buddhism; Hinduism; Judaism ● <i>Italy's Best-Kept Food Secret. Local Food Festivals</i>
UDA 2 How to become a Food Blogger
<ul style="list-style-type: none"> ● <i>The Cooking and Posting Bloggers</i> ● <i>The Restaurants Reviews</i> ● <i>The Super Niche Blogs</i> <p><i>-Work Group: Restaurant Review Blog creato dalla classe e caricato sulla piattaforma Classroom</i></p>
UDA 3 A History of the Culinary Arts
<ul style="list-style-type: none"> ● <i>The Roman Culinary Conquest of Britain. From Celtic Britons to Romans</i> ● <i>The Birth of Fine Dining. A relatively new invention. Ten Chefs who changed the way we eat</i> ● <i>The Michelin Star System. How it all started. The System.</i>
Programma che si prevede di svolgere dopo il 15 maggio
UDA 4 Food in Art, Food as Art
<p><i>-Food in Western painting: The Still Life Genre</i></p> <p><i>-Food and Real Life</i></p> <p><i>-Food and the early 20th century Avant-Garde</i></p>

EDUCAZIONE CIVICA	
ARGOMENTI SVOLTI NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO 2023/2024	METODOLOGIE E ATTIVITÀ
<p>Partecipazione alle Olimpiadi di Cittadinanza organizzate da “AssoGiovani”, indette dal <i>Ministero dell'Istruzione e del Merito</i>:</p> <p>-Videolezioni: Il potere delle parole; Articolo di giornale</p> <p>-International Press Review.</p>	<p>Videolezioni “Assogiovani” e dibattito sulle tematiche affrontate.</p> <p>Lezione frontale dialogata</p> <p>Lecture e attività di approfondimento</p> <p>Feedback nel corso delle lezioni attraverso la valutazione di domande, interventi e osservazioni degli alunni.</p>

DISCIPLINA: MATEMATICA
DOCENTE: PELLEGRINO MASSIMO
MONTE ORE: 3 ORE SETTIMANALI
LIBRO DI TESTO: COLORI DELLA MATEMATICA – VOLUME A

Edizione bianca-PETRINI	
ABILITÀ/CAPACITÀ	CONOSCENZE
Saper rappresentare punti nel piano note le coordinate. Riconoscere l'equazione di una retta in forma esplicita o implicita. Saper distinguere una parabola dalla sua equazione in forma canonica. Saper operare con monomi e polinomi. Saper riconoscere una frazione algebrica. Saper risolvere una disequazione in una incognita intera graficamente. Saper risolvere una equazione di grado superiore a due. Saper riconoscere una funzione matematica.	Il piano cartesiano. Gli insiemi numerici. Il calcolo letterale. Le equazioni. Elementi di analisi matematica in una variabile reale;
METODOLOGIE E ATTIVITÀ	
<ul style="list-style-type: none"> - Lezioni frontali: per la presentazione di ciascuna unità o modulo, indicandone le finalità logiche e culturali, nonché gli aspetti nodali e i passaggi significativi; - Lezione partecipata; - Esercitazione individuale o di gruppo; - Esercitazione domestica; - Controllo e correzione delle consegne per casa; - Lezioni interattive; 	
Programma svolto entro il 15 maggio	
UDA 1 - Ripasso equazioni e disequazioni di 1° grado. La retta nel piano cartesiano, i sistemi lineari e i problemi di 1° grado. Equazioni di 2° grado, i sistemi di secondo.	
Equazioni e disequazioni di 1° grado intere e frazionarie. Il piano cartesiano, il punto e la distanza tra 2 punti. Punto medio di un segmento. La retta nel piano, forma implicita ed esplicita e il grafico per punti. Retta per 2 punti. Retta per un punto con coefficiente angolare assegnato. Distanza di un punto da una retta. Posizione reciproca di 2 rette nel piano e sistemi lineari. Metodo di sostituzione per la risoluzione di un sistema lineare. Problemi di 1° grado. Equazioni di 2° grado intere complete. Equazioni di 2° grado incomplete pure, spurie e monomie. Metodo del confronto per la risoluzione di un sistema lineare. Prodotti notevoli: quadrato di binomio, somma per differenza, cubo di binomio e scomposizione del trinomio di 2° grado. Raccoglimento totale e raccoglimento parziale. Scomposizioni ed m.c.m. tra polinomi. Frazioni algebriche, condizioni di esistenza ed annullamento. Semplificazione e somma di frazioni algebriche. Equazioni di secondo grado frazionarie. Sistemi di secondo grado.	
UDA 2 - La parabola. Le disequazioni di secondo grado	
Le disequazioni di secondo grado e il metodo grafico con la parabola. Disequazioni di secondo grado fratte e il metodo grafico.	
UDA 3 - Complementi di algebra	
Equazioni di grado superiore al secondo. Equazioni binomie. Equazioni biquadratiche. Equazioni trinomie.	
UDA 4 - Le funzioni reali in una variabile reale	
Concetto di funzione reale di variabile reale. Grafico sagittale. Calcolo del dominio per le funzioni elementari. Simmetria di una funzione reale in una variabile reale.	
Programma che si prevede di svolgere dopo il 15 maggio	
UDA 4 - Le funzioni reali in una variabile reale	
Concetto di limite di funzione. Calcolo del segno di una funzione reale in una variabile reale. Il grafico di una funzione.	

EDUCAZIONE CIVICA	
ARGOMENTI SVOLTI NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO 2023/2024	METODOLOGIE E ATTIVITÀ

<ul style="list-style-type: none"> • Cittadinanza digitale • Social Network • Whatsapp 	<p>Visione video sulla piattaforma assogiovani.it e discussione aperta con l'intero gruppo classe.</p>
---	--

DISCIPLINA: Enogastronomia	
DOCENTE: Pierfrancesco Antonuccio	
MONTE ORE: 6 settimanali	
LIBRO DI TESTO: Professionisti in cucina CLASSE VB	
CAPACITÀ	CONOSCENZE
<p>Saper produrre testi scritti e orali di differenti tipologie e complessità.</p> <p>Saper comprendere vari testi, decodificando le informazioni principali contenute nei testi e saperle sintetizzare.</p> <p>Avere una manualità con gli strumenti di lavoro per compiere le fasi operative in cucina.</p>	<p>Conoscenze dei nuclei fondanti delle varie discipline appartenenti all'ambito tecnologico-professionale</p> <p>Acquisire una terminologia tecnica adeguata della attrezzatura e dell'igiene.</p> <p>Saper interpretare ed applicare le norme di settore, adottare un comportamento consono al ruolo ricoperto.</p>
METODOLOGIE E ATTIVITÀ	
Lezione frontale. Metodologia induttiva, problem solving, cooperative learning, flipped classroom, attività di laboratorio con esercitazioni pratiche. Classi aperte, lezione frontale, dialogata. Didattica digitale integrata.	
Programma svolto entro il 15 maggio	
UDA 1 • Gli alimenti e la qualità alimentare.	
Le certificazioni di qualità. • La legislazione di settore. • Il cibo come alimento e prodotto culturale. • I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio. • Il "Pacchetto igiene" e il sistema HACCP. • La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare. • Gli alimenti e la qualità. • L'analisi organolettica del vino e l'abbinamento cibo-vino. • Le gamme dei prodotti. • I nuovi prodotti alimentari	
UDA 2 Il banqueting, il buffet e le decorazioni	
Il catering e il banqueting. • Il contratto di catering e banqueting e gli adempimenti amministrativi. • Le nuove figure professionali. • L'organizzazione di un banchetto, di un buffet o di un evento. • La presentazione dei piatti, le guarnizioni e le decorazioni. • Le preparazioni enogastronomiche complesse: cioccolato, zucchero, piatti da buffet.	
UDA 3: Il pane e gli impasti lievitati	
La valorizzazione dei prodotti lievitati di gastronomia e di pasticceria. • Le preparazioni di cucina e pasticceria lievitata, anche in lavorazioni evolute. • La presentazione delle preparazioni lievitate	
UDA 4 I prodotti ittici.	
La classificazione e le caratteristiche dei pesci. • Le tecniche di preparazione e cottura dei pesci. • Il rispetto delle sequenze, delle regole igieniche e la corretta conservazione dei pesci. • La presentazione e il servizio dei pesci.	
UDA 5: La pasticceria, livello avanzato.	
La valorizzazione dei prodotti di pasticceria, gelateria e cioccolateria. • Le preparazioni di dessert e altri prodotti di pasticceria, le lavorazioni evolute come quelle del cioccolato e dello zucchero. • Le decorazioni e la presentazione dei piatti.	
Programma che si prevede di svolgere dopo il 15 maggio	
UDA 6: La cucina regionale italiana. La cucina internazionale.	
Le preparazioni enogastronomiche di cucina e pasticceria regionale. La valorizzazione dei prodotti enogastronomici. I principali piatti della tradizione. Le caratteristiche della cucina regionale. Le preparazioni enogastronomiche di cucina e pasticceria internazionale ed etnica. La valorizzazione dei	

prodotti enogastronomici internazionali. I principali piatti della tradizione etnica. Le caratteristiche della cucina internazionale ed etnica. Elementi essenziali delle principali cucine estere ed etniche.

EDUCAZIONE CIVICA	
ARGOMENTI SVOLTI NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO 2023/2024	METODOLOGIE E ATTIVITÀ
Partecipazione alle olimpiadi di Cittadinanza organizzate da “Assogiovani” indette dal Ministero dell’istruzione e del Merito: -videolezioni. “Stimolare la motivazione.”	Lezione frontale, metodologia induttiva. Attività di laboratorio Esercitazioni pratiche. Lezione frontale, dialogata dibattito sulle tematiche affrontate. Didattica digitale integrata. Feedback nel corso delle lezioni attraverso la valutazione di domande interventi e osservazioni degli alunni.

DISCIPLINA: Enogastronomia: Sala e Vendita	
DOCENTE: Alfonsino Verta	
MONTE ORE: 1 settimanale	
LIBRO DI TESTO: Nessuno	
ABILITÀ/CAPACITÀ	CONOSCENZE
Saper distinguere le varie fasi della fermentazione.	Tecniche di vinificazione. La fermentazione
Sapersi muovere in una sala per il servizio del vino.	Attrezzatura relativa al servizio del vino. Tipo di bottiglie.
Saper analizzare i vini sotto l’aspetto visivo, olfattivo e gustativo.	Temperature e successione dei vini.
Acquisire la tecnica di degustazione.	Analisi sensoriale utilizzando schede di settore
Conoscenza di base delle preparazioni di cucina.	Uso della terminologia e uso delle schede.
Conoscenza delle materie prime per ottenere le varie bevande.	Distillazione continua e discontinua. Produzione delle birre. Tecniche di produzione dei liquori.
Utilizzare gli attrezzi per la miscelazione con dis Conoscere le nozioni antinfortunistiche e le caratteristiche dei prodotti elaborati. involtura e sicurezza.	Discrezione degli strumenti della miscelazione. Le fasi corrette della miscelazione applicate ad ogni strumento.
Saper la tecnica per ottenere i vini speciali.	Principali ricette del flambage.
Conoscenza della legislazione.	Vini liquorosi: Marsala, Porto. Vini spumanti.
Simulare la realizzazione di buffet e banchetti. Progettare menu e servizi funzionali all’organizzazione di catering e banqueting	I vini Igt, doc, docg.
Simulare la gestione degli approvvigionamenti per banchetti.	Le caratteristiche delle aziende enogastronomiche.
Simulare la gestione di una azienda turistico-ristorativa, con riferimento alle risorse umane	Le tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia. L’organizzazione di feste e di eventi. Gli allestimenti speciali della sala e organizzazione

METODOLOGIE E ATTIVITÀ	
Lezione frontale. Metodologia induttiva, problem solving, cooperative learning, flipped classroom. Classi aperte, Lezione frontale, dialogata	
Programma svolto entro il 15 maggio	
UDA 1 La libertà	
Le regole del saper stare a tavola Distinguere le posate e bicchieri a tavola. Acquisire la tecnica giusta per l'uso delle stoviglie. Il servizio delle vivande e delle bevande. La successione delle vivande	
UDA 2 Made in italy	
I metodi di allevamento della vite e le variabili ambientali che li influenzano. Le tecniche di vinificazione. Presentare, stappare e servire il vino nel modo corretto, I vini calabresi, Attrezzatura relativa al servizio del vino, Temperature e successione dei vini.	
Programma che si prevede di svolgere dopo il 15 maggio	
UDA I vini speciali	
Vini liquorosi: Marsale, Porto, Vini spumanti	

EDUCAZIONE CIVICA	
ARGOMENTI SVOLTI NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO 2023/2024	METODOLOGIE E ATTIVITÀ
Partecipazione alle Olimpiade di Cittadinanza, organizzate da "AssoGiovani", indette dal Ministero dell'istruzione e Merito: videolezioni di Sala e Vendita: Come migliorarsi	Videolezione "AssoGiovani" e dibattito sulla tematica affrontata. Lezione frontale e dialogata. Lecture e attività di approfondimento. Feedback nel corso della lezione attraverso la valutazione di domande, interventi e osservazioni degli alunni

MODULI DI EDUCAZIONE CIVICA “ASSOGIOVANI” (33 ORE)

	Discipline coinvolte										
	<i>Dta</i>	<i>Scienze motorie</i>	<i>Sala e vendite</i>	<i>Sc.cult. Al.</i>	<i>Francese</i>	<i>Inglese</i>	<i>lab. En. cucina</i>	<i>Italiano</i>	<i>Storia</i>	<i>Rel.</i>	<i>Mat</i>
<i>Stimolare la motivazione</i>							X				
<i>Whatsapp</i>											X
<i>educazione finanziaria</i>	X										
<i>tutela ecosistemi</i>				X							
<i>il martirio delle Foibe</i>									X		
<i>Giornata della Memoria</i>									X		
<i>Costituzione Italiana</i>	X										
<i>Corte Costituzionale</i>	X										
<i>una droga dal nome cannabis</i>										X	
<i>effetto alcool sul cervello</i>		X			X						
<i>come migliorarsi</i>			X								
<i>rete sociale</i>											X
<i>Intelligenza Sociale</i>										X	
<i>I polmoni dei fumatori</i>											
<i>Comunicazione non verbale</i>					X						
<i>Identità digitale</i>											X
<i>Cittadinanza Digitale</i>											
<i>Il potere delle parole</i>						X		X			
<i>Comunicazione non ostile</i>								X			
<i>Articolo di giornale</i>						X					

UdA Interdisciplinare 5B Indirizzo Enogastronomia A.S. 2023/2024	
Titolo UdA	LA LIBERTÀ
Destinatari (classe, gruppi, età alunni...)	V B PSEO A
Competenza/e da acquisire	<p>Competenze comuni</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente ▪ Competenze sociali e civiche ▪ Comunicazione nella madre lingua ▪ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare ▪ Spirito di iniziativa e intraprendenza ▪ Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali ▪ Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi <p>Competenze di cittadinanza</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Competenza alfabetica funzionale ▪ Competenza multilinguistica ▪ Competenza digitale ▪ Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare ▪ Competenza in materia di cittadinanza ▪ Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali <p>Competenze professionali</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico ▪ Applicare il sistema HACCP, ▪ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti e sui luoghi di lavoro; ▪ Utilizzare il proprio patrimonio di conoscenze per assumere comportamenti responsabili in relazione al proprio stile di vita ed alla promozione della salute ▪ Saper divulgare le informazioni legate al settore turistico e ristorativo ▪ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali
Obiettivo/i da acquisire	Riconoscere il diritto alla libertà legato al rispetto nelle relazioni quotidiane e fra i popoli
Situazione-problema/compito di realtà/tema di riferimento dell'UdA	Sostenere un dibattito sul tema della libertà
Prodotto finale da realizzare	Pieghevole sull'IIS San Marco Argentano
Insegnamenti coinvolti	Diritto e tec. Amm. (le libertà individuali e collettive: art. 13 della Costituzione e la libertà personale; la libertà di manifestazione del pensiero; la libertà di circolazione e soggiorno, 4 h); scienza e cultura dell'alimentazione (HACCP, 2h); Sc Motorie e Sportive (la libertà e le regole del gioco 1h); religione (libertà e responsabilità nel libro della Genesi 4 h); italiano (la libertà di espressione, 3h); storia (la censura durante la dittatura fascista, 2 h); lab. enog. cucina (la libertà culinaria, 2 h); sala e vendita (il bon ton, 1 h).

Risorse (cartacee, online, materiali, professionali,...)	Dettaglio (riferimento specifico)	FUNZIONE
Libro di testo e schede varie	Testi vari e dispense fornite dal docente, materiale multimediale	Presentare gli argomenti
Mappe mentali e concettuali	Brainstorming Cooperative learning	Attivare conoscenze pregresse e promuovere la motivazione; stimolare il lavoro per piccoli gruppi.

	Flipped classroom Group work	
Esercizi guidati	Lavori in coppia o di gruppo	Attivare la motivazione.
Laboratori	Lavori di gruppo e individuali	Presentare i prodotti

Descrizione fasi	Azioni del docente	Azioni dello studente	Ambiente/Risorse/Strumenti	Tempi
1° Presentazione dell'UdA	Introduzione frontale espositiva	Ascolto attivo	Aula, risorse umane e multimediali	Novembre
2° Lavori di gruppo	Supervisione e guida lezione interattiva	Realizzazione dei compiti programmati	Laboratori	Novembre/ Dicembre
3° Prosecuzione dei lavori	Supervisione e guida lezione interattiva docente- alunno e alunno-alunno	Produzione di compiti previsti	Spazi esterni ed interni alla scuola	Dicembre/Gen naio
4° Conclusione e presentazione dei prodotti realizzati dagli alunni	Coadiuvare gli alunni con lezione esperienziale	Presentazione dei lavori svolti	Laboratori vari.	Gennaio
5° verifica e valutazione finale	Valutazione formativa e non didascalica	Autovalutazione	Strumenti in dotazione alla scuola e materiale di facile consumo a disposizione degli alunni.	Gennaio

VERIFICA E VALUTAZIONE

Conoscenze, obiettivi, competenze	TIPOLOGIA di verifica	TEMPI di somministrazione	CRITERI di valutazione
<ul style="list-style-type: none"> - Competenze chiave di cittadinanza : - 1) imparare ad imparare - 2) progettare - 3) comunicare - 4) collaborare e partecipare - 5) agire in modo autonomo e responsabile - 6) risolvere problemi - 7) individuare collegamenti e relazioni - 8) acquisire ed interpretare l'informazione - Migliorare la capacità di ascolto per interagire con gli altri; - saper raccontare ed ascoltare esperienze personali - prendere consapevolezza delle proprie emozioni ,per attivare strategie funzionali all'empatia; - leggere i racconti degli altri ad alta voce in maniera espressiva; - utilizzare diversi testi riuscendo a coglierne il significato e il messaggio ; 	Orale/pratica	Gennaio	<p>L'insegnante valuterà:</p> <ul style="list-style-type: none"> -la capacità di adattamento a situazioni nuove in forma simulata; -l'uso di un lessico adeguato; -l'impegno, l'interesse, la partecipazione nelle attività, le riflessioni e la capacità di risolvere situazioni problematiche, l'efficacia e l'originalità del prodotto finale, la capacità di esprimere le idee e di lavorare in gruppo. <p>Ci saranno verifiche intermedie disciplinari e una verifica finale.</p>

<ul style="list-style-type: none"> - scrivere con un linguaggio semplice, corretto ed efficace racconti di esperienze personali; - realizzazione di semplici testi creativi. 			
--	--	--	--

DIAGRAMMA DI GANTT

Fasi	I Quadrimestre			
	Novembre	Dicembre	Gennaio	
1	X			
2		X		
3		X		
4			X	
5			X	



IPSEOA

Istituto Istruzione Superiore "ITCG -
LC" - San Marco Argentano
Via D. Alighieri - C.da Sacramento -
Telefono: 0984 512523 -
Email: csis06700r@istruzione.it



Un Ambiente di Apprendimento Aperto e Creativo

Benvenuti in un mondo dove la libertà di espressione, la creatività e l'autonomia sono al centro dell'esperienza educativa. In questa scuola, crediamo che la libertà sia un pilastro fondamentale per lo sviluppo di menti curiose e innovative.



La Libertà come Fondamento dell'Apprendimento:

Qui all'IPSEOA, riconosciamo che la libertà è più di una semplice parola. È un concetto che permea ogni aspetto dell'educazione. In un ambiente che valorizza la libertà, gli studenti sono incoraggiati a esprimere le proprie opinioni, a esplorare nuove idee e a trovare la propria voce.

La libertà a scuola è inseparabile da un ambiente inclusivo e rispettoso. Promuoviamo la diversità di pensiero e incoraggiamo il dialogo aperto, creando così un ambiente in cui ciascuno si sente accettato e valorizzato.

La libertà a scuola si basa su un principio fondamentale: il rispetto delle regole che tutelano la libertà di ogni individuo. Le regole sono il fondamento su cui si costruisce un ambiente sicuro e inclusivo in cui tutti possono esprimersi liberamente. Queste norme non limitano la libertà, ma piuttosto la difendono, garantendo che tutti abbiano la possibilità di apprendere, condividere e crescere in un contesto di rispetto reciproco. Il rispetto delle regole non solo protegge la libertà degli altri, ma crea anche un clima di fiducia e responsabilità condivisa, consentendo agli studenti di prosperare in un ambiente educativo che valorizza sia la libertà individuale che il benessere collettivo.

UdA Interdisciplinare 5B Indirizzo Enogastronomia A.S. 2023/2024	
Titolo UdA	IL MADE IN ITALY: Sapori di Calabria
Destinatari (classe, gruppi, età alunni...)	V B IPSEOA
Competenza/e da acquisire	<p>Competenze comuni</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente ▪ Competenze sociali e civiche ▪ Comunicazione nella madre lingua ▪ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare ▪ Spirito di iniziativa e intraprendenza ▪ Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali ▪ Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi <p>Competenze di cittadinanza</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Competenza alfabetica funzionale ▪ Competenza multilinguistica ▪ Competenza digitale ▪ Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare ▪ Competenza in materia di cittadinanza ▪ Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali <p>Competenze professionali</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico ▪ Applicare il sistema HACCP, ▪ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti e sui luoghi di lavoro; ▪ Utilizzare il proprio patrimonio di conoscenze per assumere comportamenti responsabili in relazione al proprio stile di vita ed alla promozione della salute ▪ Saper divulgare le informazioni legate al settore turistico e ristorativo ▪ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali
Obiettivo/i da acquisire	Individuare le tematiche e le problematiche di riferimento nel progetto assegnato
Situazione-problema/compito di realtà/tema di riferimento dell'UdA	Diffondere la tradizione culinaria e la qualità dei prodotti del territorio
Prodotto finale da realizzare	Menù "Sapori di Calabria"
Insegnamenti coinvolti	Diritto e tec. Amm. (i marchi di qualità alimentare, 4h); scienza e cultura dell'alimentazione (la piramide della dieta mediterranea, piramide alimentare e piramide ambientale, 4h); francese (la pyramide alimentaire, Les cinq couleurs du bien-être, Les certifications de qualité en France et en Italie, 3 h); inglese (il made in Italy in enogastronomia, 3 h); storia (cenni storici sul made in Italy, 2 h); sala e vendita (i vini calabresi, 2 h); lab. enog. e cucina (realizzazione di un menù utilizzando prodotti tipici locali, 6h); religione (l'alimentazione nelle religioni monoteiste, 4h).

Risorse (cartacee, online, materiali, professionali,...)	Dettaglio (riferimento specifico)	FUNZIONE
Libro di testo e schede varie	Testi vari e dispense fornite dal docente, materiale multimediale	Presentare gli argomenti
Mappe mentali e concettuali	Brainstorming Cooperative learning Flipped classroom Group work	Attivare conoscenze pregresse e promuovere la motivazione; stimolare il lavoro per piccoli gruppi.
Esercizi guidati	Lavori in coppia o di gruppo	Attivare la motivazione.
Laboratori	Lavori di gruppo e individuali	Presentare i prodotti

Descrizione fasi	Azioni del docente	Azioni dello studente	Ambiente/Risorse /Strumenti	Tempi
1° Presentazione dell'UdA	Introduzione frontale espositiva	Ascolto attivo	Aula, risorse umane e multimediali	Febbraio
2° Lavori di gruppo	Supervisione e guida lezione interattiva	Realizzazione dei compiti programmati	Laboratori	Febbraio/Marzo
3° Prosecuzione dei lavori	Supervisione e guida lezione interattiva docente- alunno e alunno-alunno	Produzione di compiti previsti	Spazi esterni ed interni alla scuola	Aprile
4° Conclusione e presentazione dei prodotti realizzati dagli alunni	Coadiuvare gli alunni con lezione esperienziale	Presentazione dei lavori svolti	Laboratorio.	Maggio
5° verifica e valutazione finale	Valutazione formativa e non didascalica	autovalutazione	Strumenti in dotazione alla scuola e materiale di facile consumo a disposizione degli alunni.	Maggio

VERIFICA E VALUTAZIONE			
Conoscenze,obiettivi, competenze	TIPOLOGIA di verifica	TEMPI di somministrazione	CRITERI di valutazione
Obiettivo: Individuare le tematiche e le problematiche di riferimento nel progetto assegnato Competenze comuni <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento 	Orale/ pratica	Maggio	L'insegnante valuterà: -la capacità di adattamento a situazioni nuove in forma simulata; -l'uso di un lessico adeguato; -l'impegno, l'interesse, la partecipazione nelle attività, le riflessioni e la capacità di risolvere situazioni problematiche, l'efficacia e l'originalità del prodotto finale, la capacità di esprimere le idee e di lavorare in gruppo.

<p>razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Competenze sociali e civiche ▪ Comunicazione nella madre lingua ▪ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare ▪ Spirito di iniziativa e intraprendenza ▪ Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali ▪ Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi <p>Competenze di cittadinanza</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Competenza alfabetica funzionale ▪ Competenza multilinguistica ▪ Competenza digitale ▪ Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare ▪ Competenza in materia di cittadinanza ▪ Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali <p>Competenze professionali</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico ▪ Applicare il sistema HACCP, ▪ Applicare le normative vigenti, 			<p>Ci saranno verifiche intermedie disciplinari e una verifica finale pratica.</p>
--	--	--	--

<p>nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti e sui luoghi di lavoro;</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare il proprio patrimonio di conoscenze per assumere comportamenti responsabili in relazione al proprio stile di vita ed alla promozione della salute ▪ Saper divulgare le informazioni legate al settore turistico e ristorativo ▪ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali. <p>Conoscenze: conoscere l'evoluzione della storia del made in Italy ed il fregio attuale.</p>			
--	--	--	--

DIAGRAMMA DI GANTT

Fasi	II Quadrimestre			
	Febbraio	Febbraio/ Marzo	Aprile	Maggio
1	X			
2	X	X		
3			X	
4				X
5				X

MENÙ SAPORI DI CALABRIA

ANTIPASTI: X4 Persone

Involtini di tonno:

INGREDIENTI:

TONNO di 75 g l'una - 4 fette
PECORINO Crotonese DOP grattugiato - 10 gr
PANE raffermo - ½
LATTE INTERO 200 ml
POMODORI maturi - 300 gr
UOVA SODE 1
PREZZEMOLO tritato - 1 cucchiaino da tavola
UOVA crudo - 1
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIO EVO Di Calabria IGP 4 cucchiaini da tavola
CIPOLLA Di Tropea IGP piccola - 1
SALE q.b.
PEPE NERO q.b.

Insalata di polpo e peperoni:

INGREDIENTI:

POLPO PICCOLI - 1,5 KG
PEPERONCINO VERDE 6
OLIVE VERDI 4 CUCCHIAI DA TAVOLA
ORIGANO 1 CUCCHIAIO DA TÈ
SEDANO 1 COSTA
PREZZEMOLO TRITATO - 1 CUCCHIAIO DA TÈ
INGREDIENTI PER L'EMULSIONE:
LIMONE DI ROCCA IMPERIALE IGP-1
PEPERONCINO IN POLVERE PICCANTE - Q.B.
OLIO EVO DI CALABRIA IGP Q.B.
SALE Q.B.

Involtini di zucchini al forno:

INGREDIENTI:

ZUCCHINE 450 G
POMODORI SECCHI SOTT'OLIO 50 G
CAPPERI SOTT'ACETO 5
CACIOCAVALLO SILANO DOP 130 G
CIPOLLE ROSSE DI TROPEA IGP ½
PANGRATTATO 40 G
SCORZA DI LIMONE DI ROCCA IMPERIALE IGP-1
TIMO Q.B.
SALE FINO Q.B.
PEPE NERO Q.B.
OLIO EVO DI CALABRIA Q.B.

PRIMI:

Gnocchi al pesto di rucola, nduja e stracciatella:

INGREDIENTI:

PER GLI GNOCCHI:

GNOCCHI DI PATATE DELLA SILA IGP 1 KG

STRACCIATELLA 120 G

NDUJA DI SPILINGA DOP 20 G

NOCCIOLE 40 G

SCORZA DI LIMONE DI ROCCA IMPERIALE IGP Q.B.

PER IL PESTO DI RUCOLA:

RUCOLA 100 G

OLIO EVO DI CALABRIA IGP 150 G

PINOLI 50 G

GRANA PADANO DOP 50 G

PECORINO CROTONESE DOP 50 G

AGLIO 1 SPICCHIO

SALE FINO Q.B.

SECONDI:

Capretto alla silana:

INGREDIENTI:

CAPRETTO 400G

POMODORI RAMATI 250G

OLIO EVO DI CALABRIA IGP 2 CUCCHIAINI

CIPOLLA ROSSA DI TROPEA IGP 2

FORMAGGIO PECORINO CROTONESE DOP 50G

PATATE DELLA SILA IGP 100G

PEPE, ORIGANO E SALE Q.B.

CONTORNI:

PIPI E PATATE (patate e peperoni):

INGREDIENTI:

PATATE DELLA SILA IGP 1 KG

PEPERONI ROGGIANESI VERDI E ROSSI 1 KG

OLIO EVO DI CALABRIA IGP 100 g

DESSERT:

Sorbetto al Cedro:

INGREDIENTI:

Cedro (scorza e succo) di Santa Maria Del Cedro DOP n.2

ACQUA 600 ML

ZUCCHERO 350 G

PANNA 100 ML

NUCLEI TEMATICI SVILUPPATI DURANTE L'ANNO SCOLASTICO 2023/24

- Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese ed i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandoli in particolare, sugli stili di alimentazione.
- Pianificazione e gestione di prodotti e o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità e sostenibilità ambientale.
- Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
- Cultura della “*Qualità Totale*” dei prodotti e /o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità.
- Valorizzazione del “*Made in Italy*” rapportato all'individuazione dei prodotti di qualità.
- Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi e delle sue specificità.

ATTIVITÀ CURRICULARI ED EXTRACURRICULARI

La partecipazione degli alunni alle attività extracurricolari e alle altre iniziative organizzate nell'ambito del Piano dell'Offerta Formativa dell'Istituto è stata sostenuta e favorita dal Consiglio di Classe, perché è stata considerata occasione importante per il pieno sviluppo della personalità degli studenti, per la valorizzazione delle loro potenzialità e per la scoperta di specifiche vocazioni. Gli alunni hanno preso parte alle seguenti attività integrative:

ATTIVITÀ CURRICULARI

TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO
CINEFORUM A SCUOLA: PROGETTO “LA SCUOLA A CINEMA” 25° EDIZIONE	Visione di film presso il cinema Citrigno di Cosenza, connessi a delle tematiche trasversali, quali il significato dell'esistenza umana anche attraverso il percorso della sofferenza.	In presenza
EDUCAZIONE ALLA SALUTE: “CLASSI IN MOVIMENTO”	Torneo di pallavolo. Azioni e attività motorie, giochi di squadra.	In presenza
CAMPIONATO MONDIALE DI PIZZA PICCANTE	Partecipazione di alcuni studenti della classe presso Scalea.	In presenza
INCONTRO CON IL COMANDANTE DEI CARABINIERI - NAS	Tutela della salute.	In presenza
FESTA DI SAN FRANCESCO	Partecipazione di alcuni studenti alla Festa di San Francesco presso Roggiano Gravina.	In presenza
XXV CONCORSO ENOGASTRONOMICO REGIONALE 23/01/2024, CALABRIA, CULTURA GASTRONOMICA REGIONALE	Partecipazione di alcuni studenti alla Festa di San Francesco presso VV	In presenza
GIORNATA CONTRO LA VIOLENZA SULLE DONNE	Partecipazione e dibattito per la giornata del 25 novembre sul tema della violenza sulle donne in Aula Magna.	In presenza
LA BICCHIERATA	Partecipazione di alcuni studenti della classe presso San Sosti.	In presenza
SAGRA DEL CINGHIALE	Partecipazione di alcuni studenti alla Sagra del cinghiale presso Mottafollone.	In presenza
PROGETTO “PIATTO PICCANTE” II EDIZIONE 2024	Progetto “Piatto Piccante” II ED. 2024, “Pane Olio e Peperoncino”. Premiazione dei piatti distintivi per qualità di presentazione, sostenibilità e corretto uso di Peperoncino, Pane e Olio di Oliva.	In presenza
OPEN DAY	Partecipazione giornate Open Day in entrata durante orario scolastico.	In presenza

ATTIVITÀ EXTRACURRICULARI

TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO
Sagra della castagna	Partecipazione degli studenti alla Sagra della Castagna con stand enogastronomico presso Fagnano Castello	In presenza
Gemellaggio comune di Mottafollone	Partecipazione di studenti al gemellaggio del comune di Mottafollone con stand enogastronomico	In presenza
Open Day	Partecipazione giornate di Open Day durante le ore pomeridiane	In presenza

ORIENTAMENTO DOCENTE TUTOR A.S. 2023/24

Con la **Circolare Ministeriale n. 958 del 5 aprile 2023**, che dà attuazione al **Decreto ministeriale 63** della stessa data, il Ministero dell'istruzione ha fornito alle **scuole secondarie di II° grado** le prime indicazioni sull'avvio delle iniziative propedeutiche all'attuazione delle *Linee guida sull'orientamento* (a.s. 2023/2024) istituendo il tutor scolastico e il docente orientatore.

Le scuole secondarie di secondo grado hanno attivato, pertanto, a partire dall'anno scolastico 2023-2024 moduli curriculari di orientamento formativo degli studenti, di almeno 30 ore per anno scolastico, nelle classi terze, quarte e quinte. Le 30 ore complessive sono state articolate in 15 in collaborazione con l'Unical nell'ambito delle attività del progetto Or.S.I., e altre 15 svolte in attività in presenza, sotto la guida e la supervisione delle docenti tutor, durante l'orario scolastico. Il docente tutor, prof. Pellegrino Massimo, ha intavolato un dialogo costante, con gli studenti, le famiglie e i colleghi, svolgendo due attività:

1. aiutare ogni studente a rivedere le parti fondamentali che contraddistinguono l'E-Portfolio personale e cioè:
 - a il percorso di studi compiuti, anche attraverso attività che ne documentino la personalizzazione;
 - b lo sviluppo documentato delle competenze in prospettiva del proprio personale progetto di vita culturale e professionale;
 - c le riflessioni in chiave valutativa, auto-valutativa e orientativa sul percorso svolto e, soprattutto, sulle sue prospettive;
 - d la scelta di almeno un prodotto riconosciuto criticamente dallo studente in ciascun anno scolastico e formativo come il proprio "capolavoro".
2. costituirsi "consigliere" delle famiglie, nei momenti di scelta dei percorsi formativi e/o delle prospettive professionali, anche alla luce dei dati territoriali e nazionali, delle informazioni contenute nella piattaforma digitale unica per l'orientamento appositamente istituita dal ministero per l'anno scolastico in corso.

PERCORSO DI ORIENTAMENTO

docente tutor: Prof. Pellegrino Massimo

Titolo progetto: Il mondo degli adulti

Il mondo degli adulti si muove con regole e comportamenti, chiede l'utilizzo di strumenti di comunicazione, valuta attraverso schemi e modalità che sono estranei agli studenti. Il percorso presenta in maniera semplice e partecipata l'approccio verso il mondo dell'università e del lavoro.

Destinatari

Studenti classi 5B IPSEOA – 5A AFM

1. Analisi dei bisogni

Per scegliere è importante partire da sé stessi. Siamo noi il veicolo, il carburante e la guida lungo la strada che ci porta verso il futuro. Chi siamo, cosa vogliamo, dove vogliamo arrivare, quali sono le cose che riteniamo importanti. Le risposte a queste domande fondamentali sono la chiave di partenza ma anche la bussola sempre accesa sul percorso che si intraprende per entrare a far parte in maniera attiva del mondo degli adulti. A Tal fine bisogna conoscere l'offerta formativa post diploma per scegliere l'università e la facoltà più adatta alle proprie aspirazioni e/o conoscere e imparare a predisporre gli strumenti per una ricerca attiva nel mondo del lavoro, essere in grado di prepararsi e sostenere un colloquio per uno stage o per un lavoro, collegare le competenze scolastiche e non con quelle per il lavoro. In tutto questo saranno coinvolti oltre al docente tutor anche i docenti di alcuni ITS Academy della nostra provincia. Oltre alle lezioni-seminario frontali tenute dal docente tutor, saranno previste 2 visite guidate, una presso l'ITS Academy IRIDEA per l'Agroalimentare di Rende ed una presso l'ITS Academy Tirreno per le Nuove Tecnologie della Vita di Fuscaldo, Biotecnologico settore Alimenti e Biomedicale sanità digitale. La realizzazione del progetto riguarderà l'intero anno scolastico corrente.

2. Analisi del contesto

L'analisi del contesto è essenziale per comprendere l'ambiente in cui si svilupperà il progetto. Valutare la situazione attuale degli studenti, l'organizzazione della scuola e qualsiasi particolarità strutturale sono tutte informazioni che possono influenzare lo svolgimento dello stesso. Risulta quindi importante il coinvolgimento dei genitori e delle famiglie nella scuola e come questo progetto potrebbe coinvolgerli, tenendo ben presente che la situazione socioeconomico-culturale del territorio che si evince dall'ambiente scuola è quello di un ambiente multiculturale di ceto medio, con poche opportunità di sbocco lavorativo.

3. Sviluppo delle azioni

Le tre macroaree:

- A. Auto-esplorazione e auto-valutazione da parte degli studenti
- B. Esplorare le opportunità
- C. Supportare il processo decisionale degli studenti

Macroarea	Descrizione attività	Soggetti coinvolti	Data/Incontri
A	<p>Descrizione della Piattaforma Unica e dell'E-Portfolio dove gli studenti possono inserire le proprie competenze maturate e le riflessioni in chiave valutativa, auto valutativa e orientativa sul proprio percorso di crescita. L'obiettivo è accompagnare gli studenti lungo il percorso formativo valorizzando i loro punti di forza in modo che riescano a fare scelte consapevoli ed a coltivare e far emergere i propri talenti.</p> <p>L'incontro si conclude con la discussione sulla restituzione dei questionari somministrati dal docente Orientatore, valido aiuto sulla conoscenza di sé stessi, delle proprie attitudini e delle proprie predisposizioni, il tutto propedeutico alla compilazione del proprio personale E-PORTFOLIO.</p>	Docente tutor	1 incontro in aula della durata di 5 ore
B	Conoscere l'offerta formativa post diploma per scegliere l'università e la facoltà più adatta, sulla base delle proprie predisposizioni.	Docente tutor, Docente tutor Accademico	1 incontro in aula della durata di 5 ore
B	<p>Conoscere e imparare a predisporre gli strumenti per la ricerca attiva, essere in grado di prepararsi e sostenere un colloquio per uno stage o per un lavoro collegare le competenze scolastiche e non con quelle per il lavoro.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Il cv europeo; 2. preparare un colloquio; 3. regole per sostenere il colloquio (chi sono e cosa voglio); 4. simulazione del colloquio; 	Docente tutor, Esperti risorse umane	1 incontro in aula della durata di 5 ore
C	Cosa sono gli ITS Academy e la formazione terziaria professionalizzante. Conoscere il mondo degli ITS Academy sull'intero territorio Nazionale. Visita presso l'ITS Academy IRIDEA per l'Agroalimentare di Rende	Docente tutor e docenti ITS Academy	1 incontro della durata di n° 5 ore
C	Approccio pratico sulla piattaforma UNICA con simulazione per l'inserimento del "Capolavoro" dello studente.	Docente tutor	Vari incontri in aula della durata totale di n° 10 ore

ORIENTAMENTO

ORIENTAMENTO IN USCITA 2023/2024 - Referenti: Prof.ssa Pierina Caprino	
DATA DA DEFINIRE	ORIENTAMENTO UNIVERSITÀ TELEMATICA
26/01/2024	BANDO SERVIZIO CIVILE – POLITICHE GIOVANILI
06 e 27/02/2024	OPEN DAYS 2024 - ORIENTAUNICAL
11/01/2024	ORIENTAMENTO: INCONTRO CON LA MARINA MILITARE
23/04/2024	ORIENTAMENTO: INCONTRO CON L'ESERCITO MILITARE
10/01/2024	ORIENTAMENTO PROGETTO ERASMUS
26/01/2024	ORIENTACALABRIA – ASTERCALABRIA FIERA SULL'ORIENTAMENTO

ATTIVITÀ DI COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

La legge n. 107 del 2015, che dal comma n. 33 al n. 43 contempla l'Alternanza Scuola Lavoro, ha previsto nella programmazione didattica a partire dall'anno scolastico 2015/2016, per le classi del triennio un percorso articolato con il coinvolgimento dei dipartimenti e dei consigli di classe, mediante la forte dimensione innovativa dell'alternanza scuola-lavoro, per assicurare ai giovani, oltre alle conoscenze di base, anche l'acquisizione di maggiori competenze per l'occupabilità e l'auto-imprenditorialità. Ciò per promuovere un confronto con il mondo del lavoro, e far sì che si realizzi un effettivo apprendimento lungo tutto l'arco della vita, condizione essenziale per lo sviluppo del capitale umano, della competitività economica, dei diritti di cittadinanza e della coesione sociale.

Con la L. n. 145 del 30/12/2018 (Legge di Bilancio 2019) e con le successive Linee guida dell'Ottobre 2019 per l'Alternanza Scuola-Lavoro vengono introdotte nuove disposizioni a decorrere dall'a.s. 2018/2019, ovvero la nuova denominazione di **Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento**, la riduzione del monte ore ad una durata non inferiore alle 200 ore nel secondo biennio e nel quinto anno degli istituti professionali e la rimodulazione delle risorse finanziarie assegnate a ciascuna istituzione scolastica, in misura proporzionale alla revisione delle ore minime dei percorsi.

Il percorso si è snodato su 3 anni di corso (terza, quarta e quinta classe), nel triennio 2021 – 2024, e le attività sono state articolate nel seguente modo:

- **PROGETTO CARITAS (75 ore)**

Il progetto si prefigge di sviluppare nei giovani la consapevolezza delle proprie potenzialità e delle opportunità che si possono trovare o creare in una terra come la Calabria, che nonostante disagi e difficoltà nasconde semi di speranza e di sviluppo possibile. Nello specifico gli studenti in collaborazione con la Caritas di San Marco Argentano hanno potuto sperimentare l'attività di volontariato in mensa. Alla mensa si sono occupati fundamentalmente della preparazione, della distribuzione dei pasti, dell'accoglienza delle persone.

OLIMPIADI DI CITTADINANZA (30 ore)

Il Progetto, promosso dall'associazione culturale AssoGiovani.it, è una proposta educativa finalizzata a far cogliere il nesso tra l'io e la realtà circostante, nella quale ognuno possa affermare la propria personalità ed esercitare una cittadinanza sensibile ai valori costituzionali, intesi come un'eredità da far fruttare nell'agire quotidiano. Si tratta di una manifestazione nazionale riservata agli alunni delle scuole di ogni ordine e grado, sotto forma di "gara" in cui gli alunni si confrontano sui temi e sui valori della nostra Carta costituzionale, dopo aver seguito le lezioni on line diffuse o coordinate dalla piattaforma AssoGiovani.it: una sana competizione aperta a tutti che consente di formare la "nazionale" di ogni Istituto, che successivamente si confronterà con le "nazionali" delle altre scuole.

•PROGETTO "POLICORO I CARE" (40 ore)

Il progetto di "Policoro I CARE" favorisce la nascita e lo sviluppo di "gesti concreti" sul territorio attraverso diverse forme di accompagnamento, formazione e sostegno, frutto dell'animazione territoriale della Chiesa italiana. Durante i nove incontri si sono svolte le seguenti attività: bilancio delle competenze, compilazione curriculum vitae, lettura del territorio e Business Model Canvas. Gli obiettivi del progetto sono: 1) Informare ed orientare all'utilizzo dei servizi offerti dal Progetto Policoro; 2) Far riflettere sul reale orientamento delle scelte di vita, a partire da se stessi e in vista di una auto-realizzazione sul piano personale, sociale e professionale; 3) Conoscere da vicino le realtà lavorative gestite da giovani; 4) Approfondire il tema del lavoro e delle scelte etiche a partire dal proprio sogno professionale.

•PROGETTO "SCUOLA E TERRITORIO"

Con il progetto di PCTO "Scuola e Territorio" si sono svolte attività operative e di produzione, organizzazione, erogazione di prodotti e servizi enogastronomici presso i laboratori del nostro Istituto in vari eventi organizzati presso strutture presenti nel territorio.

PROVE E ATTIVITÀ PROPEDEUTICHE AGLI ESAMI DI STATO

- **Prove Invalsi:**

Gli studenti hanno svolto le seguenti Prove Invalsi:

Italiano: 05/03/2024;

Matematica: 06/03/2024;

Inglese: 07/03/2024.

Gli studenti svolgeranno le seguenti Simulazioni:

- **Simulazioni prove scritte Esame di Stato:**

Simulazione prima prova scritta: **Italiano**, da svolgere in data 03/06/2024.

simulazione seconda prova scritta: **Sc. e Cult. Dell’Alimentazione**, da svolgere in data 04/06/2024.

- **Simulazione prova orale Esame di Stato:** sarà effettuata una simulazione del colloquio in data 05/06/2024.

CREDITO SCOLASTICO NEL TERZO E NEL QUARTO ANNO*

ELENCO ALUNNI	CREDITO SCOLASTICO III ANNO (a.s. 2021/22)	CREDITO SCOLASTICO IV ANNO (a.s. 2022/23)	TOTALE CREDITO
1) .	8	10	18
2) .	8	10	18
3) .	10	11	21
4) .	12	12	24
5) .	9	11	20
6) .	8	9	17
7) .	9	10	19
8) .	8	9	17
9) .	8	9	17
10) .	8	9	17
11) .	8	10	18
12) .	8	9	17

*Per le informazioni sui dati sensibili vedere allegato 3.

Criteri per l'attribuzione del credito aa.ss. 2021/22 e 2022/23

Nel rispetto dei riferimenti normativi fondamentali D.P.R. 323/ 98, art. 12 commi 1 e 2, e coerentemente con quanto deliberato in sede di Collegio dei Docenti, il Consiglio di Classe ha adottato i seguenti criteri nell'assegnazione dei crediti:

- media dei voti pari o superiore al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più alto della banda di appartenenza;
- media dei voti inferiore al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più basso della banda di appartenenza;
- punteggio basso che viene incrementato, nei limiti previsti dalla banda di oscillazione di appartenenza, quando lo studente:
- Riporta una valutazione di moltissimo /eccellente in religione.

ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO PER L'A. S. 2023/24

1. Per tutte le classi del triennio l'attribuzione del punteggio più alto, compreso nella banda di oscillazione corrispondente alla media dei voti di tutte le discipline, avverrà in presenza di una media maggiore di 0,5.

2. Nel caso di una media uguale o inferiore allo 0,5 verrà attribuito il credito più alto della banda in presenza di almeno **due dei seguenti parametri**:

Frequenza: aver frequentato regolarmente le lezioni senza superare i 30 giorni di assenza nell'arco dell'anno scolastico.

Partecipazione ad attività integrative promosse dall'Istituto con almeno 20 presenze registrate anche in attività diverse; oppure anche la singola attività extrascolastica di tipo linguistico, informatico, sportivo (livello agonistico) e musicale (frequenza conservatorio) debitamente certificata (credito formativo).

Voto di Religione/MARC. Per gli alunni che hanno conseguito una valutazione superiore a "buono" (8/10) in religione o attività alternative.

3. Sarà attribuito il punteggio minimo della banda di oscillazione:

- nel caso in cui allo scrutinio finale di giugno lo studente sia promosso per voto consiglio;
- nel caso in cui lo studente sia ammesso alla classe successiva a seguito di "sospensione del giudizio".

VERIFICA E VALUTAZIONE DEI PROCESSI DI APPRENDIMENTO

Le attività di verifica, mirate ad accertare l'efficienza delle diverse strategie e dei metodi usati, sono state strutturate in modo da fornire informazioni sufficienti e precise sul processo di apprendimento di ciascun alunno, puntuali e diversificate per ogni abilità da acquisire, continue e periodiche a seconda degli argomenti e delle difficoltà riscontrate. Intrinsecamente correlata alla verifica è stata la valutazione, la quale rappresenta un momento fondamentale del processo formativo ed è finalizzata a modificare e a rendere efficace il percorso didattico rispetto alle diverse esigenze degli alunni. Essa, esplicandosi attraverso un percorso che muove dalla conoscenza dell'alunno, considera gli apprendimenti conseguiti e si conclude con la valutazione complessiva del processo di apprendimento. Il d. lgs . 62/2017, all'art. 1 comma 2, recita “ la valutazione è coerente con l'offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curricolo e le Linee Guida ai D.P.R. N. 87, 88 E 89/2010 ed è effettuata dai docenti nell'esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal Collegio dei Docenti ed inseriti nel piano triennale dell'Offerta Formativa”. L'art. 1 comma 6 del d.lgs 62/2017, recita“ l'istituzione scolastica certifica l'acquisizione delle competenze progressivamente acquisite, anche al fine di favorire l'orientamento ai fini della prosecuzione degli studi”. Sono oggetto di valutazione:

- le competenze educative generali: aspetti motivazionali (partecipazione, impegno, senso di responsabilità); aspetti relazionali (collaborazione con gli altri, socializzazione);
- gli obiettivi cognitivi trasversali (metodo di studio, capacità logico-operative, comprensione, ascolto e attenzione);
- le conoscenze e le abilità disciplinari;
- le competenze e le abilità acquisite nelle diverse discipline;
- la progressione evidenziata rispetto ai livelli di partenza iniziali.

CRITERI DI VALUTAZIONE

I criteri di fondo della valutazione si sono basati su:

- acquisizione delle conoscenze e competenze;
- qualità delle conoscenze;
- capacità espositive adeguate alla situazione comunicativa;
- ordine, precisione e puntualità nella presentazione dei lavori;
- impegno nell'esecuzione dei lavori;
- capacità di lavorare in gruppo;
- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al Pecup dell'indirizzo;
- il livello di acquisizione delle competenze di Educazione Civica;
- i progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale;
- processo di maturazione individuate dalla situazione di partenza;
- valorizzazione degli interessi, delle attitudini e potenzialità.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE - Prova scritta di Italiano

Ai sensi del D.M. 1095 del 21/11/2019

ALUNNA/O _____ CLASSE _____ DATA _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE - TIPOLOGIA A - Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano					
INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed imprecise	del tutto confuse ed imprecise
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	modeste	scarse/assenti
	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco pertinente e parziale	modeste	scarse/assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	modesta (con imprecisioni e molti errori gravi); modesto	scarsa/assente; scarso/assente
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	modeste	scarse/assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	modeste e/o scorrette	Scarse/assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Rispetto dei vincoli posti dalla consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti o indicazioni circa la forma parafrasata o Sintetica della rielaborazione)	completo	adeguato	parziale/incompleto	modesto	scarso/assente
	10	8	6	4	2
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	completa	adeguata	parziale	modesta	scarsa/assente

	10	8	6	4	2
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	completa	adeguata	parziale	modesta	scarsa/assente
	10	8	6	4	2
Interpretazione corretta e articolata del testo	presente	nel complesso presente	parziale	modesta	scarsa/assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE - TIPOLOGIA B - Analisi e produzione di un testo argomentativo					
INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed imprecise	del tutto confuse ed imprecise
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	modeste	scarse/ assenti
	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco pertinentee parziale	modeste	scarse/ assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	modeste (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	scarsa/ assente; scarso/ assente
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	modeste	scarse/ assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	modeste e/o scorrette	scarse/ assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	presente	nel complesso presente	parzialmente presente	modesta e/o nel complesso scorretta	scorretta
	15	12	9	6	3
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	soddisfacente	adeguata	parziale	modesta	scarsa/ assente
	15	12	9	6	3
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	numerosi e ben articolati	presenti	parzialmente presenti	modeste	assenti
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

GRIGLIA DI VALUTAZIONE - TIPOLOGIA C - Riflessione critica di carattere positivo – argomentativo su tematiche di attualità					
INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed imprecise	del tutto confuse ed imprecise
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	modeste	scarse/ assenti
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco pertinentee parziale	modeste	scarse/ assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	modesta (con imprecisioni e molti errori gravi); modesto	scarsa/ assente; scarso/ assente
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	modeste	scarse/ assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	modeste e/o scorrette	scarse/ assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE	10				
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e/ o dell'eventuale suddivisione in paragrafi	completa	adeguata	parziale	modesta	scarsa/ assente
	15	12	9	6	3
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	fluente	nel complesso presente	parziale	modesto	scarso /assente
	15	12	9	6	3
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	ampi e pertinenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	modeste	scarse / assenti
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)

Griglia di valutazione della prova scritta di Sc. E Cult. Dell'Alim. – Enog. e osp. Alb.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Ha compreso in modo frammentario e lacunoso quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	0.50	
	II	Ha compreso in modo parziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	1 - 1.50	
	III	Ha compreso in modo essenziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2	
	IV	Ha compreso in modo completo quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2.50	
	V	Ha compreso in modo dettagliato e quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà	2	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3	
	IV	Utilizza accuratamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, argomentando in modo chiaro e pertinente	4 - 5	
	V	Utilizza con padronanza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Non utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1 - 2	
	II	Utilizza in modo parziale le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite con difficoltà e in modo stentato	3 - 4	
	III	Utilizza in modo adeguato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite	5	
	IV	Utilizza in modo appropriato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione articolata	6 - 7	
	V	Utilizza in modo specifico le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione ampia e approfondita	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo inesatto e approssimativo, utilizzando un linguaggio specifico e lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 1.50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
Punteggio totale della prova				

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio	
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle di 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 collegare 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