



I.S.I.S. "G. MARCONI"

IPSIA – ITE – ITT – IPSEOA – Via Abruzzi – Vairano Patenora – 81058 (CE) C.M. CEIS006006 C.F. 80004450617

Tel. 0823/988155 ceis006006@istruzione.it www.isissmarconi.edu.it e-mail: ceis006006@pec.istruzione.it

Prot. 0005378/E del 15/05/2025

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(ex art. 17, comma 1, del Dlgs 62/2017)

ESAME DI STATO

A.S. 2024-2025

CLASSE V[^] SEZ. ////
"ENO GASTRONOMIA" -IPSEOA



LA NOSTRA È UNA SCUOLA DAI MILLEVOLTI E DALLE INNUMEREVOLI POSSIBILITÀ. NON BASTA SAPERE PER SAPERE ESSERE: È NECESSARIO ANCHE SAPER FARE.

SEI TU LA NOSTRA SCOMMESA!
LA SCUOLA PER IL TUO FUTURO

www.siissmarconi.edu.it

Vairano Patenora, li 15 maggio 2025

INDICE

| | |
|---|---------|
| 1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE | pag. 4 |
| 1.1 Breve iscrizione del contesto | pag. 4 |
| 1.2 Presentazione dell'Istituto | pag. 5 |
| 2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO | pag. 5 |
| 2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo | pag. 5 |
| 2.2 Quadro orario settimanale | pag. 7 |
| 3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE | pag. 7 |
| 3.1 Composizione consiglio di classe | pag. 7 |
| 3.2 Continuità docenti | pag. 8 |
| 3.3 Composizione e storia della classe | pag. 8 |
| 4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE | pag. 9 |
| 5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA | pag. 9 |
| 5.1 Metodologie e strategie didattiche | pag. 9 |
| 5.2 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO): attività nel triennio | pag. 10 |
| 5.3 Ambienti di apprendimento: Strumenti-Mezzi-Spazi-Tempi | pag. 12 |
| 6. ATTIVITÀ E PROGETTI | pag. 12 |
| 6.1 Attività di recupero e potenziamento | pag. 13 |
| 6.2 Attività attinenti ad “Educazione Civica” | pag. 13 |
| 6.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa | pag. 13 |
| 6.4 Percorsi interdisciplinari | pag. 14 |
| 6.5 Eventuali attività specifiche di orientamento | pag. 14 |
| 7. Valutazione degli apprendimenti | pag. 16 |
| 7.1 Criteri di valutazione | pag. 17 |
| 7.2 Criteri attribuzione crediti | pag. 20 |
| 7.3 Griglie di valutazione prima, seconda prova scritta e colloquio | pag. 21 |
| 7.4 Altre eventuali attività in preparazione all'esame di Stato | pag. 26 |
| 8. Obiettivi ed indicazioni su disciplina | pag. 27 |
| 8.1 Schede informative su singole discipline | pag. 29 |
| Allegati | pag. 31 |

IL CONSIGLIO DI CLASSE

| DOCENTI | | DISCIPLINE |
|---------|-------|-----------------------------------|
| 1 | ----- | Matematica |
| 2 | ----- | Italiano |
| 3 | ----- | Storia |
| 4 | ----- | Lingua Inglese |
| 5 | ----- | Lingua Francese |
| 6 | ----- | Diritto e Tecniche Amministrative |
| 7 | ----- | Scienze degli Alimenti |
| 8 | ----- | Lab. di Enogastronomia |
| 9 | ----- | Scienze Motorie e Sportive |
| 10 | ----- | Laboratorio Di Sala e Vendita |
| 11 | ----- | IRC |
| 12 | ----- | Sostegno |

| | |
|---------------------------|-------|
| Il Dirigente Scolastico | ----- |
| Il Coordinatore di classe | ----- |

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto

L’Istituto si trova nel territorio del Comune di Vairano Patenora, con una superficie di 43,7 Km² ed un’altezza sul livello del mare di 168 metri. Il Comune di Vairano Patenora comprende le frazioni di Vairano Scalo e Marzanello. Posto nell’entroterra dell’Alto Casertano, confina con i comuni di Pietravairano, Caianello, Presenzano, Marzano Appio, Pratella, Ailano, Riardo, Raviscanina, Teano e la provincia di Isernia.

La scuola è situata su direttive prossime alle grandi vie di comunicazione su ferro e su gomma, anche se lontana dai grossi centri, è facilmente raggiungibile dai Comuni del Medio e Alto Casertano e del Basso Molise attraverso le statali Casilina e Venafrana. Il territorio, per la sua centralità topografica, costituisce anche un importante nodo ferroviario in cui convergono le linee Napoli-Roma, Roma- Campobasso-Foggia e Pescara-Napoli.

Oltre a Vairano Patenora, tra i paesi da cui provengono gli studenti, sono annoverati i comuni di Caianello, Roccamonfina, Galluccio, Conca della Campania, Tora e Piccilli, Mignano di Montelungo, San Pietro Infine, Rocca d’Evandro, Marzano Appio, Presenzano, San Vittore, Sesto Campano, Venafro, Monteroduni, Pozzilli, Piedimonte Matese, Alife, Alvignano, Dragoni, Caiazzo, Gioia Sannitica, S. Potito Sannitico, Baia e Latina, Pietravairano, S. Angelo d’Alife, Valle Agricola, Pietramelara, Faicchio, Raviscanina, Ailano, Prata Sannita, Roccaromana, Pratella, Ciorlano, Fontegreca, Riardo, Capriati al Volturno, Teano, Calvi Risorta, Rocchetta e Croce, Sparanise, Francolise, Grazzanise, S. Maria La Fossa, Giano Vetusto, Capua, S. Maria C.V., Pastorano, Camigliano, Vitulazio, Bellona e Pignataro Maggiore.

L’evoluzione sociale ed economica di questi paesi, per lo più accomunati da una medesima origine storica, è alquanto diversa, soprattutto a causa della loro collocazione topografica, che in alcuni casi ha permesso uno sviluppo più rapido ed in altri, invece, lo ha ritardato.

Gli ambienti di provenienza degli alunni dell’Istituto sono economicamente, socialmente e culturalmente non omogenei. In quasi tutto il bacino d’utenza risultano insufficienti, quando non mancano del tutto, anche per l’atavica assenza di dinamismo sociale, adeguati stimoli culturali utili alla crescita ed alla maturazione del giovane, quali teatri, cinema, biblioteche pubbliche facilmente fruibili o associazioni culturali funzionanti. Estremamente pochi risultano essere i centri d’incontro stimolanti e coinvolgenti. Le presenze culturali più rappresentative sono le associazioni della Proloco, dell’ACR e del Nucleo Comunale di Protezione Civile, il comando territoriale dei carabinieri. Nella zona le attività economiche prevalenti sono di tipo rurale, commerciale e di piccola imprenditorialità. Meritano estrema attenzione i giacimenti culturali, come i siti archeologici e storici presenti sul territorio: bellissimo Borgo Medievale di Vairano Patenora, l’Abbazia Cistercense della Ferrara (dove studiò Papa Celestino V), la Taverna della Catena (luogo dello storico incontro tra G. Garibaldi e Vittorio Emanuele II del 26 ottobre 1860), il Palazzzone, la maestosa Chiesa di San Nicola, probabilmente sorta sui resti della vecchia magione signorile, è stata soggetta ad un importante lavoro di restauro, come lo è stato uno dei torrioni della vecchia cinta muraria, ora adibito a belvedere sullo splendido paesaggio circostante; essi, rappresentano splendide

possibili mete per il turismo culturale, valorizzate dall'amministrazione comunale e provinciale. Mancando importanti insediamenti industriali ed in una situazione economica assimilabile ad altre zone meno sviluppate del territorio italiano, grandi sono le difficoltà dei giovani nell'inserimento nel mondo del lavoro. In un contesto socio-culturale così modesto, data anche la difficoltà di relazioni esterne in conseguenza della perifericità del territorio, i ragazzi sono penalizzati per le ridotte possibilità di impegno extrascolastico. La scuola è per tutti, in questi luoghi, quindi, centro di scambio, confronto ed integrazione con i coetanei, di apprendimento culturale ed approfondimento di sé e delle proprie potenzialità.

1.2 Presentazione Istituto

L'ISISS "G. Marconi" di Vairano Patenora (CE), in relazione agli indirizzi di studio e ai percorsi attivati, si caratterizza come Polo dell'Istruzione Tecnica e Professionale. Costituiscono l'offerta formativa dell'Istituto Scolastico "G. Marconi" molti indirizzi di studio. La Scuola, infatti, ha arricchito il ventaglio della propria offerta, in regime di sussidiarietà con la Regione Campania, con i percorsi IeFP - IPSEOA e IPIA - MAT, finanziato dalla stessa Regione con provvedimento n. 72 del 21/12/2018 che va ad aggiungersi a un'offerta significativa e molteplice che già si caratterizzava per la presenza:

- dell'Istituto Alberghiero (IPSEOA), indirizzo per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, Istruzione professionale e Istruzione e Formazione Professionale - Operatore della ristorazione;
- dell'Istituto Professionale Industria e Artigianato per l'assistenza e la manutenzione tecnica, le produzioni tessili e l'Odontotecnico;
- dell'Istituto Tecnico e Tecnologico a indirizzo Informatica e Telecomunicazioni;

Le diverse specializzazioni offerte dall'ISISS G. Marconi sono dislocate in due edifici differenti, situati all'interno del territorio del Comune di Vairano Patenora ed abbastanza vicini tra essi.

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

In particolare nell'articolazione "Enogastronomia" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la

tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

In particolare le competenze professionali sviluppate nel corso dei cinque anni sono state:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Dalla teoria alla pratica, la formazione offerta dall'indirizzo prepara i futuri professionisti ad affrontare le tradizionali e nuove richieste dei servizi turistici e ristorativi, formando operatori capaci d'essere al servizio del settore turistico-ristorativo.

2.2 Quadro orario settimanale

| DISCIPLINE | ORE |
|---|----------------------|
| Religione | 1 |
| Italiano | 4 |
| Storia | 2 |
| Inglese | 2 |
| Francese | 3 |
| Matematica | 3 |
| DTA | 3 |
| Sc. Degli Alimenti | 3 |
| Sc. Motorie e Sportive | 2 |
| Lab. Enogastronomia | 7 + 3 di compresenze |
| Lab. Sala e Vendita (solo nell'art. Sala e Vendita) | 2 |
| TOTALE ORE SETT.LI | 32 |

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Composizione Consiglio di classe

| DOCENTI | | DISCIPLINE |
|---------|-------|-----------------------------------|
| 1 | ----- | Matematica |
| 2 | ----- | Italiano |
| 3 | ----- | Storia |
| 4 | ----- | Lingua Inglese |
| 5 | ----- | Lingua Francese |
| 6 | ----- | Diritto e Tecniche Amministrative |
| 7 | ----- | Scienze degli Alimenti |
| 8 | ----- | Lab. di Enogastronomia |
| 9 | ----- | Scienze Motorie e Sportive |
| 10 | ----- | Laboratorio Di Sala e Vendita |
| 11 | ----- | IRC |
| 12 | ----- | Sostegno |

3.2 Continuità Docenti

| Disciplina | 3 [^] CLASSE | 4 [^] CLASSE | 5 [^] CLASSE |
|------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| IRC | ----- | ----- | ----- |
| Italiano | ----- | ----- | ----- |
| Storia | ----- | ----- | ----- |
| Inglese | ----- | ----- | ----- |
| Francese | ----- | ----- | ----- |
| Matematica | ----- | ----- | ----- |
| DTA | ----- | ----- | ----- |

| | | | |
|------------------------|-------|-------|-------|
| Sc. Degli Alimenti | ----- | ----- | ----- |
| Sc. Motorie | ----- | ----- | ----- |
| Lab. Enogastronomia | ----- | ----- | ----- |
| Lab. Sala E Vendita | ----- | ----- | ----- |
| Sostegno | ----- | ----- | ----- |

3.3 Composizione e storia della classe

BREVE PROFILO DIDATTICO DELLA CLASSE

//////////

| Anni Scolastico | Alunni Iscritti | Alunni Ritirati | Alunni Bocciati |
|--------------------|--|-----------------|-----------------|
| Terzo Anno | 17 | ----- | 1 |
| Quarto Anno | 17 (con due nuovi inserimenti) | 1 | 1 |
| Quinto Anno | 17 (con un nuovo inserimento) | ----- | ----- |

4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Il C.d.C ha favorito la partecipazione attiva ed interessata di tutti gli alunni, lo svolgimento delle attività educative e didattiche basato su metodologie e strategie per una didattica inclusiva, quali:

- lezione attiva e partecipata;
- discussione guidata;
- didattica laboratoriale;
- cooperative learning;
- problem solving;
- il Tutoring;

sull'utilizzo di strumenti multimediali quali: LIM, sala informatica, laboratori professionalizzanti. Per rispondere alle esigenze di tutti gli allievi e di quelli con disabilità e Bisogni Educativi Speciali in modo particolare, nel corso degli anni sono state attuate strategie e risorse per una didattica inclusiva quali:

adattare/personalizzare le proposte didattiche

incoraggiare l'apprendimento collaborativo

realizzare percorsi laboratoriali

promuovere lo sviluppo delle competenze

promuovere la consapevolezza del proprio modo di apprendere

L'approccio del C.d.C., dunque, rispetto alle strategie ed ai metodi di inclusione, si è basato:

- a) sull'uso di una didattica individualizzata e personalizzata, con forme efficaci e flessibili di lavoro scolastico che hanno tenuto conto delle caratteristiche peculiari degli studenti adottando strategie educative adeguate;
- b) sull'introduzione di strumenti compensativi, compresi i mezzi di apprendimento alternativi, le TIC, e di misure dispensative da alcune prestazioni non essenziali ai fini della qualità dei concetti da apprendere per assicurare ritmi graduali di apprendimento.

Relativamente agli alunni con BES/DSA e con disabilità, per un quadro dettagliato delle attività di intervento messe in atto dal Consiglio di classe si rimanda al PEI e ai PDP agli atti della scuola.

Per le proposte relative alle modalità di svolgimento delle prove dell'Esame di Stato si allega al presente documento in formato cartaceo la relazione dettagliata, elaborata dal docente di sostegno e da tutto il Consiglio di classe.

5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1 Metodologie e strategie didattiche

La mediazione didattica, considerata un momento centrale del processo di insegnamento/apprendimento, si è ispirata ai seguenti criteri:

- rendere esplicativi alla classe obiettivi, metodi e contenuti dell'intero percorso formativo e dei singoli moduli.
- presentazione degli argomenti con un linguaggio il più possibile chiaro e semplice;

- presentazione degli argomenti partendo da situazioni reali vicine agli alunni per stimolarli e motivarli all'apprendimento;
- rispetto dei ritmi di apprendimento degli allievi;
- comunicazione agli alunni dei percorsi didattici stabiliti così da renderli consapevoli dei risultati conseguiti, evidenziando gli elementi positivi raggiunti e quelli da migliorare;
- costruire gli apprendimenti attraverso attività che impegnino l'alunno in operazioni concrete, anche facendo ricorso ad esperienze di simulazione (approccio laboratoriale).
- alternanza equilibrata fra lezione frontale (nella fase di introduzione di un nuovo argomento), lezione dialogata, discussione guidata, problem solving, lavori individuali e di gruppo, per favorire la collaborazione e lo scambio di esperienze. (esercitazioni, relazioni, ricerche)
- favorire il cooperative-Learning tra gli alunni della classe
- impiego del registro elettronico in tutte le funzioni di comunicazione e supporto alla didattica.

Pertanto ogni docente si è attivato per adottare un metodo didattico adeguato alle caratteristiche di ciascun alunno, cercando di promuovere un continuo coinvolgimento di tutti gli allievi.

L'interesse, l'attenzione e la partecipazione del gruppo classe sono stati stimolati rafforzando i prerequisiti, utilizzando lezioni dialogate e conversazioni/discussioni guidate, documenti audiovisivi, sussidi multimediali, attività laboratoriali, lezioni articolate in lavori di gruppo, risoluzione di problemi, tutoraggio, autocorrezione, realizzazione di ppt.

5.2 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO ex ASL): attività nel triennio

L'I.S.I.S.S. "G. Marconi" prevede Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO già ex ASL) presso strutture debitamente selezionate. I PCTO in aziende mirano a incrementare al massimo le potenzialità professionali degli studenti acquisite a scuola integrandole e arricchendole in strutture turistico/alberghiere del territorio.

L'attività di PCTO svolta ha perseguito in modo ottimale il raccordo fra la formazione in aula (Totale ore 20 al quinto anno) e l'esperienza pratica, stage in azienda (Totale ore 210 nel triennio), attuando precisi processi d'insegnamento e di apprendimento flessibili; ha arricchito la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro; ha favorito l'orientamento professionale nel settore turistico-ristorativo sostenendo lo sviluppo delle vocazioni personali e dei talenti; ha contribuito a far conoscere agli studenti il mondo del lavoro con un approccio diretto favorendo la creazione, in prospettiva, di una rete di relazioni utili alla successiva collocazione occupazionale al termine del corso di studi.

Il progetto formativo di PCTO in azienda rispondente ai bisogni individuali di formazione e istruzione ha perseguito le seguenti finalità:

- attuare modalità di apprendimento che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici con competenze spendibili nel mercato del lavoro;
- favorire l'orientamento degli studenti per valorizzarne le vocazioni e gli interessi personali.

Negli anni scolastici 2022/2023 e 2023/2024 la classe ha iniziato e svolto il percorso di PCTO progettato dal C.d.C. dal titolo: “EVENTI ENOGASTRONOMICI IN CHIAVE MODERNA” (Allegato al presente documento). Nel corrente anno scolastico 2024/2025 gli alunni hanno completato il percorso di PCTO articolato in eventi ed attività pratiche interne ed esterne, modulo teorico per complessive 20 ore suddivise secondo il seguente prospetto:

| MODULO TEORICO A.S. 2024/2025 | | ORE | |
|---|--|------------|--|
| “EVENTI ENOGASTRONOMICI IN CHIAVE MODERNA” | | | |
| OPERATORE DELLA RISTORAZIONE | | | |
| Inglese | | 4 | |
| Francese | | 4 | |
| Scienze Degli alimenti | | 4 | |
| Lab. di Sala e vendita | | 2 | |
| Lab. di Enogastronomia | | 6 | |
| TOTALE ORE | | 20 | |

**II PROSPETTO DEL MONTE ORE DEL PCTO NEL TRIENNIO PER LA
CLASSE V[^] A ENOGASTRONOMIA - IPSEOA RISULTA ESSERE IL SEGUENTE**

| “EVENTI ENOGASTRONOMICI IN CHIAVE MODERNA” | | | | |
|---|---|--|--|--|
| “OPERATORE DELLA RISTORAZIONE” | | | | |
| ALUNNO | III ANNO 22.23 PRATICA+ TEORIA | IV ANNO 23.24 PRATICA+ TEORIA | V ANNO 24.25 TEORIA+PRATICA | TOTALE ORE NEL TRIENNIO 2022/2025 |
| ----- | 110 | 73 | 31 | 214 |
| ----- | / | 464 | 30 | 494 |
| ----- | 120 | 50 | 41 | 211 |
| ----- | 219 | 134 | 39 | 392 |
| ----- | 187 | 64 | 39 | 290 |
| ----- | 235 | 114 | 43 | 392 |
| ----- | 87 | 83 | 40 | 210 |
| ----- | 45 | 181 | 33 | 259 |
| ----- | 79 | 89 | 42 | 210 |
| ----- | 88 | 88 | 38 | 210 |
| ----- | 86 | 88 | 36 | 210 |
| ----- | 176 | 59 | 39 | 274 |

| | | | | |
|-------|-------|------|-----|------|
| ----- | 109 | 75 | 26 | 210 |
| ----- | ----- | 177 | 33 | 210 |
| ----- | 83 | 1281 | 106 | 1470 |
| ----- | 199 | 59 | 34 | 292 |
| ----- | 162 | 250 | 33 | 445 |

La tabella suindicata evidenzia il report delle ore di attività svolte dagli alunni negli anni scolastici 2022/2023, 2023/2024 e 2024/2025. Agli atti della scuola sono stati depositati i fascicoli personali degli studenti, contenenti in maniera dettagliata le informazioni relative alle attività del percorso PTCO dall'inizio del terzo anno (2022/2023) all'anno corrente 2024/2025 per ogni singolo alunno. In conclusione, gli studenti hanno maturato il totale delle ore necessarie (210) relative alle attività di PCTO nel corso del triennio, superando, alcuni, di gran lunga il numero di ore previste. Il percorso sarà presentato e descritto da ogni singolo alunno nella fase del colloquio orale dell'Esame di Stato.

5.3 Ambienti di apprendimento: Strumenti – Mezzi – Spazi -Tempi del percorso Formativo

Nello del processo di insegnamento apprendimento i docenti hanno utilizzato i seguenti strumenti didattici: libri di testo, in formato cartaceo e digitale, dispense, schemi e mappe concettuali (anche in formato digitale), schede didattiche semplificate, sussidi audiovisivi e multimediali (filmati CD, PC, tablet), uso di laboratori e di supporti multimediali e informatici (LIM).

Il libro di testo è stato usato come supporto di base, integrato con letture di articoli, anche tratti da riviste, visione di filmati, ricerche guidate su internet, presentazioni in PowerPoint, dispense, schede e tabelle. Le pagine del libro di testo sono state disponibili in modalità interattiva; l'estensione online del libro ha offerto numerose risorse e l'uso delle tecnologie ha reso più stimolante e coinvolgente l'attività didattica e ha arricchito le lezioni.

La scansione temporale del percorso formativo è quadrimestrale ed è riportata nei piani di lavoro delle singole discipline.

6. ATTIVITA' E PROGETTI

(Specificare i principali elementi didattici e organizzativi – tempi spazi- metodologie, partecipanti, obiettivi raggiunti)

Alcuni allievi della classe hanno partecipato, nel corso del 1° e 2 quadrimestre di quest'anno scolastico, all'evento:

- Merano Wine festival

- Open Day

Altri studenti hanno partecipato, nel precedente anno scolastico al:

- **Programma Erasmus + (Irlanda)**

6.1 Attività di recupero e potenziamento

Per consentire agli allievi di recuperare in itinere, sia le carenze riportate dal precedente anno scolastico sia le carenze formative emerse al termine del primo scrutinio, sono stati realizzati dai singoli docenti, percorsi di insegnamento-apprendimento, che hanno tenuto conto dei livelli di partenza, dei tempi-ritmi di ciascuno e dei diversi stili di apprendimento.

Le attività di recupero sono state svolte mediante:

- interventi effettuati durante il normale orario di lezione
- tutoring
- riproposizione, in forma semplificata, dei contenuti in cui si siano rilevate carenze e successiva condivisione di mappe, schemi e esercizi guidati;

Il potenziamento delle eccellenze è stato perseguito mediante la partecipazione ad attività extracurricolari e integrative organizzate a livello di Istituto, partecipazione a gare e concorsi, ricerche ed approfondimenti personali. Le attività di potenziamento e valorizzazione delle eccellenze si sono articolate mediante:

- interventi integrativi PON, POR, PTOF, (tirocini e stage aziendali);
- attività previste dal PNRR, progettate ed attivate dalla scuola
- interventi individualizzati integrativi nelle ore curriculari e nelle ore di approfondimento;

6.2 Attività attinenti ad “Educazione Civica”

L'insegnamento trasversale afferente ad Educazione Civica è stato realizzato in rapporto alle linee metodologiche e operative definite in seno al Consiglio di Classe allo scopo di promuovere specifiche “conoscenze e competenze” per la formazione dell'uomo e del cittadino, in collegamento con gli altri ambiti disciplinari e secondo i contenuti selezionati dal progetto di Educazione Civica (allegato alla programmazione coordinata iniziale e riportato in allegato). Il nucleo tematico trasversale per le classi V dell'istituto è stato “LA COSTITUZIONE ITALIANA”.

Il percorso è stato sviluppato in 33 ore annuali di insegnamento suddivise equamente tra tutte le discipline nel primo e secondo quadrimestre. Il percorso ha preso spunto dal vissuto degli studenti e dagli avvenimenti storici, sociali, economici, culturali e politici per sviluppare non solo il senso di osservazione e comprensione ma anche quello critico, con uno studio più approfondito dei dodici principi fondamentali della Costituzione.

6.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

La nostra scuola progetta percorsi di apprendimento ed accede al PNRR e al Programma Operativo Nazionale (PON) del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, finanziato dai Fondi Strutturali Europei; i progetti PNRR DM n. 65, PON consolidano, potenziando ed agevolano il percorso formativo dei nostri studenti, con riferimento particolare al conseguimento delle competenze e all'acquisizione di una coscienza civica.

Le attività e i progetti ai quali gli allievi hanno partecipato, sono: “Inglese A2/B1”, “Intelligenza artificiale IPSEOA”.

MANIFESTAZIONI ED EVENTI A. S. 2024/2025

- Primo quadrimestre - partecipazione alla proiezione in anteprima nazionale, del film “Il ragazzo dai pantaloni rosa di M Ferri, presso il teatro Ricciardi di Capua (CE) con dibattito sul bullismo in diretta streaming.
- 11 dicembre 2024; 09 gennaio 2025 – partecipazione Open Day
- Giornata della memoria – partecipazione a presentazioni multimediali sul tema dei Giusti fra le Nazioni e lo Yad Vashem di Gerusalemme.
- 18 febbraio 2025 – partecipazione incontro con le Forze Armate
- 27 marzo 2025 – partecipazione incontri con il centro per l’impiego
- Partecipazione ad incontro di Ed. alla Legalità sulla violenza giovanile di genere.

6.4 Percorsi interdisciplinari

Il Consiglio di Classe all’inizio dell’anno scolastico ha deliberato lo svolgimento di tre Unità di Apprendimento, da svilupparsi nel corso del primo e secondo quadrimestre:

UDA n. 1: “Valorizzare le “Nuove Professionalità” del Settore Turistico Enogastronomico”,

UDA n. 2: “Sostenibilità Ambientale, Scelte Etiche, Salutistiche e Salutari”,

UDA n. 3 Promuovere il “Made In Italy”: Trasformazione, Conservazione E Commercializzazione”

6.5 Eventuali attività specifiche di orientamento

I ragazzi della classe 5° articolazione Enogastronomia, come deliberato dal Consiglio di Classe all’inizio dell’anno scolastico, sono stati coinvolti nel progetto “Orientamenti” dell’Istituto, previsto dalla Riforma del sistema di orientamento del PNRR. In particolare hanno partecipato ad un modulo di orientamento formativo di trenta ore, che ha previsto azioni volte a favorire l’inserimento nel mondo del lavoro degli studenti e/o la prosecuzione degli studi presso le Università, gli ITS, percorsi AFAM, corsi IFTS, sia attraverso attività curricolari che attività di orientamento, in accordo con enti del mondo del lavoro e delle Università.

| PROGETTO “ORIENTAMENTI” A. S. 2024/2025 | | |
|--|------------|--|
| INIZIATIVA | DATA | TITOLO |
| PRESSO L’ISTITUTO OGAI | 21/09/2024 | Incontro officine giovani aree interne |
| PRESSO L’ISTITUTO REFERENTE PROGETTO ERASMUS+ | 14/11/2024 | Presentazione delle possibilità di mobilità internazionale per i neo-diplomati dell’anno scolastico 2024/2025 con particolare riferimento a tirocini presso aziende europee. |
| ISISS G. MARCONI | 15/11/2024 | Test conoscitivo presso l’istituto |
| ISISS G. MARCONI | 23/01/2025 | Incontro Centro per l’impiego di Teano |
| ISISS G. MARCONI | 13/02/2025 | Incontro Centro per l’impiego di Teano |
| ISISS G. MARCONI | 18/02/2025 | Incontri Orientamento Forze Armate e Forze di Polizia |
| ISISS G. MARCONI | 27/03/2025 | Incontro Centro per l’impiego di Teano |
| Istituto Referente Scuola Di Formazione Post Diploma | 1/04/2025 | Incontro per la valutazione dell’iscrizione ad una scuola di formazione post diploma. |
| ISISS G. MARCONI | 10/04/2025 | Incontro “La violenza giovanile e di genere” |
| ISISS G. MARCONI | 14/04/2025 | Incontro con i rappresentanti delle: 1)Università degli Studi della Campania “Luigi Vanvitelli” Caserta 2)Università Parthenope Napoli 3)Università degli Studi di Roma “La Sapienza” 4)Università degli Studi del Molise 5)Università degli studi di Napoli Federico II 6)Università degli studi di Cassino e del Lazio Meridionale |
| ISISS G. MARCONI | 16/04/2025 | Le aziende del territorio |
| ISISS G. MARCONI | 13/05/2025 | Incontro Centro dell’Impiego di Teano |

7. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

7.1 Criteri di valutazione

Per quanto concerne l'accertamento del raggiungimento degli obiettivi prefissati e del livello di apprendimento, le informazioni sono state rilevate tramite:

Interrogazione - colloquio

Prove strutturate e semistrutturate:

Test a scelta multipla

Quesiti a completamento

Quesiti a risposta singola

Quesiti a corrispondenza

Quesiti vero/falso

Trattazione sintetica di argomenti

Risoluzione di problemi/esercizi e di casi pratici

Prove pratiche

Relazioni scritte e orali specifiche.

Pause didattiche a approfondimenti degli argomenti svolti sono stati effettuati, al fine di fornire agli alunni efficaci strumenti per il recupero e la rielaborazione dei concetti più elaborati.

La valutazione ha fatto riferimento alla tabella dei criteri di valutazione degli apprendimenti presente nel PTOF riportata di seguito.

| TABELLA DEI CRITERI DI VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI | | | | | | |
|--|-----------------------|--------------------------------|---|---|--|---|
| LIVELLO | VOTO (in 10/10) | GIUDIZIO | CODICE DI COMPORTAMENTO COGNITIVO | CONOSCENZE | ABILITÀ | COMPETENZE |
| | N.C. non classificato | assenza di elementi valutativi | assenza di elementi valutativi | assenza di elementi valutativi | assenza di elementi valutativi | assenza di elementi valutativi |
| LIVELLO BASSO | 3 | INSUFFICIENZA GRAVISSIMA | L'alunno non conosce gli argomenti proposti. Non ha conseguito le abilità richieste e mostra di non conoscere minimamente gli elementi base della disciplina. Interesse e concentrazione carente. | Molto lacunose, limitate e/o non pertinenti | Non è in grado di effettuare alcuna analisi e di sintetizzare le conoscenze acquisite neppure se guidato, riesce ad organizzare le conoscenze. | Non riesce ad applicare le sue conoscenze e commette gravi errori nei processi logici, utilizza un lessico non appropriato. |
| | 4 | | L'alunno conosce in modo frammentario e superficiale gli argomenti proposti. Commette gravi errori e non possiede la logica interna della disciplina. | Lacunose e limitate | Effettua analisi solo parziali ha gravi difficoltà di sintesi solo se opportunamente guidato, riesce ad organizzare qualche conoscenza. | Esegue solo compiti piuttosto semplici e commette errori nell'applicazione delle procedure utilizza il lessico specifico in modo errato. |
| | 5 | | L'alunno conosce in modo non completo e superficiale gli argomenti proposti. Ha conseguito delle abilità ma non sempre le utilizza in compiti semplici. | Essenziali, ma non approfondite | Effettua analisi e sintesi non approfondite riesce ad organizzare le conoscenze. | Esegue semplici compiti applica le conoscenze acquisite in contesti noti utilizza correttamente il lessico specifico in situazioni semplici |

| | | | | | | |
|--------------------|---|-------------|---|---|--|---|
| LIVELLO MEDIO | 6 | SUFFICIENTE | L'alunno conosce gli argomenti fondamentali, ma non approfonditamente. Non commette errori eseguendo compiti semplici. | Sicure | Effettua analisi e sintesi complete con una certa coerenza sa cogliere e stabilire relazioni in modo autonomo, anche se non approfondito. | Esegue compiti di una certa complessità applica conoscenze e procedure in contesti noti e non noti, pur con qualche errore e/o imperfezione utilizza correttamente il lessico in situazioni di una certa complessità. |
| | 7 | DISCRETO | L'alunno conosce e comprende in modo analitico. Non commette errori ma imprecisioni. | Complete, approfondate e ben strutturate | Effettua analisi e sintesi coerenti sa cogliere e stabilire relazioni in modo autonomo in situazioni di una certa complessità sa valutare autonomamente e anche se con qualche incertezza. | Esegue compiti complessi applica con coerenza i contenuti e le procedure in contesti noti e non utilizza correttamente il lessico specifico |
| LIVELLO MEDIO ALTO | 8 | BUONO | L'alunno ha padronanza degli argomenti e non commette errori. Ha conoscenze autonome e valuta criticamente i contenuti. | Complete, ampie, rielaborate e personalizzate | Effettua analisi e sintesi complete, coerenti e approfondate sa cogliere e stabilire relazioni in modo autonomo in situazioni complesse sa valutare autonomamente in modo critico | Esegue compiti complessi in modo corretto applica con coerenza e precisione i contenuti e le procedure in contesti complessi utilizza correttamente il lessico specifico in situazioni complesse |
| LIVELLO ALTO | 9 | OTTIMO | alunno si organizza in modo autonomo in situazioni nuove, con padronanza e senza errori. | Complete, ampie, rielaborate e personalizzate | Effettua analisi E sintesi complete, coerenti e approfondate sa cogliere e stabilire relazioni in modo autonomo in situazioni complesse esprime valutazioni critiche, originali e personali. | Esegue compiti complessi in modo corretto ed originale applica con coerenza e precisione i contenuti e le procedure in ogni contesto dimostrando capacità di approfondimento personale utilizza con padronanza il lessico specifico nelle varie occorrenze situazionali |

La valutazione degli allievi tiene conto non solo dei dati direttamente misurabili attraverso le verifiche, ma anche di quelli emersi dal processo complessivo di insegnamento/apprendimento.

- Partecipazione consapevole all'attività didattica rilevabile attraverso:
- Frequenza
- Presenza alle verifiche programmate dagli insegnanti
- Impegno
- Utilizzazione funzionale del materiale didattico
- Svolgimento delle esercitazioni in classe e a casa
- Progressione rispetto ai livelli di partenza
- Utilizzazione di un metodo di studio funzionale agli obiettivi da raggiungere
- Capacità di reperire autonomamente strumenti o materiali necessari e di usarli in modo efficace e di rispondere a situazioni non previste con proposte divergenti, con soluzioni funzionali, con utilizzo originale di materiali.

Il voto di comportamento è oggetto di valutazione collegiale da parte del Consiglio di Classe, in sede di scrutinio intermedio e finale secondo i criteri indicati nel PTOF d'istituto.

7.2 Criteri attribuzione crediti

Il credito totale verrà attribuito a ciascun candidato/a sulla base dell'art.11 dell'O.M. n. 67 del 31 marzo 2025.

Nella tabella seguente sono riportate le bande di oscillazione del credito scolastico da attribuire ai sensi dell'art.15, comma 2, del D.L. 62/2017 (Tabella A allegata).

Allegato A

| Media | III anno | IV anno | V anno |
|------------|----------|---------|--------|
| M < 6 | ----- | ----- | 7-8 |
| M = 6 | 7-8 | 8-9 | 9-10 |
| 6 < M = 7 | 8-9 | 9-10 | 10-11 |
| 7 < M = 8 | 9-10 | 10-11 | 11-12 |
| 8 < M = 9 | 10-11 | 11-12 | 13-14 |
| 9 < M = 10 | 11-12 | 12-13 | 14-15 |

Il Consiglio di classe, infine, con riferimento alla normativa attualmente vigente in materia di credito scolastico, procede all'attribuzione del punteggio del credito scolastico, tenendo conto della media dei voti ed anche dell'assiduità nella frequenza scolastica, dell'interesse ed impegno nella partecipazione alle attività didattiche, della partecipazione alle attività complementari, integrative e trasversali di orientamento organizzate dalla scuola.

Risultano assegnati, al terzo anno (allegato riservato)

Risultano assegnati, al termine del 4° anno (allegato riservato)

Per i candidati esterni ammessi a sostenere gli Esami di Stato A.S.2024/2025 per l'attribuzione del credito scolastico al terzo, quarto e quinto anno, si fa riferimento all'art. 11 dell'O.M. n. 67 del 31 marzo 2025.

7.3 Griglie di valutazione prima e seconda prova scritta e colloquio

GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO

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 curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo | I | Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso. | 0.50 - 1 | |
| | II | Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato. | 1.5 - 2.50 | |
| | III | Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato. | 3 - 3.50 | |
| | IV | Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi. | 4 - 4.50 | |
| | V | Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi. | 5 | |
| Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro | I | Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato | 0.50 - 1 | |
| | II | È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato | 1.50 - 2.50 | |
| | III | È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline | 3 - 3.50 | |
| | IV | È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata | 4 - 4.50 | |
| | V | È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita | 5 | |
| Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti | I | Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico | 0.50 - 1 | |
| | II | È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti | 1.50 - 2.50 | |
| | III | È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti | 3 - 3.50 | |
| | IV | È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti | 4 - 4.50 | |
| | V | È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti | 5 | |
| Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera | I | Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato | 0.50 | |
| | II | Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato | 1 | |
| | III | Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore | 1.50 | |
| | IV | Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato | 2 | |
| | V | Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore | 2.50 | |
| Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali | I | Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato | 0.50 | |
| | II | È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato | 1 | |
| | III | È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali | 1.50 | |
| | IV | È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali | 2 | |
| | V | È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali | 2.50 | |
| Punteggio totale della prova | | | | -----/20 |

ISISS "G. MARCONI" VAIRANO PATENORA (CE)
ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE IPSEOA A.S.2024-2025
GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCIENZA DEGLI ALIMENTI

STUDENTE _____ DATA _____

| INDICATORI | DESCRITTORI | PUNTI | PUNTEGGIO ATTRIBUITO |
|---|--|-------|----------------------|
| COMPRENSIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa | Comprende in modo corretto e completo le informazioni tratte dai materiali proposti. | 1,5 | |
| | Comprende in modo corretto ma non completo le informazioni tratte dai materiali proposti. | 1 | |
| | Comprende in modo parziale ed inadeguato le informazioni tratte dai materiali proposti. | 0,5 | |
| PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione. | Evidenzia conoscenze complete e approfondite. Argomenta e collega le informazioni in modo appropriato, esauriente e personale. | 3 | |
| | Evidenzia buona padronanza delle conoscenze. Argomenta e collega le informazioni in modo appropriato ed esauriente. | 2,5 | |
| | Evidenzia conoscenze corrette ed essenziali. Argomenta e collega le informazioni in modo pienamente adeguato. | 2 | |
| | Evidenzia conoscenze non del tutto corrette e complete. Argomenta e collega le informazioni in modo adeguato. | 1,5 | |
| | Evidenzia conoscenze superficiali e frammentate ed incertezze nell'argomentazione | 1 | |
| PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi. | Individua le problematiche proposte ed elabora una soluzione corretta e completa evidenziando ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali. | 4 | |
| | Individua le problematiche proposte ed elabora una soluzione corretta e completa evidenziando ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali. | 3,5 | |
| | Individua le problematiche proposte ed elabora una soluzione definita in modo essenziale evidenziando sufficiente padronanza delle competenze tecnico-professionali. | 3 | |
| | Individua le problematiche proposte ed elabora una soluzione non completamente aderente evidenziando una padronanza delle competenze tecnico-professionali non pienamente sufficiente. | 2 | |
| | Non individua tutte le problematiche proposte e/o non elabora interventi risolutivi, evidenziando competenze lacunose. | 1 | |
| CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale. | Rivela piena padronanza del linguaggio specifico utilizzando un lessico ricco ed articolato. | 1,5 | |
| | Rivela una discreta padronanza del linguaggio specifico utilizzando un lessico appropriato. | 1 | |
| | Non sufficientemente corretto rivela una padronanza del linguaggio specifico a volte non adeguata. | 0,5 | |
| PUNTEGGIO TOTALE | | | ____/10 |

Vairano Scalo

La commissione

Il Presidente

.....
.....
.....

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA MISTA
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA A.S. 2024/2025

STUDENTE _____ DATA _____

| INDICATORE | DESCRITTORE | LIVELLO | PUNTEGGIO ATTRIBUITO |
|---|---|---------|----------------------|
| Aspetto e cura della persona Cura e completezza della divisa | Si presenta con un aspetto curato nei minimi dettagli e la divisa è completa e ben preservata | 3 | |
| | Si presenta con un aspetto abbastanza curato nei minimi dettagli e la divisa è completa e ben preservata | 2 | |
| | Si presenta con un aspetto poco curato e la divisa è parzialmente incompleta e stropicciata e/o sporca | 1 | |
| | Si presenta con un aspetto non curato e la divisa è incompleta, stropicciata e molto sporca | 0 | |
| Rispetto delle mansioni, ordine e pulizia della propria postazione di lavoro | Rispetta totalmente le mansioni assegnatogli curando nei minimi particolari i vari aspetti di sua competenza. Inoltre rispetta tutte le norme igieniche e tiene la propria postazione perfettamente in ordine. | 2 | |
| | Rispetta parzialmente le mansioni assegnatogli curando relativamente particolari i vari aspetti di sua competenza. Inoltre rispetta poco le norme igieniche e tiene la propria postazione non sempre in ordine. | 1 | |
| | Non rispetta per nulla le mansioni assegnatogli curando poco i particolari dei vari aspetti di sua competenza. Inoltre non rispetta le norme igieniche e tiene la propria postazione non in ordine. | 0 | |
| Rispetto dei tempi | Rispetta i tempi di consegna e/o svolge le operazioni con velocità e precisione. | 1 | |
| | Non rispetta i tempi di consegna e/o svolge le operazioni lentamente e con poca precisione. | 0 | |
| Precisione nell'esecuzione del servizio e di una o più preparazioni | Esegue precisamente il servizio previsto per la portata o la preparazione a lui richiesta nel settore di competenza | 2 | |
| | Esegue in modo non precisissimo il servizio previsto per la portata o la preparazione a lui richiesta nel settore di competenza | 1 | |
| | Esegue in maniera errata il servizio previsto per la portata o la preparazione a lui richiesta nel settore di competenza | 0 | |
| Linguaggio verbale e non verbale, nei confronti di colleghi | Usa un linguaggio impeccabile verbale e non con i propri compagni e ospiti e risulta aperto al dialogo. Tiene inoltre un comportamento esemplare e collaborativo con gli stessi | 2 | |
| | Usa un discreto linguaggio verbale e non con i propri compagni e ospiti e risulta aperto al dialogo. Tiene inoltre un comportamento corretto e collaborativo con gli stessi | 1 | |
| | Usa un linguaggio verbale e non consono al contesto sia con i propri compagni che con gli ospiti, non è aperto al dialogo. Tiene inoltre un comportamento scorretto e poco collaborativo con i compagni | 0 | |
| Punteggio totale della prova | | | ____/10 |

Vairano Scalo

La commissione

Il Presidente

| GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA "SCIENZE DEGLI ALIMENTI" | | | |
|---|---|--------------------|----------------------|
| CANDIDATO/A:..... | | CLASSE: V^ A – ENO | |
| INDICATORI | DESCRITTORI DI LIVELLO DI PRESTAZIONE | PUNTI MAX 20 | PUNTEGGIO ATTRIBUITO |
| COMPRENSIONE DEL TESTO INTRODUTTIVO O DEL CASO PROFESSIONALE O DEI DATI DEL CONTESTO OPERATIVO <u>Max 3 punti</u> | Comprende in modo corretto e completo le informazioni tratte dai materiali proposti. | 3 | |
| | Comprende in modo corretto ma non completo le informazioni tratte dai materiali proposti. | 2,5 | |
| | Comprende in modo corretto le informazioni tratte solo da alcuni materiali. | 2 | |
| | Comprende in modo parziale le informazioni tratte dai materiali proposti. | 1,5 | |
| | Comprende in modo limitato ed inadeguato le informazioni tratte dai materiali proposti. | 1 | |
| PADRONANZA DELLE CONOSCENZE RELATIVE AI NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI DI RIFERIMENTO, UTILIZZATE CON COERENZA E ADEGUATA ARGOMENTAZIONE. <u>Max 6 punti</u> | Evidenzia conoscenze complete e approfondite. Argomenta e collega le informazioni in modo appropriato, esauriente e personale. | 6 | |
| | Evidenzia buona padronanza delle conoscenze. Argomenta e collega le informazioni in modo appropriato ed esauriente. | 5 | |
| | Evidenzia conoscenze corrette ed essenziali. Argomenta e collega le informazioni in modo adeguato | 4 | |
| | Evidenzia conoscenze non del tutto corrette e complete. Argomenta e collega le informazioni in modo pienamente adeguato | 3 | |
| | Evidenzia conoscenze superficiali e frammentate ed incertezze nell'argomentazione | 2 | |
| 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. <u>Max 8 punti</u> | Individua le problematiche proposte ed elabora una soluzione corretta e completa evidenziando ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali | 8 | |
| | Individua le problematiche proposte ed elabora una soluzione corretta evidenziando buona padronanza delle competenze tecnico-professionali | 6,5 | |
| | Individua le problematiche proposte ed elabora una soluzione definita in modo essenziale evidenziando sufficiente padronanza delle competenze tecnico-professionali | 5 | |
| | Individua le problematiche proposte ed elabora una soluzione non completamente aderente evidenziando una padronanza delle competenze tecnico-professionali non pienamente sufficiente | 3,5 | |
| | Non individua tutte le problematiche proposte e/o non elabora interventi risolutivi, evidenziando competenze lacunose. | 2 | |
| CORRETTEZZA MORFOSINTATTICA E PADRONANZA DEL LINGUAGGIO SPECIFICO DI PERTINENZA DEL SETTORE PROFESSIONALE. <u>Max 3 punti</u> | Sintatticamente corretto, rivela piena padronanza del linguaggio specifico utilizzando un lessico ricco ed articolato | 3 | |
| | Sintatticamente corretto, rivela una discreta padronanza del linguaggio specifico utilizzando un lessico appropriato | 2,5 | |
| | Corretto per ortografia e sintassi, rivela una sufficiente padronanza del linguaggio specifico | 2 | |
| | Non sufficientemente corretto rivela una padronanza del linguaggio specifico a volte non adeguata | 1,5 | |
| | Non sempre corretto, rivela una padronanza parziale del linguaggio specifico | 1 | |
| TOTALE PUNTEGGIO | | | _____ /20 |
| LA COMMISSIONE | | IL PRESIDENTE | |
| <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> | | <hr/> | |

CANDIDATA/O: _____

| Indicatori per la valutazione degli elaborati - TIPOLOGIA A | | | | | | |
|---|--|--|--|----------------------------------|-------|-----|
| | Indicatori | Descrittori | Punteggio massimo singoli descrittori | | Punti | |
| | | | Prova | Massimo | | |
| 1 | • Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo | • Il testo prodotto risulta attentamente pianificato? | 5 | | | |
| | • Coesione e coerenza testuale | • L'articolazione concettuale risulta chiara e coerente? • Sono usati correttamente i riferimenti pronominali e le ellissi? • C'è un uso di appropriati connettori testuali? • C'è coerenza nell'uso dei tempi verbali? | 5 5 5 5 | | | 25 |
| 2 | • Ricchezza e padronanza lessicale | • Il lessico usato è appropriato? | 10 | | | |
| | • Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura | • Ortografia e morfologia sono corrette? • La sintassi è corretta? • La punteggiatura è corretta ed efficace? | 5 5 5 | | | 25 |
| 3 | • Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali | • Il candidato fa uso di informazioni sulla realtà contemporanea e di conoscenze culturali? | 5 | | | 10 |
| | • Espressione di giudizi critici e valutazioni personali | • Il candidato mostra autonomia di giudizio? | 5 | | | |
| 4 | • Rispetto dei vincoli posti nella consegna (per esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione) | • Il candidato rispetta i vincoli della consegna (puntualità rispetto alla singola domanda, indicazioni di lunghezza del testo, sintesi o parafrasi, rilevanze da evidenziare, ecc.)? | 5 | | | 5 |
| | • Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici | • Il senso letterale complessivo del testo e la distribuzione dei temi nel testo sono compresi? • Sono comprese espressioni metaforiche, ellittiche, allusive segnalate nelle domande? | 5 5 | | | 10 |
| 6 | • Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) | • Il candidato riconosce e definisce le scelte lessicali, stilistiche e retoriche dell'autore del testo? • Il candidato riconosce e definisce le tecniche proprie di un testo narrativo o le caratteristiche formali proprie di un testo poetico? | 5 5 | | | 10 |
| | • Interpretazione corretta e articolata del testo | • Il candidato produce un'interpretazione compatibile con i dati testuali? • Interpretazioni e giudizi del candidato sono motivati? • Il candidato riferisce il testo al suo contesto storico e culturale? | 5 5 5 | | | 15 |
| | | | Punti totali | | | 100 |
| | | | Voto in ventesimi = Punti totali / 5 = / 5 = | | | 20 |
| La Commissione | | | | | | |

CANDIDATA/O: _____

| Indicatori per la valutazione degli elaborati - TIPOLOGIA B | | | | | | |
|---|---|---|---------------------------------------|----------------------------------|---------|------------|
| | Indicatori | Descrittori | Punteggio massimo singoli descrittori | Punti | | |
| | | | | Prova | Massimo | |
| 1 | • Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo | • Il testo prodotto risulta attentamente pianificato? | 5 | | | 25 |
| | • Coesione e coerenza testuale | • L'articolazione concettuale risulta chiara e coerente? • Sono usati correttamente i riferimenti pronominali e le ellissi? • C'è un uso di appropriati connettori testuali? • C'è coerenza nell'uso dei tempi verbali? | 5 5 5 5 | | | |
| 2 | • Ricchezza e padronanza lessicale | • Il lessico usato è appropriato? | 10 | | | 25 |
| | • Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura | • Ortografia e morfologia sono corrette? • La sintassi è corretta? • La punteggiatura è corretta ed efficace? | 5 5 5 | | | |
| | • Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali | • Il candidato fa uso di informazioni sulla realtà contemporanea e di conoscenze culturali? | 5 | | | |
| 3 | • Espressione di giudizi critici e valutazioni personali | • Il candidato mostra autonomia di giudizio? | 5 | | | 10 |
| | • Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto | • La tesi sostenuta nel testo è riconosciuta correttamente? • Sono stati compresi gli argomenti e, se richiesto, le mosse argomentative dell'autore? • Sono state comprese allusioni, sottintesi, implicazioni suggerite dal testo? | 5 5 5 | | | 15 |
| 5 | • Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti | • È esposta con chiarezza l'adesione o non adesione alla tesi dell'autore, o una tesi propria? • I giudizi che il candidato propone sono motivati? • Il commento del candidato segue un percorso coerente? | 5 5 5 | | | 15 |
| | • Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione | • Il commento usa in modo pertinente informazioni ulteriori rispetto al testo della traccia? • Il commento usa riferimenti culturali pertinenti? | 5 5 | | | 10 |
| | Punti totali | | | | | 100 |
| Voto in ventesimi = Punti totali / 5 = / 5 = | | | | | | 20 |

La Commissione

CANDIDATA/O: _____

| Indicatori per la valutazione degli elaborati - TIPOLOGIA C | | | | | | |
|---|--|--|--|----------------------------------|-------|---------|
| | Indicatori | Descrittori | Punteggio massimo singoli descrittori | | Punti | |
| | | | Prova | Massimo | Prova | Massimo |
| 1 | • Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo | • Il testo prodotto risulta attentamente pianificato? | 5 | | | |
| | • Coesione e coerenza testuale | • L'articolazione concettuale risulta chiara e coerente? • Sono usati correttamente i riferimenti pronominali e le ellissi? • C'è un uso di appropriati connettori testuali? • C'è coerenza nell'uso dei tempi verbali? | 5 5 5 5 | | | 25 |
| 2 | • Ricchezza e padronanza lessicale | • Il lessico usato è appropriato? | 10 | | | |
| | • Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura | • Ortografia e morfologia sono corrette? • La sintassi è corretta? • La punteggiatura è corretta ed efficace? | 5 5 5 | | | 25 |
| | • Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali | • Il candidato fa uso di informazioni sulla realtà contemporanea e di conoscenze culturali? | 5 | | | |
| 3 | • Espressione di giudizi critici e valutazioni personali | • Il candidato mostra autonomia di giudizio? | 5 | | | 10 |
| | • Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e della eventuale paragrafazione | • Il materiale proposto dalla traccia è stato compreso correttamente? • Il testo prodotto è coerente con la traccia proposta? | 5 5 | | | 10 |
| 4 | • Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione | • Il testo prodotto è sviluppato con un chiaro ordine concettuale? • Il candidato si esprime con chiarezza in ogni singolo passaggio? • Il testo prodotto ha una sensata scansione in capoversi o eventualmente in paragrafi titolati? • Il candidato motiva la sua adesione o la sua critica al testo proposto nella consegna? | 5 5 5 5 | | | 20 |
| | • Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali | • Il candidato introduce riferimenti a conoscenze ed esperienze personali? • Il candidato si avvale di conoscenze acquisite nel corso dei propri studi? | 5 5 | | | 10 |
| | | | Punti totali | | | 100 |
| | | | Voto in ventesimi = Punti totali / 5 = / 5 = | | | 20 |

La Commissione

7.4 ALTRE EVENTUALI ATTIVITÀ IN PREPARAZIONE DELL’ESAME DI STATO 2025

7.4.1 Simulazione Prove Scritte

Per la preparazione all’Esame di Stato, si svolgerà una simulazione della prima prova scritta di Italiano il giorno 15 maggio 2025. Verrà somministrata la traccia della prima prova di Italiano dell’Esame di Stato 2024, sessione ordinaria. Per la correzione si utilizzerà una griglia di valutazione in ventesimi che si rimette in allegato.

Per quel che riguarda la seconda prova scritta di “Scienze e Cultura dell’alimentazione” dell’Esame di Stato 2025, si svolgerà una simulazione il giorno 14 maggio. Verrà somministrata la traccia della seconda prova scritta di “Scienze degli Alimenti” dell’Esame di Stato 2024. Per la prova pratica del Lab. dei Servizi di Enogastronomia la simulazione si svolgerà il 19 maggio 2025. Le griglie di valutazione utilizzate per la correzione delle simulazioni della seconda prova scritta e della prova pratica di Laboratorio si allegano al presente documento.

7.4.2 Gestione Del Colloquio

Relativamente alla gestione del colloquio, il C.d.C acquisisce le indicazioni fornite dall’Ordinanza Ministeriale n. 67 del 31/03/2025 relativamente all’articolazione e alla modalità di svolgimento del colloquio d’esame (art. 22), considera l’esame articolato e scandito in vari momenti e attraverso tale indicazione istruisce e forma i candidati:

.....” Il colloquio si svolge a partire dall’analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, attinentealle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un’esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe ai sensi del comma 5. 4. La commissione/classe cura l’equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline valorizzandone soprattutto i nuclei tematici fondamentali, evitando una rigida distinzione tra le stesse e sottolineando in particolare la dimensione del dialogo pluri e interdisciplinare. I commissari possono condurre l’esame in tutte le discipline per le quali hanno titolo secondo la normativa vigente, anche relativamente alla discussione degli elaborati relativi alle prove scritte, cui va riservato un apposito spazio nell’ambito dello svolgimento del colloquio. 5. La commissione/classe provvede alla predisposizione e all’assegnazione dei materiali all’inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la commissione/classe tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe.....”

I singoli docenti, in particolare i membri interni della commissione d’esame, hanno istruito gli allievi circa le modalità di conduzione del colloquio orale svolgendo anche delle singole simulazioni con la somministrazione di materiale didattico come spunto per l’avvio del colloquio. A tal proposito sono stati proposti agli alunni soprattutto, immagini ed esperienze attinenti al loro percorso di studio e che riflettono la riforma degli istituti professionali (pietanze tipiche, prodotti tipici).

La griglia di valutazione del colloquio orale Allegato A all’ordinanza Ministeriale dell’O.M. n. 67 del 31 marzo 2025.

Simulazione prove scritte e colloquio alunni BES/DSA e con disabilità

Gli studenti DSA e lo studente con disabilità partecipano alle simulazioni delle prove d'Esame. Relativamente allo studente con disabilità, si allega relazione finale con resoconto dell'attività didattica svolta e le indicazioni per lo svolgimento delle prove dell'esame di Stato che sono state seguite anche nel corso delle prove simulate.

Gli alunni con DSA, nel corso dello svolgimento della prima e seconda prova scritta simulata, hanno:

- Eseguito una lettura esplorativa e di approfondimento.
- Compreso il testo.
- Sottolineato le parole-chiave.
- Pianificato una scaletta secondo il metodo della lista.
- Ampliato/spiegato le parole-chiave.

Per il Colloquio le discipline coinvolte sono: Italiano, Laboratorio di cucina, Scienze e Cultura dell'Alimentazione, Educazione civica, Matematica, Inglese e Scienze motorie.

Visto che Gli studenti interessati, nel corso dell'anno scolastico, si sono avvalsi dell'utilizzo delle mappe concettuali elaborate personalmente o di altri strumenti compensativi, essi vi faranno ricorso anche durante lo svolgimento delle prove dell'Esame di Stato.

7.4.3 La Commissione d'Esame

La sottocommissione d'esame per la classe 5^ A ENOGASTRONOMIA, è composta da tre membri interni e tre membri esterni più il Presidente esterno

| classe 5^ A - Articolazione ENOGASTRONOMIA | |
|---|--|
| Presidente Esterno | |
| DOCENTI | DISCIPLINE |
| Commissario Esterno | Italiano (prima prova scritta) |
| Commissario Esterno | Inglese |
| Commissario Esterno | Matematica |
| Commissario Interno ----- | Sc. Degli alimenti (seconda prova scritta) |
| Commissario Interno ----- | Lab. di Enogastronomia |
| Commissario interno ----- | Sc. Motorie e sportive |

8. OBIETTIVI ED INDICAZIONI SULLE DISCIPLINE

OBIETTIVI FORMATIVI TRASVERSALI

Il Consiglio di classe si è proposto di far conseguire agli allievi i seguenti obiettivi:

- essere disponibili alla partecipazione al dialogo educativo, alla collaborazione e alla progettazione in gruppo nell'ambito di un rapporto dialettico tra pari;
- acquisire comportamenti improntati al rispetto delle regole della legalità e della cultura della convivenza civile e dell'accoglienza, in funzione dell'esercizio di una cittadinanza attiva.

Per quanto attiene agli obiettivi socio- affettivi, sono stati individuati due livelli entro i quali operare (dinamiche di gruppo):

1. il rapporto con i docenti;
2. il rapporto con i compagni.

In relazione al rapporto con i docenti sono state concordate le seguenti strategie:

- stabilire ed esplicitare il “percorso didattico-educativo”, mettendo a disposizione degli allievi e delle famiglie la programmazione del consiglio di classe e dei piani di lavoro delle singole discipline;
- far cogliere agli studenti, con atteggiamenti, comportamenti e stili di lavoro coerenti, il clima di collaborazione del Consiglio di classe;
- ove possibile, coinvolgere gli studenti anche in fase di verifica, chiedendo un giudizio facoltativo sul tipo di prova e sulla rispondenza all'obiettivo e al lavoro svolto.

In relazione al rapporto con i compagni:

- stabilire con gli studenti regole di rispetto reciproco e di solidarietà;
- favorire momenti di comunicazione in piccoli gruppi e non favorire gruppi stabili.

Inoltre per creare un buon clima di classe che potesse favorire l'apprendimento ed infondere negli alunni uno stato d'animo positivo consentendo così all'insegnante di ottimizzare il proprio intervento, il Consiglio di Classe ha definito alcune norme di comportamento comune:

- rispetto dell'orario delle lezioni e delle scadenze;
- trasparenza e condivisione immediata della valutazione;
- richiamo al rispetto delle regole che disciplinano la vita scolastica;
- apertura al dialogo su richieste specifiche della classe;
- disponibilità al sostegno nelle difficoltà;
- motivare all'apprendimento mostrando fiducia nelle capacità dell'allievo;
- responsabilizzare l'allievo rendendolo consapevole della propria situazione scolastica.

OBIETTIVI COGNITIVI TRASVERSALI

Il Consiglio di classe si è proposto di far raggiungere agli allievi i seguenti obiettivi espressi in termini di conoscenze e abilità:

| CONOSCENZE | ABILITÀ |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le strutture linguistiche e i linguaggi specifici. • Conoscere metodi, concetti, procedure e tecniche di risoluzione relativi ai vari ambiti disciplinari. • Conoscere i differenti linguaggi delle discipline • Conoscere le tematiche giuridico-economiche di base | <ul style="list-style-type: none"> • Acquisire un metodo di studio valido in grado di consentire all'alunno approfondimenti critici e collegamenti interdisciplinari. • Saper affrontare autonomamente e criticamente le situazioni problematiche di varia natura scegliendo in modo flessibile e personalizzato le strategie di approccio. • Acquisire capacità espressive, logico-riflessive, critiche, di rielaborazione, adeguate alle diverse situazioni comunicative scritte e orali. • Potenziare le capacità di analisi, di sintesi, di problem solving, di astrazione e di concettualizzazione. • Saper elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle attività di studio, utilizzando le conoscenze apprese. • Saper elaborare valutazioni personali e scelte opportune nei diversi contesti. • Acquisire una mentalità scientifica verificando ed eventualmente correggendo i risultati raggiunti. |

8.1 Schede informative sulle singole discipline (competenze –contenuti – obiettivi raggiunti)

| <p style="text-align: center;">SCHEDA PER SINGOLA DISCIPLINA DTA</p> <p style="text-align: center;">CLASSE V SEZ. ---- ENOGASTRONOMIA</p> | |
|---|---|
| DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE ORE SETT.LI DI LEZIONE 3 | DOCENTE: ----- |
| COMPETENZE RAGGIUNTE ALLA FINE DELL'ANNO PER LA DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE | <p>ANALIZZARE IL MERCATO TURISTICO, NAZIONALE ED INTERNAZIONALE, INTERPRETANDONE LE DINAMICHE. INDIVIDUARE LA FUNZIONE E IL RUOLO DEL MARKETING IN OGNI TIPO DI AZIENDA, DEI SUOI STRUMENTI, DELLE SUE POLITICHE, DEI SUOI RISVOLTI SOCIALI.</p> <p>ADEGUARE LA PRODUZIONE E LA VENDITA DEI SERVIZI DI OSPITALITÀ E ACCOGLIENZA IN RELAZIONE ALLE RICHIESTE DEI MERCATI E DELLA CLIENTELA.</p> <p>DOCUMENTARE LE ATTIVITÀ AZIENDALI PIANIFICATE E PROGRAMMATE. INDIVIDUARE FASI E PROCEDURE PER LA REDAZIONE DEL BUDGET (ECONOMICO) ;</p> <p>AVERE UNA VISIONE SISTEMICA DELLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA DEL LAVORO, SULLA PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI, SUL SISTEMA DI QUALITÀ.</p> <p>INTERPRETARE LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO, I MARCHI DI QUALITÀ AGROALIMENTARE E I PRODOTTI A KILOMETRO ZERO</p> |
| CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI (UDA O MODULI) | <p>CONOSCERE LE DINAMICHE E L'ANDAMENTO DEL MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE E NAZIONALE</p> <p>CONOSCERE IL MARKETING NEGLI ASPETTI GENERALI, LE FASI DEL MARKETING STRATEGICO E LE FASI DEL MARKETING OPERATIVO</p> <p>CONOSCERE GLI STRUMENTI DEL WEB MARKETING</p> <p>CONOSCERE IL MARKETING PLAN</p> <p>CONOSCERE LA PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE D'IMPRESA, IL BUDGET DI ESERCIZIO.</p> <p>CONOSCERE LE NORME SULLA SICUREZZA DEL LAVORO, SULLA PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI, SUL SISTEMA DI QUALITÀ.</p> <p>CONOSCERE LE ABITUDINI ALIMENTARI E I MARCHI DI QUALITÀ ALIMENTARE</p> |
| ABILITÀ: | <p>ANALIZZARE LE CARATTERISTICHE E LE DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO</p> <p>UTILIZZARE LE TECNICHE DI MARKETING IN SITUAZIONI OPERATIVE</p> <p>INDIVIDUARE FASI E PROCEDURE PER REDIGERE UN BUDGET ECONOMICO</p> <p>UTILIZZARE LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO IN RIFERIMENTO ALLA SICUREZZA SUL LAVORO E DEI LUOGHI DI LAVORO, ALLA PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI, AL SISTEMA DI QUALITÀ.</p> <p>ANALIZZARE I FATTORI CHE INCIDONO SULLE ABITUDINI ALIMENTARI, ANALIZZARE LE ATTUALI TENDENZE IN CAMPO ALIMENTARE, PRODOTTI A CHILOMETRO ZERO E PRODOTTI A MARCHIO DI QUALITÀ AGROALIMENTARE</p> |
| METODOLOGIE: | OGNI UDA. È STATA TRATTATA (IN SEQUENZA TEMPORALE) MEDIANTE: RICOGNIZIONE CONCETTUALE E LESSICALE DEI TEMI FONDAMENTALI (CON RIFERIMENTO COSTANTE ALLE CONOSCENZE PREGRESSE); |

| | |
|---|--|
| | <p>LEZIONI PARTECIPATE FINALIZZATE A SOLLECITARE INTERVENTI DEGLI ALLIEVI;</p> <p>PRESENTAZIONE DEGLI ARGOMENTI CON UN LINGUAGGIO TECNICO IL PIÙ POSSIBILE CHIARO E SEMPLICE;</p> <p>PRESENTAZIONE DEGLI ARGOMENTI PARTENDO DA SITUAZIONI REALI VICINE AGLI ALUNNI PER STIMOLARLI E MOTIVARLI ALL'APPRENDIMENTO;</p> <p>RISPETTO DEI RITMI DI APPRENDIMENTO DEGLI ALLIEVI;</p> <p>COMUNICAZIONE AGLI ALUNNI DEGLI ITINERARI STABILITI COSÌ DA RENDERLI CONSAPEVOLI DEI RISULTATI CONSEGUITI, EVIDENZIANDO GLI ELEMENTI POSITIVI RAGGIUNTI E QUELLI DA MIGLIORARE;</p> <p>ESERCITAZIONI, SOLUZIONI DI CASI AZIENDALI, ELABORAZIONE DI RELAZIONI SUI NUCLEI TRATTATI</p> <p>FAVORIRE IL COOPERATIVE-LEARNING TRA GLI ALUNNI</p> |
| CRITERI DI VALUTAZIONE: | <p>ANDAMENTO DEI RISULTATI NELLE PROVE ORALI E SCRITTE (NON DELLA SEMPLICE MEDIA ARITMETICA);</p> <p>RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI PREFISSATI (IN TERMINI DI CONOSCENZE, ABILITÀ, COMPETENZE);</p> <p>POSSESSO DEI LINGUAGGI SPECIFICI;</p> <p>IMPEGNO, INTERESSE, PARTECIPAZIONE ATTIVA AL DIALOGO DIDATTICO /EDUCATIVO;</p> <p>CORRETTEZZA E RISPETTO DEI TEMPI DELLE CONSEGNE</p> <p>ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO E METODO DI STUDIO</p> <p>GRADO DI INTERAZIONE CON I COMPAGNI, E CONTRIBUTO ALLA CREAZIONE DI UN CLIMA PROPOSITIVO COLLABORAZIONE;</p> <p>CAPACITÀ DI REPERIRE AUTONOMAMENTE STRUMENTI O MATERIALI NECESSARI E DI USARLI IN MODO EFFICACE E DI RISPONDERE A SITUAZIONI NON PREVISTE CON PROPOSTE DIVERGENTI, CON SOLUZIONI FUNZIONALI, CON UTILIZZO ORIGINALE DI MATERIALI.</p> <p>VALUTAZIONE DEL PROCESSO DI APPRENDIMENTO DELL'ANNO SCOLASTICO (CRESCITA PERSONALE RAGGIUNTA ATTRAVERSO IL PERSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI DIDATTICI ED EDUCATIVI, CAPACITÀ DI RISPETTARE LE REGOLE, DI COLLABORARE, DI COMUNICARE, DI STUDIO E ORGANIZZAZIONE);</p> |
| TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI | <p>LIBRO DI TESTO: STEFANO RASCIONI/ FABIO FERRELLIO- “GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE UP” VOL. 3- TRAMONTANA</p> <p>LIBRO DI TESTO E LIBRO DI TESTO PARTE DIGITALE (PIATTAFORMA HUB SCUOLA RIZZOLI),</p> <p>MATERIALE DIDATTICO, DISPENSE RELATIVE AI SINGOLI ARGOMENTI TRATTATI, MAPPE CONCETTUALI ELABORATE IN CLASSE.</p> <p>PRESENTAZIONI IN PPT REALIZZATE E/O ADATTATE DALL'INSEGNANTE</p> |
| <p>EDUCAZIONE CIVICA: LA COSTITUZIONE ITALIANA</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ LE ORIGINI E LE CARATTERISTICHE DELLA NOSTRA COSTITUZIONE ✓ LA STRUTTURA DELLA NOSTRA COSTITUZIONE ✓ I PRINCIPI FONDAMENTALI SANCITI NELLA COSTITUZIONE | |

VAIRANO PATENORA (CE)

----/05/2025

IL DOCENTE

SCHEDA PER SINGOLA MATERIA – V -- enogastronomia

| | | |
|---|---|-----------------|
| MATERIA: Lingua Francese | | DOCENTE: |
| TESTO ADOTTATO | Saveurs et cuisine- Rizzoli | |
| ALTRI STRUMENTI DIDATTICI | Testi orali per le attività di comprensione | |
| NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE | 3 | |
| NUMERO DI ORE ANNUALI PREVISTE | 90 | |
| OBIETTIVI RAGGIUNTI | <p style="text-align: center;">CONOSCENZE</p> <p>La classe nell'insieme è in grado di :</p> <p>Presentare la brigata e i ruoli del personale</p> <p>Descrivere i luoghi della ristorazione</p> <p>Riconoscere e presentare i vari tipi di cucina regionale</p> <p>Illustrare i fondamentali delle regole igieniche nel settore della ristorazione</p> <p>Illustrare i punti essenziali della legislazione europea in materia di alimentazione</p> <p>Leggere e commentare un'etichetta alimentare</p> <p>Descrivere l'articolazione della piramide alimentare</p> <p>Descrivere le principali forme di regimi alimentari</p> | |
| | <p style="text-align: center;">CAPACITÀ</p> <p>La classe nell'insieme ha raggiunto gli obiettivi indicati in programmazione come intermedi</p> <p><u>Comprensione orale:</u></p> <p>comprendere del significato globale di un testo orale autentico registrato</p> <p><u>Comprensione scritta:</u></p> <p>comprendere del significato globale di un testo scritto per l'individuazione di informazioni generali e specifiche</p> <p><u>Produzione orale:</u></p> <p>espressione semplice ma corretta interazione in brevi dialoghi</p> <p>formulazione e risposta a brevi domande personali</p> <p>uso del lessico appropriato</p> | |
| | <p><u>Produzione scritta:</u></p> <p>composizione di brevi testi descrittivi</p> | |

| | | |
|---|---|--|
| METODOLOGIE | <p><u>Metodo della comunicazione</u>: uso della forma iconica, verbale, grafica e musicale, per la trasmissione di messaggi finalizzati allo sviluppo delle capacità comunicative, al consolidamento dei saperi e alla cooperazione gli altri. Inoltre, si <u>Approccio di tipo funzionale-nozionale ciclico</u>: per stimolare la curiosità e l'interesse dei discenti e per stimolare il confronto costante tra la propria realtà sia socio-culturale che linguistica, con quella dei paesi in cui si studia la lingua.</p> <p>La <u>fissazione del lessico</u> secondo criteri semantici e di uso, <u>riflessione sul rapporto tra funzioni linguistiche e strutture grammaticali</u>.</p> | |
| CONTENUTI | <p>Iº Quadrimestre</p> <p>Module 1</p> <p>La brigade de cuisine La tenue professionnelle Les différents lieux de la restauration</p> <p>Module 2</p> <p>Les métiers de la restauration L'hygiène dans la restauration L'HACCP</p> | <p>IIº Quadrimestre</p> <p>Module 3</p> <p>La pyramide alimentaire Les régimes alimentaires</p> <p>Module 4</p> <p>Le monde du travail – CV et lettre de motivation</p> |
| TIPOLOGIE DELLE VERIFICHE UTILIZZATE | <p>Per la verifica della ricezione/produzione orale in L2 sono stati proposti items orali del tipo: saluti, ordini e informazioni, richiesta di descrizioni, di pareri e gusti con completamento di questionari, griglie, tabelle e interazioni in mini-dialoghi.</p> <p>Per la verifica della ricezione/produzione scritta sono stati utilizzati esercizi di completamento, a scelta multipla, vero/falso, di riordino, di trasformazione, risposte a domande, composizione di brevi testi di argomento quotidiano e minidialoghi.</p> | |

SCHEDA PER SINGOLA DISCIPLINA

CLASSE V SEZ.-- ENOGASTRONOMIA

| | |
|--|---|
| DISCIPLINA: INGLESE | DOCENTE: ----- |
| COMPETENZE RAGGIUNTE ALLA FINE DELL'ANNO PER LA DISCIPLINA: | Gli studenti comprendono semplici informazioni contenute in un testo o messaggio relativi al settore professionale, sanno produrre semplici messaggi scritti e orali relativi al settore professionale trattato, rispondere a questionari applicando le strutture grammaticali e lessicali acquisite, completare test a scelta multipla o strutturati in L2, tradurre i testi trattati dalla L2 in L1 |
| CONOSCENZE (CONTENUTI TRATTATI): (ANCHE ATTRAVERSO UDA O MODULI) | <p>Conoscenze: il sistema fonetico e le principali strutture morfo-sintattiche della lingua inglese, il lessico pertinente alle aree tematiche affrontate, i contenuti degli argomenti, gli aspetti culturali che caratterizzano la civiltà del mondo anglosassone</p> <p>Contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Safety and hygiene (food contamination-food poisoning-microbes-safe storage-HACCP principles) • Definition of sustainability • Sustainable food and Slow food • Food for a balanced diet: nutrients • Food intolerances and allergies • The food Pyramid and The Mediterranean Diet Pyramid • Marketing and promotion (Business Image-Marketing strategies-The effects of the internet on the catering industry- The different types of promotion) • CV |
| ABILITA': | Saper usare il linguaggio settoriale Saper sintetizzare per iscritto o oralmente semplici testi relativi al settore professionale in modo chiaro e comprensibile |
| METODOLOGIE: | Lezione frontale, recupero in itinere, sintesi mediante mappe concettuali o presentazione power point, problem solving, ascolto e comprensione, brain storming, feedback e riprogrammazione degli obiettivi |
| CRITERI DI VALUTAZIONE: | -Verifiche orali (interazioni/monologhi), discussioni guidate, questionari a risposta multipla e a risposta aperta -Progressi ottenuti in base al punto di partenza -Impegno e approfondimento -Collegamenti interdisciplinari tra le tematiche trattate e le altre discipline studiate |
| TESTI / MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI | -LIBRO DI TESTO: E. Assirelli, A. Vetri - "Flavours / English for cooking and service- Rizzoli -Internet |
| EDUCAZIONE CIVICA | The UK Constitution, Constitutional Law |

| SCHEDA PER SINGOLA DISCIPLINA | |
|---|--|
| CLASSE V A. S. 2024/2025 | |
| DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA | DOCENTE: ----- |
| COMPETENZE RAGGIUNTE ALLA FINE DELL'ANNO PER LA DISCIPLINA: | Saper rilevare il contributo della tradizione cristiana allo sviluppo della civiltà umana nel corso dei secoli. Saper riconoscere i valori del Cristianesimo e vivere coerentemente le scelte di vita. Saper riconoscere che il Decalogo è punto di riferimento nella vita sia individuale che sociale. |
| Conoscenze (Contenuti trattati (anche attraverso UDA o moduli) | Conoscere origine, natura, sviluppo storico e dottrinale della chiesa. Ecumenismo e dialogo interreligioso. L'etica religiosa: il valore della vita e la dignità della persona secondo la visione cristiana. Il decalogo nella visione ebraico - cristiana. |
| ABILITÀ: | Riconoscere il contributo della Religione Cristiana per la formazione dell'uomo e per lo sviluppo della cultura. Riconoscere l'importanza dei Comandamenti. Sostenere le proprie scelte di vita in relazione con gli insegnamenti del Magistero Ecclesiale. Accogliere, confrontarsi e dialogare con chi vive scelte religiose diverse dalle proprie. |
| METODOLOGIE | Conversazione guidata e confronto partendo dalle esperienze personali. Lezione frontale. Peer Education. Didattica laboratoriale – multimediale. |
| CRITERI DI VALUTAZIONE: | Valutazione Periodica (quadrimestre). Valutazione finale. |
| TESTI / MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI | Registro Elettronico, LIM, WhatsApp, libro di testo, documenti, film, articoli di giornale e fotocopie. |
| EDUCAZIONE CIVICA La Costituzione. | |

SCHEDA PER SINGOLA DISCIPLINA**CLASSE 5 -- ENO A. S. 2024/2025**

| | |
|--|---|
| DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA | DOCENTE: ----- |
| COMPETENZE RAGGIUNTE ALLA FINE DELL'ANNO PER LA DISCIPLINA: | <ul style="list-style-type: none">-Sa inserire un autore e la sua opera nel suo contesto storico-culturale- Sa analizzare i testi negli aspetti contenutistici- Sa orientarsi nello spazio e nel tempo- Sa distinguere le caratteristiche delle diverse correnti letterarie-Sa riassumere in modo autonomo ed esprimere opinioni personali |
| CONOSCENZE (CONTENUTI TRATTATI): (ANCHE ATTRAVERSO UDA O MODULI) | <ul style="list-style-type: none">- Acquisizione del linguaggio specifico del Decadentismo.-Conoscenza delle idee dell'intellettuale crepuscolare-Conoscere la differenza che intercorre tra i principali scrittori ecommmediografi europei.- Acquisizione del linguaggio specifico del Primo Novecento-Conoscenza delle idee dell'intellettuale del Novecento-Conoscere le differenze tra le idee riformatrici ed estetiche italiane ed europee-Conoscenza dei contenuti delle opere dei maggiori pensatori- Acquisizione del linguaggio specifico del periodo della crisi.-Conoscenza delle caratteristiche del teatro del Novecento-Conoscenza del concetto “il male di vivere”-Cogliere la differenza tra i diversi poeti-Comprendere il rapporto fra l'esperienza personale e storica del poeta e la genesi dell'opera.-Cogliere la differenza tra i diversi scrittori.- Conoscere le caratteristiche della sicurezza e dell'igiene sul posto di lavoro.-Conoscere le strategie per raggiungere il successo con serenità e ocutezza. |

| | |
|--------------------------------|--|
| | <p>Accenni della letteratura del Primo Novecento Le Avanguardie: l'Espressionismo, il Crepuscolarismo, il Futurismo. I. Svevo: vita e poetica. La coscienza di Zeno "Prefazione e Preambolo "L' ultima sigaretta". "Zeno investe in Borsa e dimentica il funerale di Guido ". L. Pirandello: vita, opere e poetica Pirandello e il fascismo I Romanzi : Il Fu Mattia Pascal : trama Il sentimento del contrario" Si ipotizzano di affrontare : G. Ungaretti: vita opere e poetica. "Veglia" Fratelli " (sezione Il Porto Sepolto) (L'allegria , sezione Naufragi) : Mattina L'Ermetismo S. Quasimodo "Uomo del mio tempo" , "Ed è subito sera" Il Neorealismo: definizione e caratteristiche P. Levi "Se questo è un uomo".</p> |
| ABILITA': | <p>Capacità di costruire ragionamenti semplici -Capacità di analisi e sintesi sotto la guida del docente -Capacità di esprimersi, in forma scritta e orale, in un linguaggio semplice ma corretto. -Capacità di organizzare lo studio personale. -Capacità di strutturare ragionamenti utilizzando le conoscenze acquisite -Capacità autonoma e critica di effettuare analisi e sintesi -Capacità di organizzare in modo autonomo e critico lo studio personale</p> |
| METODOLOGIE: | <p>Compatibilmente con le esigenze formative, che sono risultate dalla valutazione diagnostica iniziale, sono state messe in atto interventi il più possibile individualizzati e mirati a migliorare le competenze di base sia metodologiche sia disciplinari. In tale ottica ci si è orientati a scegliere l'azione rivolta a gruppi-classe, con una metodologia volta a privilegiare l'aspetto operativo e con verifiche che hanno valutato il raggiungimento degli obiettivi minimi. Sono state attuate strategie educative d'intervento per rimuovere incertezze e abitudini errate, recuperare le carenze di base per omogeneizzare le capacità e guidare gli allievi ad una acquisizione e al rafforzamento del ruolo di studente ed a saper gestire le sue potenzialità, rimuovendo il disagio comportamentale e relazionale, in modo da far interiorizzare i valori culturali, umani e sociali.</p> |
| CRITERI DI VALUTAZIONE: | <p>Nel pieno rispetto della normativa e della Delibera del Collegio Docenti l'anno scolastico è stato suddiviso in due quadrimestri, la valutazione. Le verifiche dell'apprendimento sono state effettuate attraverso forme di produzione orale e scritta, sia per le verifiche di tipo formativo che per quelle di tipo sommativo. Si è provveduto a controllare il lavoro svolto a casa (il riassunto; test di comprensione ed conoscenza; il commento di un testo dato; il componimento che sviluppi argomentazioni con coerenza e completezza), il commento orale a un testo dato, l'esposizione argomentata, con caratteri dicoerenza e concretezza, su argomenti del programma svolto; il colloquio per accertare la padronanza complessiva della materia e la capacità di orientarsi in essa. I compiti in classe, l'interrogazione per ottenere risposte puntuali su dati di conoscenza.</p> <p>Sono stati elementi che hanno contribuito alla valutazione, il livello delle conoscenze, l'impegno, la frequenza, la partecipazione al dialogo didattico ed educativo, i progressi effettuati dagli allievi, la produzione orale e scritta e quanto indicato nel Ptof dell'Istituto.</p> |

| | |
|---|---|
| TESTI / MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI | LIBRO DI TESTO: Scoprirai leggendo vol 3 , Paolo Sacco- Paola Manfredi Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori. MATERIALE INTEGRATIVO E DI APPROFONDIMENTO FORNITO DAL DOCENTE. |
| EDUCAZIONE CIVICA | Lettura, commento di alcuni articoli della Costituzione italiana e dell'Agenda 2030. |

Prova Preliminare di Italiano entro il mese di maggio; seconda prova entro il mese di maggio.

Testi in prosa e/o poesie: lettura, comprensione, commento.

- **Giovanni Verga**

“Vita Dei Campi “: La Lupa, Rosso Malpelo.

“Novelle rusticane” La Roba

- **Giovanni Pascoli**

“Myricae” Lavandare”

“X Agosto “

Lettura del brano “Le doti del fanciullino”

Canti di Castelvecchio : “La mia sera”

- **Gabriele D'Annunzio**

“ La pioggia nel pineto “

Lettura del brano “Il conte Andrea Sperelli”

- **Italo Svevo**

La coscienza di Zeno

“Prefazione e Preambolo “

“L'ultima sigaretta”

“Zeno investe in Borsa e dimentica il funerale di Guido “.

- **Luigi Pirandello**

Lettura del brano : Il sentimento del contrario

Si ipotizzano i seguenti testi in prosa e poesia :

- **G. Ungaretti:**

“Veglia” Fratelli “ (sezione Il Porto Sepolto)

(L'allegria , sezione Naufragi) : Mattina

- **Salvatore Quasimodo**

“Uomo del mio tempo” , “Ed è subito sera”

Il Neorealismo: definizione e caratteristiche

- **P. Levi** “Se questo è un uomo”

| <p style="text-align: center;">SCHEDA PER SINGOLA DISCIPLINA</p> <p style="text-align: center;">CLASSE V SEZ. --ENOGASTRONOMIA</p> | |
|--|--|
| DISCIPLINA: lab. dei servizi enogastronomici | DOCENTE: ----- |
| COMPETENZE RAGGIUNTE ALLA FINE DELL'ANNO PER LA DISCIPLINA: | <p>Conoscenza del settore cucina, delle diverse tipologie di cucina e di tutti i locali annessi e connessi</p> <p>Conoscenza delle normative vigenti in fatto di salute, sicurezza e igiene sul luogo di lavoro</p> <p>Conoscenza del sistema HACCP</p> <p>Conoscenza delle principali tecniche di lavorazione delle materie prime per un consapevole stoccaggio, utilizzo e conservazione o servizio del piatto prodotto</p> |
| CONOSCENZE CONTENUTI TRATTATI (UDA O MODULI) | <p>La struttura del reparto</p> <p>Le norme igieniche, il sistema HACCP e il piano di autocontrollo</p> <p>La sicurezza sul lavoro e il decreto 81/08</p> <p>L'evoluzione degli stili alimentari</p> <p>I prodotti di qualità certificata DOP, IDP, DOC, DOCG, STG, PAT</p> <p>Gli alimenti BIO, gli OGM e i novel food</p> <p>L'economato e i canali di approvvigionamento</p> <p>I menù e le varie evoluzioni</p> <p>L'aspetto nutrizionale dei cibi</p> <p>Le intolleranze alimentari</p> <p>Il food and beverage cost</p> <p>Catering e Banqueting</p> |
| ABILITÀ: | <p>Applicare un piano di autocontrollo</p> <p>Manipolazione delle materie prime utilizzando le adeguate tecniche di cottura e conservazione per la produzione di piatti finiti</p> <p>Creazione di menu in base all'esigenza del cliente</p> |
| METODOLOGIE: | Lezione frontale ed in laboratorio, degustazione delle pietanze preparate |
| CRITERI DI VALUTAZIONE: | Verifiche orali e pratiche |
| TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI | Libro di testo, ricerche |
| EDUCAZIONE CIVICA: LA COSTITUZIONE ITALIANA <p><input checked="" type="checkbox"/> L'ARTICOLO 9: IL MADE IN ITALY</p> | |

SCHEDA PER SINGOLA MATERIA CLASSE 5^ ----- ENO A.S. 2024/25

| | |
|--|--|
| MATERIA: LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA/VENDITA | DOCENTE: ----- |
| TESTO ADOTTATO | MASTERLAB LAB.DI SERV.ENOG. SALA/VENDITA ARTICOLAZIONE ENOG. DI A..FARACCA GALIE' CAPRIOTTI-FICCADENTI EDITORE LE MONNIER SCUOLA |
| ALTRI STRUMENTI DIDATTICI | QUADERNO, LIM. |
| NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE | 2 |
| NUMERO DI ORE ANNUALI PREVISTE | 62 |

OBIETTIVI RAGGIUNTI**CONOSCENZE**

| |
|---|
| CONOSCENZA DEL VALORE CULTURALE DEL CIBO E DEL SUO RAPPORTO CON LA SOCIETA'. |
| TECNICHE DI VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI MADE IN ITALY |
| LA SICUREZZA ALIMENTARE: IL PROTOCOLLO HACCP. |
| CONOSCENZA DELLE VARIE TIPOLOGIE DI MENU'E DELLE VARIE ESIGENZE DIETOLOGICHE DEL CLIENTE. |
| CONOSCENZA DELL'ATTIVITA'DI CATERING E BANQUETING. |

ABILITA'

| |
|--|
| RICONOSCERE IL CONTESTO CULTURALE IN CUI L'ATTIVITA' ENOGASTRONOMICA SI INSERISCE. |
|--|

VALORIZZARE I PRODOTTI TIPICI SIMULANDO PROPOSTE INNOVATIVE.

INDIVIDUARE LE ESIGENZE DELLA CLIENTELA AL FINE DI ORGANIZZARE UN SERVIZIO ADEGUATO.

SIMULARE LA DEFINIZIONE DI MENU E CARTE CHE SODDISFINO LE ESIGENZE DI UNA SPECIFICA CLIENTELA E RISPONDANO A CRITERI DI ECONOMICITA' DELLA GESTIONE.

SAPER ALLESTIRE GLI SPAZI, EFFETTUARE LA MISE EN PLACE E SVOLGERE IL SERVIZIO PER BUFFET, BANCHETTI, EVENTI SPECIALI.

COMPETENZE

CONTROLLARE E UTILIZZARE GLI ALIMENTI SOTTO IL PROFILO ORGANOLETTICO, MERCEOLOGICO, NUTRIZIONALE E GASTRONOMICO.

APPLICARE LE NORMATIVE VIGENTI E COMUNITARIE IN FATTO DI TRASPARENZA E TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI.

PREDISPORRE MENU COERENTI CON IL CONTESTO E LE ESIGENZE DELLA CLIENTELA, ANCHE IN RELAZIONE A SPECIFICHE NECESSITA' DIETOLOGICHE.

SAPER GESTIRE UN EVENTO SPECIALE DAL PRIMO CONTATTO CON IL CLIENTE.

METODOLOGIE

LEZIONE FRONTALE, PROTOCOLLI DI DISCUSSIONE, RECUPERO IN ITINERE, ATTIVITA' DI STAGE.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO

LIBRI DI TESTO, MAPPE CONCETTUALI, VISITE GUIDATATE.

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

INTERROGAZIONI ORALI, DISCUSSIONI GUIDATATE, QUESTIONARI A RISPOSTA MULTIPLA E A RISPOSTA APERTA.

CONTENUTI: (anche attraverso UDA o moduli)

LA SICUREZZA ALIMENTARE: IL PROTOCOLLO HACCP

RICONOSCERE LA QUALITA'

LE ABITUDINI ALIMENTARI

TIPICIZZAZIONE DEI PRODOTTI E MADE ITALY

I FATTORE CHE INFLUENZANO LE SCELTE GASTRONOMICHE

IL MENU COME STRUMENTO DI VENDITA

AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE

RISOLVERE I PROBLEMI

DOCENTE

MATEMATICA

Classe 5° --- ENO - IPSEOA

| | |
|--|---|
| COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: MATEMATICA | <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare codici formali, strumenti, tecniche e strategie di calcolo con particolare attenzione a quelle riferibili e applicabili a situazioni reali. • Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi • Analizzare dati ed interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi, anche con l'ausilio di interpretazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni di tipo informatico |
| CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli) | <ul style="list-style-type: none"> • Gli intervalli numerici. Il riferimento cartesiano nel piano. • Definizione di funzione. • Dominio e codominio di una funzione. • Intersezione con gli assi cartesiani. • Positività e negatività della funzione. • Limiti e le operazioni sui limiti. • Risoluzione delle forme indeterminate. • Asintoti verticali, orizzontali e obliqui. • Definizione di derivata. • Derivate fondamentali. • Derivata della somma, del prodotto e del quoziente di funzioni. Regola di De l'Hospital. • Crescenza e decrescenza delle funzioni. • Massimi e minimi: definizioni e loro ricerca con la derivata prima. Convessità, concavità e punti di flesso: definizioni. • Statistica raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati. • Rappresentazioni grafiche. • Indici di posizione centrale. |
| ABILITA': | <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare consapevolmente e correttamente tecniche e procedure di calcolo. • Acquisire il concetto di funzione e di insieme di definizione. • Acquisire il concetto di limite, saper applicare i teoremi fondamentali sui limiti ed essere in grado di risolvere le più comuni forme indeterminate. • Acquisire le tecniche per il calcolo della derivata prima di una funzione. Conoscere e applicare i teoremi sul calcolo delle derivate. • Raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati. Interpretare dati e rappresentarli. • Elaborare informazioni ed utilizzare in modo consapevole i metodi di calcolo appresi. • Utilizzare un linguaggio scientifico adeguato. • Affinare la capacità di lavorare in gruppo. • Organizzare il proprio lavoro distribuendo in modo razionale il tempo. |
| METODOLOGIE | Lezione frontale, lezione dialogata, discussione in classe, ricerca materiale, lavori di gruppo, problem solving, attività di laboratorio, uso di modelli, presentazioni multimediali. |
| CRITERI DI VALUTAZIONE | Interrogazione breve e lunga (formativa e sommativa). Test a risposta multipla (formativi e sommativi). Svolgimento di esercizi e/o problemi (in classe e a casa). Relazioni. Lavori di gruppo |
| TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI | Matematica modelli e competenze- linea gialla autori Tonolini-Manenti-Zibetti ed. Minerva Scuola volume 4 . Appunti , fotocopie di altri testi, materiale di ricerca, materiale multimediale |

| SCHEDA PER SINGOLA MATERIA CLASSE 5^ -- ENO | |
|--|---|
| MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | DOCENTE: ----- |
| TESTO ADOTTATO | ALIMENTAZIONE OGGI - SILVANO RODATO - VOL. 5 |
| ALTRI STRUMENTIDIDATTICI | ALTRI LIBRI, RIVISTE SPECIALIZZATE, ARTICOLI DI QUOTIDIANI ED APPROFONDIMENTI SUL WEB |
| NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE | 3 |
| NUMERO DI ORE ANNUALI CURRICULARI PREVISTE | 99 |
| NUMERO DI ORE AREA DI PROGETTO | - |

CONTENUTI:

- 1. Nuove tendenze di filiera;
- 2. Nuovi prodotti alimentari;
- 3. Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche;
- 4. Sistema HACCP e qualità degli alimenti;
- 5. Alimentazione equilibrata e LARN;
- 6. Alimentazione in alcune condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche
- 7. Alimentazione in particolari condizioni patologiche e tipologie dietetiche.
- 8. Allergie e intolleranze alimentari.
- 9. Promozione del made in Italy.

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

CONOSCENZE

- 1. Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.
- 2. Classificazione sistematica.
- 3. Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e patologiche.
- 4. Certificazioni di qualità e sistema H.A.C.C.P.
- 5. Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.
- 6. Le contaminazioni biologiche e le malattie trasmesse dagli alimenti.
- 7. Differenza tra allergie e intolleranze

ABILITÀ

- 1. Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento.
- 2. Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti

alimentari.

3. Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.
4. Redigere un piano H.A.C.C.P.
5. Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.
6. Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.
7. Individuare in un menù i potenziali allergeni presenti

COMPETENZE

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse.
2. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, chimico - fisico, merceologico, nutrizionale e gastronomico.
3. Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
4. 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 tempo.
5. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali, ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
6. Interpretare i valori calorici e nutrizionali in un menù

METODOLOGIE

Lezione frontale, protocolli di discussioni, recupero in itinere, presentazioni in PowerPoint

MATERIALI DIDATTICI

Libri di testo, mappa concettuali, altri libri, riviste specializzate, articoli di quotidiani, LIM.

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Interrogazioni orali, discussioni guidate, questionari a risposta multipla e a risposta aperta, tema tradizionale, simulazione colloquio orale, simulazione prova scritta, relazioni.

VAIRANO SCALO ---/05/2025

IL DOCENTE:

| <p style="text-align: center;">SCHEDA PER SINGOLA DISCIPLINA</p> <p style="text-align: center;">CLASSE V SEZ. -- ENOGASTRONOMIA</p> | |
|---|--|
| DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE | DOCENTE: ----- |
| COMPETENZE RAGGIUNTE ALLA FINE DELL'ANNO PER LA DISCIPLINA: | Utilizza le qualità fisiche in modo adeguato. Sa applicare le caratteristiche tecnico-tattiche e metodologiche degli sport praticati. Sa Applicare le conoscenze per migliorare il proprio benessere psico- fisico |
| CONOSCENZE CONTENUTI TRATTATI (UDA O MODULI) | Metodi per migliorare le capacità condizionali. Movimenti utili alla pratica di sport individuali e di squadra. Conoscere le problematiche dello sport e i rischi per la salute Conoscenza del proprio corpo e la sua funzionalità; Ampliare le capacità coordinative e condizionali realizzando schemi motori complessi; Comprendere e produrre messaggi non verbali, leggendo e decodificando i propri messaggi corporei e quelli altrui. Pratica degli sport individuali e di squadra come consuetudine all'attività motoria e sportiva; Ampliare le capacità coordinative e condizionali realizzando schemi motori complessi; Sperimentare ruoli diversi (arbitraggio-giuria); Comprendere i messaggi non verbali. |
| ABILITÀ: | Dimostra un significativo miglioramento delle capacità condizionali. Coordina azioni e In situazioni complesse. Esegue i fondamentali dei giochi di squadra proposti. Sa prevenire infortuni. Sa come evitare errate abitudini di vita. |
| METODOLOGIE: | Lezione frontale. Discussione e analisi delle attività. Attività di gruppo e singole. |
| CRITERI DI VALUTAZIONE: | Prove ed esercitazioni pratiche- test |
| TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI | Libro di testo, mappe concettuali. Dispense Fotocopie Aula scolastica-palestra |

| | |
|--|--|
| | |
| EDUCAZIONE CIVICA: LA COSTITUZIONE ITALIANA | |
| <ul style="list-style-type: none">✓ LA MODIFICA ALL'ARTICOLO 33 DELLA COSTITUZIONE, IN MATERIA DI ATTIVITÀ SPORTIVA.✓ CARTA EUROPEA DEI DIRITTI DELLE DONNE NELLO SPORT | |

VAIRANO PATENORA (CE) ----/05/2025

DOCENTE

ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "G. MARCONI" I.P.I.A. - I.T.I. - I.T.E. - I.P.S.E.O.A.

**Via Degli Abruzzi - Via Benedetto Croce
81059 VAIRANO PATENORA fraz. SCALO (CE)**

Tel. Centralino 0823/988200 - Tel. Presidenza e Fax 0823/988221

Cod. CEIS006006 www.isissmarconi.it e-Mail: ceis006006@istruzione.it
C.F.80004450617 marconivairano@pec.it

Anno Scolastico 2024/2025

SCHEMA PER SINGOLA DISCIPLINA

CLASSE V SEZ. A ENOGASTRONOMIA

DISCIPLINA: STORIA

| Titolo moduli didattici e/o UDA | Abilità | Conoscenze/Contenuti |
|---|---|--|
| 1 1° Modulo: La Belle Époque UDA 1 VALORIZZARE LE “NUOVE PROFESSIONALITÀ” DEL SETTORE TURISTICO ENOGASTRONOMICO | <ul style="list-style-type: none">➤ Saper inquadrare gli eventi entro opportune coordinate socio-economiche e culturali.➤ Saper stabilire collegamenti e formulare valutazioni.➤ Saper esporre conoscenze, collegamenti e valutazioni in modo chiaro e pertinente con una sufficiente padronanza del linguaggio specifico.➤ Saper svolgere collegamenti interdisciplinari con le materie di Letteratura italiana, Storia dell'Arte e Filosofia.➤ Saper interpretare e commentare le fonti documentarie e iconografiche. | <ul style="list-style-type: none">➤ La seconda rivoluzione industriale➤ La Belle Époque: un'epoca bella e violenta➤ La questione d'Oriente e le guerre balcaniche➤ La fine della Belle Époque e il suo lato oscuro (interpreti Nietzsche e Freud) |
| 2 2° Modulo: L'Italia giolittiana | <ul style="list-style-type: none">➤ Saper inquadrare gli eventi entro opportune coordinate | <ul style="list-style-type: none">➤ Giolitti e il riformismo liberale |

| | | | |
|---|--|---|---|
| | <p>UDA 1</p> <p>VALORIZZARE LE “NUOVE PROFESSIONALITÀ” DEL SETTORE TURISTICO ENOGASTRONOMICO</p> | <p>socio-economiche e culturali.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Saper stabilire collegamenti e formulare valutazioni. ➤ Saper esporre conoscenze, collegamenti e valutazioni in modo chiaro e pertinente con una sufficiente padronanza del linguaggio specifico. ➤ Saper svolgere collegamenti interdisciplinari con le materie di Letteratura italiana, Storia dell’Arte e Filosofia. ➤ Saper interpretare e commentare le fonti documentarie e iconografiche. | <ul style="list-style-type: none"> ➤ La riforma elettorale e il patto con i cattolici ➤ Il decollo industriale ➤ Il divario fra Nord e Sud ➤ L’occupazione della Libia ➤ Storia, arte e territorio: i futuristi in Italia e l’elogio della modernità |
| 3 | <p>3° Modulo: La prima guerra mondiale</p> <p>UDA 2</p> <p>SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE: SCELTE ETICHE, SALUTISTICHE E SALUTARI</p> | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Saper inquadrare gli eventi entro opportune coordinate socio-economiche e culturali. ➤ Saper stabilire collegamenti e formulare valutazioni. ➤ Saper esporre conoscenze, collegamenti e valutazioni in modo chiaro e pertinente con una sufficiente padronanza del linguaggio specifico. ➤ Saper svolgere collegamenti interdisciplinari con le materie di Letteratura italiana, Storia dell’Arte e Filosofia. ➤ Saper interpretare e commentare le fonti documentarie e iconografiche. | <ul style="list-style-type: none"> ➤ L’inizio del conflitto mondiale ➤ L’Italia fra neutralità e interventismo ➤ 1915-16. Battaglie estenuanti e sanguinose ➤ Mobilitazione totale e desiderio di pace ➤ Le svolte del 1917 ➤ L’epilogo della guerra: un tragico bilancio ➤ I trattati di pace e la Società delle Nazioni ➤ Il mito della vittoria mutilata: l’occupazione di Fiume ➤ Lettura delle fonti: “I quattordici punti” di Wilson |

| | | | |
|---|---|---|--|
| 4 | <p>4° Modulo: La Rivoluzione russa e la nascita dell'URSS</p> <p>UDA 2</p> <p>SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE: SCELTE ETICHE, SALUTISTICHE E SALUTARI</p> | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Saper inquadrare gli eventi entro opportune coordinate socio-economiche e culturali. ➤ Saper stabilire collegamenti e formulare valutazioni. ➤ Saper esporre conoscenze, collegamenti e valutazioni in modo chiaro e pertinente con una sufficiente padronanza del linguaggio specifico. | <ul style="list-style-type: none"> ➤ La Rivoluzione russa (febbraio e ottobre 1917) ➤ La nascita dell'URSS |
| 5 | <p>5° Modulo: L'ascesa al potere del fascismo in Italia e la dittatura fascista</p> <p>UDA 3</p> <p>PROMUOVERE IL “MADE IN ITALY”: TRASFORMAZIONE, CONSERVAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE</p> | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Saper inquadrare gli eventi entro opportune coordinate socio-economiche e culturali. ➤ Saper stabilire collegamenti e formulare valutazioni. ➤ Saper esporre conoscenze, collegamenti e valutazioni in modo chiaro e pertinente con una sufficiente padronanza del linguaggio specifico. ➤ Saper svolgere collegamenti interdisciplinari con le materie di Letteratura italiana, Storia dell'Arte e Filosofia. ➤ Saper interpretare e commentare le fonti documentarie e iconografiche. | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Dai Fasci di combattimento alla marcia su Roma ➤ Mussolini al governo ➤ La legge Acerbo e la vittoria elettorale ➤ L'assassinio di Giacomo Matteotti ➤ La fascistizzazione dello stato ➤ La politica sociale ed economica ➤ L'autarchia produttiva e alimentare ➤ L'organizzazione del consenso ➤ Le leggi razziali e le discriminazioni verso gli ebrei |
| 6 | <p>6° Modulo: La Germania nazista e la Seconda guerra mondiale</p> | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Saper inquadrare gli eventi entro opportune coordinate socio-economiche e culturali. ➤ Saper stabilire collegamenti e formulare valutazioni. ➤ Saper esporre conoscenze, collegamenti e valutazioni in modo chiaro e pertinente | <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'epilogo della repubblica di Weimar ➤ La scalata al potere di Hitler ➤ Il Mein Kampf e il concetto di <i>Lebensraum</i> ➤ I primi provvedimenti del regime |

| | | | |
|---|--|---|---|
| | <p>UDA 3</p> <p>PROMUOVERE IL “MADE IN ITALY”: TRASFORMAZIONE, CONSERVAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE</p> | <p>con una sufficiente padronanza del linguaggio specifico.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Saper svolgere collegamenti interdisciplinari con le materie di Letteratura italiana, Storia dell’Arte e Filosofia. ➤ Saper interpretare e commentare le fonti documentarie e iconografiche. | <ul style="list-style-type: none"> ➤ La struttura totalitaria del Terzo Reich ➤ L’ideologia razzista e la persecuzione degli ebrei ➤ Le prime operazioni belliche ➤ L’invasione della Polonia e la disfatta della Francia ➤ La battaglia d’Inghilterra e le prime difficoltà dell’Asse ➤ L’operazione Barbarossa contro l’URSS ➤ L’attacco giapponese a Pearl Harbor e l’ingresso in guerra degli Stati Uniti ➤ Il “nuovo ordine” e i campi di sterminio ➤ La caduta del fascismo, l’armistizio e la guerra in Italia ➤ L’ avanzata giapponese in Asia e la controffensiva americana ➤ Dallo sbarco in Normandia alla sconfitta tedesca ➤ La vittoria degli Alleati ➤ <u>Le vie della cittadinanza:</u> la Shoah e lo Yad Vashem |
| 7 | <p>7° Modulo: Educazione civica</p> | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Il Referendum del 2 giugno 1946 ➤ L’Italia diventa una Repubblica ➤ Le radici storiche della nostra |

| | | |
|--|---|---|
| | <p>comportamenti personali, sociali e professionali.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Saper stabilire collegamenti e formulare valutazioni. ➤ Saper esporre conoscenze, collegamenti e valutazioni in modo chiaro e pertinente con una sufficiente padronanza del linguaggio specifico. ➤ Saper interpretare e commentare le fonti documentarie e iconografiche. | <p>Costituzione e la sua matrice democratica e antifascista</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La compagnie dell'Assemblea Costituente |
|--|---|---|

Obiettivi educativo-didattici raggiunti dalla classe

- Acquisire le conoscenze fondamentali dei fatti e dei processi storici analizzati.
- Individuare gli effetti e le conseguenze di un fenomeno storico.
- Confrontare sistemi politici, economici e sociali.
- Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici attraverso il confronto fra epoche (dimensione diacronica) e fra aree geografiche e culturali (dimensione sincronica).
- Individuare negli avvenimenti e nei problemi del presente tracce di eventi passati.
- Comprendere ed usare il linguaggio specifico della disciplina.
- 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.

Scelte metodologiche operate e strumenti

Scelte metodologiche:

Lezioni frontali; lezioni partecipate; discussione in classe sulle diverse interpretazioni emerse degli eventi storici oggetto di studio; stesura di appunti e relazioni per il consolidamento e la focalizzazione dei concetti-chiave; peer tutoring.

Strumenti:

Testo scolastico in adozione; mappe concettuali; schede didattiche esplicative; materiale didattico audiovisivo; filmati / documentari; materiale iconografico / fonti storiche.

Verifiche e valutazione

Tipologie di verifica utilizzate:

PROVE DI VERIFICA ORALE

PROVE SCRITTE: Verifiche semi-strutturate e strutturate

Modalità di valutazione

| Tipo | Scopo | Periodo |
|-------------|--|--|
| Diagnostica | Per individuare i prerequisiti e il livello iniziale, assumere informazioni sul processo di insegnamento/apprendimento in corso per orientarlo e modificarlo secondo le esigenze | Inizio anno scolastico |
| Formativa | Per il controllo dell'apprendimento, l'adeguatezza dei metodi, delle tecniche e degli strumenti utilizzati | In itinere |
| Sommativa | Per accertare il raggiungimento degli obiettivi didattici prefissati, per pervenire alla certificazione delle competenze | Alla fine di ogni unità di apprendimento |

VAIRANO PATENORA (CE), ---/05/2025

Firma del docente

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 08/05/2025.

F. to IL CONSIGLIO DI CLASSE

| DOCENTI | | DISCIPLINE | FIRMA |
|----------------|-------|-----------------------------------|--------------|
| 1 | ----- | Matematica | |
| 2 | ----- | Italiano | |
| 3 | ----- | Storia | |
| 4 | ----- | Lingua Inglese | |
| 5 | ----- | Lingua Francese | |
| 6 | ----- | Diritto e Tecniche Amministrative | |
| 7 | ----- | Scienze degli Alimenti | |
| 8 | ----- | Lab. di Enogastronomia | |
| 9 | ----- | Scienze Motorie e Sportive | |
| 10 | ----- | Laboratorio Di Sala e Vendita | |
| 11 | ----- | IRC | |
| 12 | ----- | Sostegno | |

ALLEGATI

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA
GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA MISTA
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE
PROGETTO PCTO
PROGETTO DI EDUCAZIONE CIVICA
RELAZIONI PEI
SCHEDE DISCIPLINARI PER OGNI SINGOLO DOCENTE
VERBALE SCRUTINIO