

**ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA
E DELL'OSPITALITA' ALBERGHIERA**

Via Duca d'Aosta, 63/G – CASORIA (NA)

Anno Scolastico 2025/2026

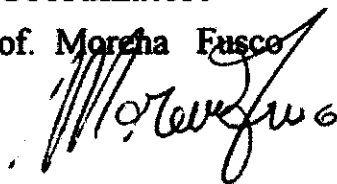
DOCUMENTO ELABORATO DAL CONSIGLIO DELLA

Classe V Sezione _G_

**Articolazione: ENOGASTRONOMIA
Opzione: Prodotti dolciari artigianali e industriali**

Il Coordinatore

Prof. Morena Fusco



IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Annamaria Orso

Firma autografa omessa ai sensi
dell'art. 3 del D. Lgs. n. 39/1993

1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

- Breve descrizione del contesto

Territorio di provenienza

L'I.S. "Andrea Torrente" è situato nel comune di Casoria, nel territorio della provincia di Napoli.

Per la sua posizione, Casoria costituisce l'elemento di connessione tra la direttrice orientale verso Nola e la direttrice settentrionale verso Aversa e Caserta.

Il centro abitato di Casoria, attualmente, è uno dei maggiori della Campania (la popolazione è quadruplicata tra il censimento del 1951 e quello del 2011); la maggiore espansione demografica risale agli anni Sessanta, quando divenne il principale polo industriale del Mezzogiorno, oggi interamente dismesso.

Tra gli anni Settanta e gli anni Ottanta, la città di Casoria era detta «la Sesto San Giovanni del Sud», per la presenza di molte industrie di rilievo nazionale, tra cui spiccavano la Rhodiatocce, dove si produceva il Terital, la Resia, le Acciaierie del Sud, la Calcobit. Gli stabilimenti, però, non erano situati in una zona industriale.

Attualmente l'attività industriale di maggior rilievo è quella aeronautica, nella quale è impegnata l'Alenia con un suo sito di produzione.

Nell'ultimo decennio, Casoria è diventato un centro economico, commerciale e di grande collegamento autostradale, in cui sono presenti tutti gli snodi per collegare Napoli al resto della regione ed oltre. La presenza di tali snodi stradali e autostradali ha consentito e favorito la nascita di numerosi centri commerciali a carattere nazionale e internazionale (Ikea, Decathlon, Leroy Marlen, Ipercoop, Media World).

Il Comune di Casoria è rapidamente passato, quindi, da una vocazione industriale ad una vocazione commerciale e di servizi, con la presenza di numerose strutture che si occupano di accoglienza e di ristorazione. A tale riguardo bisogna sottolineare che un ulteriore elemento di potenziale sviluppo futuro è rappresentato dalla realizzazione della stazione di porta dell'Alta Velocità.

Risultano, in ogni caso, già operative strutture alberghiere e ristorative rivolte prevalentemente, ma non esclusivamente, ad un'utenza che, di scalo o di passaggio a Napoli per brevi periodi, si avvale di tali strutture anche grazie alla vicinanza dell'aeroporto di Capodichino.

Da un'analisi globale della provenienza del corpo studentesco dell'IPSSEOA "Andrea Torrente", si evince che la quasi totalità della platea scolastica proviene dai comuni di Casoria, Arzano, Casavatore e Afragola, situati a nord di Napoli, la cui situazione socio-economica è nota: si tratta di zone in cui le strutture sociali ricreative e sportive sono scarse, insufficienti e carenti per manutenzione. Anche l'impianto urbanistico risulta improvvisato e spesso carente nelle infrastrutture. L'edilizia abitativa è economica e popolare.

Per questi motivi, tutti gli interventi formativi progettati nell'ambito delle attività extracurricolari previste dal piano dell'offerta formativa e realizzate dall'Istituto (gare sportive, giochi sportivi studenteschi, avviamento alla pratica sportiva, progetti PON C1, F3, C5, G1) fanno registrare un elevato numero di studenti partecipanti, in quanto costituiscono anche un'occasione di incontro e di socializzazione.

Ambiente socio-culturale di provenienza

**ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA
E DELL'OSPITALITA' ALBERGHIERA**

Via Duca d'Aosta, 63/G – CASORIA (NA)

Anno Scolastico 2025/2026

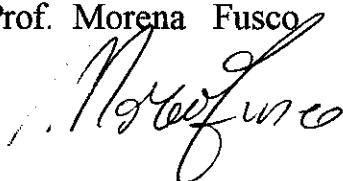
DOCUMENTO ELABORATO DAL CONSIGLIO DELLA

Classe V Sezione _G_

**Articolazione: ENOGASTRONOMIA
Opzione: Prodotti dolciari artigianali e industriali**

Il Coordinatore

Prof. Morena Fusco



IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Annamaria Orso

Firma autografa omessa ai sensi
dell'art. 3 del D. Lgs. n. 39/1993

1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

• Breve descrizione del contesto

Territorio di provenienza

L'I.S. "Andrea Torrente" è situato nel comune di Casoria, nel territorio della provincia di Napoli.

Per la sua posizione, Casoria costituisce l'elemento di connessione tra la direttrice orientale verso Nola e la direttrice settentrionale verso Aversa e Caserta.

Il centro abitato di Casoria, attualmente, è uno dei maggiori della Campania (la popolazione è quadruplicata tra il censimento del 1951 e quello del 2011); la maggiore espansione demografica risale agli anni Sessanta, quando divenne il principale polo industriale del Mezzogiorno, oggi interamente dismesso.

Tra gli anni Settanta e gli anni Ottanta, la città di Casoria era detta «la Sesto San Giovanni del Sud», per la presenza di molte industrie di rilievo nazionale, tra cui spiccavano la Rhodiatoce, dove si produceva il Terital, la Resia, le Acciaierie del Sud, la Calcobit. Gli stabilimenti, però, non erano situati in una zona industriale.

Attualmente l'attività industriale di maggior rilievo è quella aeronautica, nella quale è impegnata l'Alenia con un suo sito di produzione.

Nell'ultimo decennio, Casoria è diventato un centro economico, commerciale e di grande collegamento autostradale, in cui sono presenti tutti gli snodi per collegare Napoli al resto della regione ed oltre. La presenza di tali snodi stradali e autostradali ha consentito e favorito la nascita di numerosi centri commerciali a carattere nazionale e internazionale (Ikea, Decathlon, Leroy Marlen, Ipercoop, Media World).

Il Comune di Casoria è rapidamente passato, quindi, da una vocazione industriale ad una vocazione commerciale e di servizi, con la presenza di numerose strutture che si occupano di accoglienza e di ristorazione. A tale riguardo bisogna sottolineare che un ulteriore elemento di potenziale sviluppo futuro è rappresentato dalla realizzazione della stazione di porta dell'Alta Velocità.

Risultano, in ogni caso, già operative strutture alberghiere e ristorative rivolte prevalentemente, ma non esclusivamente, ad un'utenza che, di scalo o di passaggio a Napoli per brevi periodi, si avvale di tali strutture anche grazie alla vicinanza dell'aeroporto di Capodichino.

Da un'analisi globale della provenienza del corpo studentesco dell'IPSSEOA "Andrea Torrente", si evince che la quasi totalità della platea scolastica proviene dai comuni di Casoria, Arzano, Casavatore e Afragola, situati a nord di Napoli, la cui situazione socio-economica è nota: si tratta di zone in cui le strutture sociali ricreative e sportive sono scarse, insufficienti e carenti per manutenzione. Anche l'impianto urbanistico risulta improvvisato e spesso carente nelle infrastrutture. L'edilizia abitativa è economica e popolare.

Per questi motivi, tutti gli interventi formativi progettati nell'ambito delle attività extracurricolari previste dal piano dell'offerta formativa e realizzate dall'Istituto (gare sportive, giochi sportivi studenteschi, avviamento alla pratica sportiva, progetti PON C1, F3, C5, G1) fanno registrare un elevato numero di studenti partecipanti, in quanto costituiscono anche un'occasione di incontro e di socializzazione.

Ambiente socio-culturale di provenienza

L'analisi dell'ambiente di provenienza della platea scolastica dell'Istituto permette di rilevare che i nuclei familiari sono spesso numerosi, generalmente fondati su un solo reddito e che gli stimoli e gli interessi culturali degli studenti sono scarsi.

L'unica eccezione è costituita dallo sport, limitato nella gran parte dei casi al calcio, e, negli ultimi anni, dal computer e dal cellulare come mezzi per accedere, prevalentemente, ai social network. La

mananza di strutture sociali costringe i ragazzi nel tempo libero a girovagare per la strada o a frequentare i centri commerciali.

Gli effetti di questa realtà sugli studenti sono rappresentati dalla difficoltà ad esprimersi correttamente in lingua italiana, dalla mancanza di fantasia e autonomia creativa, dal disorientamento verso ogni stimolo culturale.

Le famiglie e gli studenti scelgono l'Istituto Professionale Alberghiero perché cercano un concreto avviamento al lavoro dal quale gli allievi si attendono in tempi rapidi promozione sociale ed economica.

Da ciò deriva la tradizionale aspettativa da parte degli allievi di itinerari di apprendimento limitati e concreti e la scarsa disponibilità ad un impegno approfondito nello studio; le soggettive demotivazioni possono essere espressione di fattori personali o di condizionamenti di natura socio-culturale ed economica o, ancora, della modesta preparazione conseguita al termine del primo ciclo di istruzione.

1.2 Presentazione Istituto

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE A.TORRENTE (ISTITUTO PRINCIPALE)

Ordine scuola SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola ISTITUTO SUPERIORE

Codice meccanografico NAIS06700G

Indirizzo VIA DUCA D'AOSTA,63/G CASORIA 80026

Telefono 0815403858

Email NAIS06700G@istruzione.it

Pec nais06700g@pec.istruzione.it

IPSAR " TORRENTE " CASORIA (PLESSO)

Ordine scuola SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE

Codice meccanografico NARH06701Q

Indirizzo VIA DUCA D'AOSTA 63/G CASORIA 80026

Indirizzi di studio:

- ENOGASTRONOMIA OSPITALITA' ALBERGHIERA – BIENNIO COMUNE
- SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO
- ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO
- ENOGASTRONOMIA – TRIENNIO
- PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI - OPZIONE

Totale Alunni 886

IST. TECNICO " TORRENTE "

Ordine scuola SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola ISTITUTO TECNICO COMMERCIALE

Codice meccanografico NATD06701T

Indirizzi di studio:

- AMM. FINAN. MARKETING – BIENNIO COMUNE
- AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING – TRIENNIO
- INFORMATICA E TELECOMUNICAZIONI – BIENNIO COMUNE

Totale Alunni 214

ITC A.TORRENTE – CASORIA - (PLESSO)

Ordine scuola SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola ISTITUTO TECNICO ECONOMICO

Codice meccanografico NATD06702V

Indirizzo VIA DUCA D'AOSTA 63/G CASORIA 80026

Indirizzi di studio:

- TURISMO

Totale Alunni 222

L'attuale I.S. "Andrea Torrente" nasce come sezione staccata dell'Istituto Tecnico Commerciale "Filangieri" di Frattamaggiore e diviene un Istituto Tecnico Commerciale autonomo il 1° settembre 1980.

Nella seconda metà degli anni '80 l'istituto si arricchisce di tre sezioni dell'indirizzo per programmatori. Sono anni in cui l'aumento della popolazione scolastica dell'istituto determina la necessità di acquisire nuovi plessi e di stabilirsi in una nuova sede, che viene assegnata ed entra in funzione nel gennaio del 2001. Si tratta della sede attuale dell'istituto sita in via Duca D'Aosta 63/g a Casoria. La struttura è dotata di numerose aule spaziose e luminose, di laboratori, di una grande palestra, di una biblioteca ben fornita e di una sala conferenze in grado di offrire al territorio un punto di riferimento per convegni, dibattiti, incontri, eventi e presentazioni di libri. La struttura inoltre, data la sua ampiezza, ha reso possibile a suo tempo riunire in un unico plesso tutti gli alunni dell'istituto.

Nell'anno scolastico 2009/2010 una svolta importante arricchisce l'offerta formativa dell'Istituto, che diviene un Istituto Superiore che accoglie, oltre all'Istituto Tecnico Commerciale, anche un Tecnico Turistico ed un Istituto Alberghiero. I nuovi indirizzi, che rispondono alle richieste e alle necessità del territorio, sono stati fortemente voluti dal nuovo dirigente scolastico dott. Giovanni De Rosa, che con lungimiranza ha appoggiato la richiesta degli enti locali ed ha accettato la sfida, convinto fermamente che la possibilità offerta al territorio avrebbe portato un rinnovamento e dato risposte a chi chiedeva nuove strategie per la lotta all'evasione e all'abbandono scolastico, presentando un'offerta formativa molteplice e orientata al turismo che, in un territorio ad elevata vocazione turistica, costituisce il miglior viatico per l'ingresso nel mondo del lavoro.

Dal 2010/2011, per effetto della riforma della scuola superiore di secondo grado, l'istituto è in grado di offrire alla propria utenza i seguenti corsi di studio: un Istituto Tecnico con sezioni ad indirizzo Amministrazione Finanza e Marketing (AFM) e sezioni ad indirizzo Turismo (ITT); un istituto Professionale ad indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (IPSEOA).

L'edificio scolastico negli ultimi tre anni è stato oggetto di lavori di ristrutturazione che hanno reso ancora più moderna ed efficiente la struttura, migliorando l'ambiente di lavoro-studio con un impianto di aria condizionata presente in tutte le aule, con un ampio campo sportivo all'aperto e numerosi ambienti da destinare ai laboratori di settore, rendendo così più facile il raggiungimento di tutti gli obiettivi che l'istituto, da sempre, si pone.

Dall'anno 2022/23, per volontà dell'ente locale proprietario dell'immobile, non è più attivo il plesso ubicato nel vicino comune di Casavatore, che accoglieva la sezione dell'Istituto Tecnico ad indirizzo Amministrazione Finanza e Marketing, attualmente dislocata temporaneamente presso la sede centrale di Casoria, fino a nuove disposizioni.

A partire dall'anno scolastico 2023/24, un altro indirizzo andrà ad arricchire l'offerta formativa del Torrente. Il nuovo Dirigente scolastico, la prof.ssa Annamaria Orso, fa proprie le istanze dell'utenza e avvia, di concerto con gli enti locali, le procedure per l'attivazione - presso la sede centrale di via Duca d'Aosta 63/g - dell'indirizzo Tecnico Tecnologico "Informatica e Telecomunicazioni", con l'intenzione di offrire una ulteriore opportunità di crescita agli studenti del territorio e contribuire

- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche:

competenze specifiche di indirizzo

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

sensibilmente a contrastare il fenomeno della dispersione, che nei comuni afferenti all'Istituto fa registrare ancora percentuali significative.

RICOGNIZIONE ATTREZZATURE E INFRASTRUTTURE MATERIALI

Laboratori

Con collegamento ad Internet 3

Chimica 1

Informatica 3

Lingue 1

Laboratori di cucina 3

Laboratorio di Pasticceria 1

Laboratori di sala 2

Biblioteche Classica 1

Aule Conferenze 2

Strutture sportive Campo Basket-Pallavolo all'aperto 1

Palestra 1

Aula coreutica 1

Attrezzature multimediali

PC e Tablet presenti nei Laboratori 120

LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nei laboratori 5

PC e Tablet presenti nelle Biblioteche 2

LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nelle Biblioteche 2

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (dal PTOF)

ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

Competenze comuni:

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze Comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare Adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a Situazioni professionali.

2.2 Quadro orario settimanale

Quadro orario della scuola: IPSAR " TORRENTE " CASORIA NARH06701Q ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

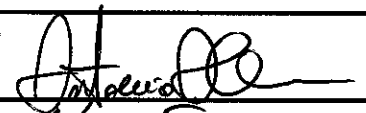
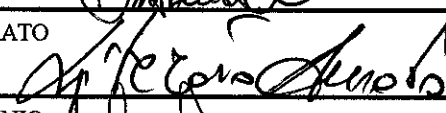
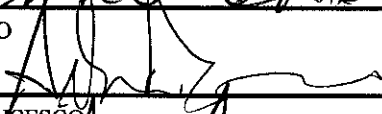
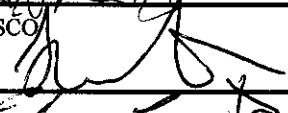
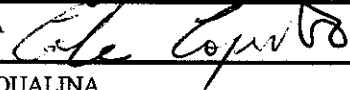
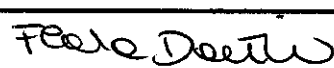
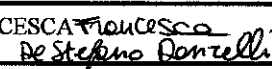
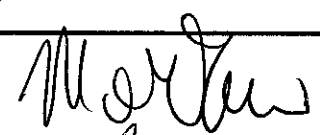
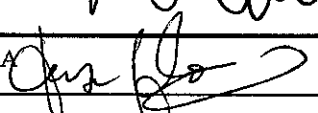
2022_23 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA_PASTICCERIA

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
FRANCESE	2	2	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	1	2	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	3	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	3	3	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	3	3	3
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	2	2
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	3	1	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	2	2	2
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	7	5	5
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Composizione consiglio di classe

Docente	Materia
ALLOCCA ANTONIO 	LAB.SERV. ENOGASTR.SET. CUCINA PRODOTTI DOLCIARI
AMATO LIBERATO 	TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI
BIANCO ANTONIO 	LAB.SERV. ENOGASTR.SET. CUCINA PRODOTTI DOLCIARI
CANTIELLO FRANCESCO 	DIRITTO E TECN. AMM.STRUTT.RICETT., EDUCAZIONE CIVICA
CAPUTO CARLA 	RELIGIONE
D'AVANZO PASQUALINA	SOSTEGNO
DANTINO FLAVIA 	SOSTEGNO
DE ROSA NUNZIA	LAB.SERV. ENOGASTR.SET. CUCINA PRODOTTI DOLCIARI
DE STEFANO DONZELLI FRANCESCA 	SOSTEGNO
FERRETTI DOMENICO	LAB.DI SERV.ENOGASTR.SET.SALA E VEND.
FUSCO MORENA 	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI)
GUADAGNO LUISA 	FRANCESE

IANNUCCI GIUSY <i>giusy Iannucci</i>	INGLESE
PIROZZI GIOVANNA ANTONIA <i>Gianfranco Pirozzi</i>	SOSTEGNO
ROCCHINO GENNARO <i>Genaro Rocchino</i>	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
SCHIAVONE BIANCA <i>Bianca Schiavone</i>	STORIA, LINGUA E LETTERE ITALIANE
VALSIGLIA ANNUNZIATA	MATEMATICA

3.2 Continuità docenti (indicare con una X la continuità per classe)

<u>Disciplina</u>	<u>3^ CLASSE</u>	<u>4^ CLASSE</u>	<u>5^ CLASSE</u>
Italiano -Storia	X	X	X
Matematica			X
Inglese	X	X	X
Francese		X	X
D.T.A.	X	X	X
Alimentazione	X	X	X
Pasticceria	X	X	X
Sala			
Religione	X	X	X
Scienze Motorie			
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi..		X	X

3.3 Composizione e storia classe

La classe 5^AG è costituita da 15 alunni, di cui tre non frequentanti, uno seguito dall'insegnante di sostegno, ma curriculare.

Gli alunni presentano una fisionomia molto eterogenea per il senso di responsabilità e il desiderio di affermazione e di auto relazione. Nella fase iniziale, dai test di ingresso e dai colloqui sono emerse, per alcuni di loro, lacune di base di origine pregressa: mezzi espressivi poveri e limitati, un ristretto orizzonte culturale, un metodo di studio inadeguato; altri sono in possesso di sufficienti capacità di attenzione e concentrazione e mostrano di possedere un metodo di studio piuttosto autonomo; altri, invece, devono essere sollecitati ad un ascolto più attento e ad un maggiore impegno e guidati nel metodo di lavoro. Dal punto di vista disciplinare la classe si presenta vivace e spesso rumorosa. Il consiglio di classe si è proposto di adottare varie strategie atte a migliorare non solo il livello culturale ma anche il senso di responsabilità e di autonomia dei singoli alunni. Il rapporto interpersonale si presenta generalmente buono anche se si sono formati piccoli gruppi distinti, poco interagenti tra loro.

3.4 Commissione e discipline d'esame (indicare con una X se si tratta di disciplina affidata a commissario interno o esterno)

Disciplina d'esame	Commissario interno	Commissario esterno
Italiano		X
Inglese		X
Alimentazione	X	
Lab. Lab.serv. Enogastr.set. Cucina prodotti dolciari	X	

4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

L'Istituto è riconosciuto per la grande cura elaborata all'integrazione degli studenti disabili e stranieri, facilitata dalle opportunità di attività laboratoriali, di tirocinio e di stage realizzati durante il corso di studio. Inoltre, specifici accordi di rete sono stipulati con le istituzioni scolastiche di ogni ordine e grado del territorio, con l'obiettivo di realizzare percorsi di 'inclusione' degli allievi diversamente abili, DSA e BES. Ottimo il rapporto con il Comune e le ASL locali. I Piani Educativi individualizzati vedono la partecipazione anche degli insegnanti curricolari. E' stata costituita una rete con le scuole del territorio di ogni ordine e grado con la sottoscrizione di un programma di intervento per l'individuazione precoce e il supporto agli alunni DSA.

In ambito progettuale è stata implementata una piattaforma dedicata interamente agli alunni con bisogni educativi speciali. Tale piattaforma è stata progettata e realizzata con le risorse umane interne all'istituto.

Sul piano organizzativo, il coordinamento delle attività relative all'inclusione è affidato a un docente collaboratore, coadiuvato dalla funzione strumentale specifica e da una figura di supporto operativo per la gestione del servizio.

5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1 Metodologie e strategie didattiche

I docenti del CdC hanno seguito dei percorsi didattici con agganci pluridisciplinari per abituare gli alunni a correlare i contenuti delle varie discipline. A tal fine sono stati individuati i seguenti obiettivi trasversali:

- Conoscenza dei contenuti minimi per ogni disciplina
- Padronanza dell'espressione linguistica
- Capacità di analizzare e correlare i contenuti attinenti alle diverse discipline
- Capacità di formulare giudizi autonomi
- Capacità di individuare il valore del contesto della comunicazione ambientale e situazionale
- Consolidamento delle capacità di responsabilità e di iniziativa nella società e nel mondo del lavoro
- Consapevolezza dello stretto rapporto tra il mondo professionale e mondo culturale
- Consapevolezza delle proprie capacità e del proprio ruolo professionale

Tali obiettivi sono stati mediamente raggiunti in termini di conoscenze, abilità e competenze.

5.2 CLIL: attività e modalità insegnamento [NO]

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

Così come previsto dall'Ordinanza 67/2025, gli alunni hanno svolto 210 ore di alternanza

(il requisito del numero di ore minimo, per questo anno scolastico, è obbligatorio per l'ammissione all'esame. Negli allegati inserire il prospetto con le indicazioni relative alle attività svolte dagli alunni, fornito dai referenti dei PCTO nel caso di stage, o presente nel curriculum dello studente, nel caso di partecipazione a corsi PON, Scuola Viva etc. senza indicare i nomi degli alunni, che possono eventualmente essere inseriti in allegati a parte)

LA SCUOLA PER IL LAVORO

Descrizione

Per il consolidamento delle competenze trasversali e l'orientamento al lavoro e agli studi, l'IS Torrente ha elaborato un solo progetto di istituto, che i singoli CdC valutano collegialmente.

Sulla scorta della significativa esperienza maturata negli anni scorsi nella progettazione, organizzazione, gestione e valutazione delle esperienze di alternanza, anche in considerazione della notevole riduzione oraria delle attività previste dalla normativa e della trasformazione da

metodologia didattica innovativa ad attività per l'acquisizione delle competenze trasversali e per l'orientamento, l'Istituto ha continuato a progettare esperienze di stage e tirocini - anche in virtù del fatto di essere stato destinatario di finanziamenti europei per progetti di alternanza - con l'intenzione, tuttavia, di qualificare ulteriormente e in misura limitata l'offerta presso strutture di eccellenza distribuite sul territorio nazionale, da destinare esclusivamente ad alunni meritevoli delle classi quarte e quinte, individuati su base premiale.

Obiettivo strategico

In linea con le più recenti indicazioni europee in materia di istruzione e formazione, che promuovono la diffusione di forme di apprendimento basato sul lavoro, l'ISIS Torrente, già da alcuni anni, ha fissato il proprio obiettivo strategico sull'incremento costante delle attività di alternanza, al fine di favorire un rapido inserimento degli studenti nel mondo del lavoro.

Finalità

Una simile scelta trova le sue motivazioni nella convinzione che le azioni educative e formative messe in atto in regime di alternanza scuola-lavoro contribuiscano, in maniera significativa, all'acquisizione delle competenze chiave di cittadinanza e trasversali. L'attività formativa realizzata direttamente in azienda - e svolta dalla maggior parte degli alunni al di fuori della regione di residenza - affina competenze riferibili al rispetto delle regole, allo sviluppo del senso di legalità e ad un'assunzione di responsabilità, oltre a promuovere autonomia di iniziativa, capacità di orientarsi e di risolvere problematiche settoriali, competenze giudicate indispensabili per una pronta inclusione nel mondo del lavoro.

Metodologia e progettazione didattica

AS. 2021/2022

In conseguenza dell'emergenza dovuta all'epidemia Covid19, il nostro Istituto ha rivisto l'organizzazione delle attività relative ai PCTO indirizzate agli studenti dell'indirizzo IPSSEO. Dovendo sacrificare la parte relativa alle esperienze di stage presso aziende e strutture del settore ricettivo ed enogastronomico e per la difficoltà di organizzare percorsi in presenza a scuola, le attività si sono svolte utilizzando i percorsi del "PROGETTO DIGITALE IDENTITÀ GOLOSE ON THE ROAD", che comprende 60 masterclass che coinvolgono 70 tra i più grandi protagonisti della ristorazione e della ospitalità, oltre 100 video e contenuti speciali.

Nel nostro Istituto le attività sono state indirizzate in via prioritaria agli studenti delle quinte classi articolazione cucina e sala /bar per un totale di 70 ore; gli incontri si sono tenuti nei mesi di marzo e aprile.

Gli studenti dell'articolazione Accoglienza turistica hanno svolto le attività del progetto, tenuto dal T.O. Ganimede per un totale di 40 ore.

A.S. 2023/2024; A.S.2024/2025

I tirocini formativi e di orientamento, ossia i PCTO, costituiscono degli strumenti capaci di colmare il divario tra domanda e offerta di lavoro e, soprattutto, lo scostamento tra le competenze acquisite in ambiente scolastico e quelle richieste dal mondo del lavoro. I vantaggi per gli allievi, che possono migliorare o consolidare le proprie competenze professionali e per la scuola, che ottimizzano l'efficienza del percorso formativo, sono molteplici; queste le motivazioni per cui in questo anno scolastico, l'Istituto ha organizzato per gli allievi dell'IPSSEO, stage fuori regione per le classi quarte nel mese di novembre 2022 in strutture ricettive del Veneto, del Trentino, del Lazio e dell'Emilia Romagna. Gli allievi sono stati impegnati per quattro settimane, inseriti in contesti lavorativi consolidati, seguendo percorsi anche interdisciplinari ed assistiti da tutor scolastici ed aziendali.

Modalità di valutazione prevista

La valutazione della ricaduta delle esperienze svolte in alternanza per l'acquisizione delle competenze trasversali e il rafforzamento di quelle professionali è stata effettuata dal CdC secondo la tabella seguente, che va ad incrementare il voto di comportamento come indicato:

Tabella di corrispondenza griglia-incremento voto di comportamento

<u>Indicatori di comportamento</u> <u>DPR 122/09</u>	Valutazione				
	Insuff. 1-5	Suff. 6	Discreto 7	Buono 8	Ottimo 9-10
Motivazione ad apprendere					
Autostima e responsabilità					
Disponibilità alla collaborazione					
Capacità relazionali					
Spirito di iniziativa e di intraprendenza					
<u>Indicatori di Competenza comunicativa</u>	Valutazione				
	Insuff. 1-5	Suff. 6	Discreto 7	Buono 8	Ottimo 9-10
Comunicare nella lingua italiana					
Comunicare nelle lingue comunitarie					
Uso di linguaggio tecnico e professionale					
<u>Indicatori di Competenza Disciplinare</u>	Valutazione				
	Insuff. 1-5	Suff. 6	Discreto 7	Buono 8	Ottimo 9-10
Conoscenza pratica e teorica in contesti di lavoro o di studio					
Abilità e competenze specifiche maturate nel settore professionalizzante					
Totale					

Totale Valutazione	Incremento voto	Alunno:
< 50	0	Classe : Sez.:
Da 51 a 70	1	Valutazione Finale:
Da 71 a 90	2	
Da 90 a 100	3	

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

6. DA AGGIORNARE

ATTIVITA' E PROGETTI (se svolti, specificare i principali elementi didattici e organizzativi – tempi spazi- metodologie, partecipanti, obiettivi raggiunti)

Prog.	ENTE/AZIENDA	ORE	ANNO
1			
	TOTALE	X	
2	stage	180	2022/23
	4 banchetti	36	2023/24
	PON	30	2023/24
	pcto	12	
	PNRR	30	
	TOTALE	288	
3	stage	144	2022/23
	4 banchetti	32	2022/23
	PON	30	2023/24
	pcto	12	2023/24
	TOTALE	218	
4	stage	144	2023/24
	stage	160	2024/25
	4 banchetti	32	2022/23
	2 PON	60	2023/24
	pcto	12	
	PNRR	30	2023/24
	TOTALE	438	
5	2 PON	60	
	14 banchetti	112	
	pcto	12	
	PNRR	30	
	TOTALE	214	

6	18 banchetti	144	2022/23
	1 PON	30	2023/24
	PNRR	30	2023/24
	pcto	12	2023/24
	TOTALE	216	
7	1 stage	160	
	5 banchetti	40	
	pcto	12	
	TOTALE	212	
8	2 PON	60	2022/23
	14 banchetti	112	2022/23
	pcto	12	2023/24
	PNRR	30	2022/23
	TOTALE	214	
9	1 stage	160	2022/23
	5 banchetti	40	2023/24
	pcto	12	2022/23
	TOTALE	212	
	2 stage	160	2023/24
	3 PON	90	2022/23
	5 banchetti	40	2023/24
	pcto	12	2023/24
	TOTALE	482	
11	3 PON	90	2022/23
	14 banchetti	112	2022/23
	pcto	12	2023/24
	TOTALE	214	
12	1 stage	180	
	2 stage	160	2023/24
	3 PON	90	
	pcto	12	
	5 banchetti	40	
	TOTALE	482	

6.1 Attività di recupero e potenziamento

Per le attività di recupero, l'istituto ha organizzato nel mese di dicembre un periodo di pausa didattica, per consentire ad alunni e docenti di approfondire tematiche, progetti, argomenti già trattati, in vista di un consolidamento delle competenze acquisite prima della sospensione dell'attività didattica.

Al termine del primo quadrimestre, ciascun docente provvede a personalizzare gli interventi didattici per monitorare in itinere il recupero degli alunni che hanno riportato gravi insufficienze negli scrutini intermedi.

Per il potenziamento, agli alunni meritevoli è riservata la maggior parte dei progetti finanziati con fondi europei, sia quelli che prevedono il potenziamento delle competenze professionali e di settore, sia quelli destinati all'acquisizione di competenze in lingua straniera, mediante attività integrata di stage all'estero e formazione linguistica.

(inserire qui l'elenco delle tematiche affrontate, anche riferibili all'ultimo triennio)

6.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

6.4 Percorsi interdisciplinari

(inserire qui eventuali percorsi tematici interdisciplinari utili ai fini dell'impostazione del colloquio d'esame, con la descrizione del tipo di documenti - testi/grafici/tabelle/immagini - utilizzati nelle singole discipline)

NUCLEO CONCETTUALE	DISCIPLINE COINVOLTE	COMPETENZE	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	N.ORE PER DISCIPLINA
COSTITUZIONE	ITA	Competenza n. 1 Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sulla importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani. Conoscere il	Analizzare e comparare il contenuto della Costituzione con altre Carte attuali o passate, anche in relazione al contesto storico in cui essa è nata, e ai grandi eventi della storia nazionale, europea e mondiale, operando ricerche ed effettuando riflessioni sullo stato di attuazione nella società e nel tempo dei principi presenti nella Costituzione, tenendo a riferimento l'esperienza e i comportamenti quotidiani, la cronaca e la vita politica, economica e sociale. Individuare nel testo della Costituzione i diritti fondamentali	4

		significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Approfondire il concetto di Patria.	e i doveri delle persone e dei cittadini, evidenziando in particolare la concezione personalistica del nostro ordinamento costituzionale, i principi di eguaglianza, solidarietà, libertà, per riconoscere nelle norme, negli istituti, nelle organizzazioni sociali, le garanzie a tutela dei diritti e dei principi, le forme di responsabilità e le conseguenze della loro mancata applicazione o violazione. Individuare nel nostro ordinamento applicazioni concrete del principio di responsabilità individuale. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Individuare, anche con riferimento all'esperienza personale, simboli e fattori che contribuiscono ad alimentare il senso di appartenenza alla comunità locale e alla comunità nazionale. Ricostruire il percorso storico del formarsi della identità della nazione italiana, valorizzando anche la storia delle diverse comunità territoriali. Approfondire il concetto di Patria nelle fonti costituzionali; comprenderne le relazioni con i concetti di doveri e responsabilità. Rispettare le regole e i patti assunti nella comunità, partecipare alle forme di rappresentanza a livello di classe, scuola, territorio (es. consigli di classe e di Istituto, Consulta degli studenti etc.). Comprendere gli errori fatti nella violazione dei doveri che discendono dalla appartenenza ad una comunità, a iniziare da quella scolastica, e riflettere su comportamenti e azioni volti a porvi rimedio. Comprendere il valore costituzionale del lavoro concepito come diritto ma anche come dovere. Assumere l'impegno, la diligenza e la dedizione nello studio e, più in generale, nel proprio operato, come momento etico di particolare significato sociale. Sostenere e supportare,	
--	--	--	--	--

			singolarmente e in gruppo, persone in difficoltà, per l'inclusione e la solidarietà, sia all'interno della scuola, sia nella comunità (gruppi di lavoro, tutoraggio tra pari, supporto ad altri, iniziative di volontariato, azioni di solidarietà sociale e di utilità collettiva). Favorire l'ideazione di progetti di service learning a supporto del bene comune nei territori di appartenenza della scuola.	
		Competenza n. 2 Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva, a partire dalla conoscenza dell'organizzazione e delle funzioni dello Stato, dell'Unione europea, degli organismi internazionali, delle regioni e delle Autonomie locali.	Individuare le principali realtà economiche del territorio e le formazioni sociali e politiche, le forme di regolamentazione e di partecipazione (Partiti, Sindacati, Associazioni, organismi del terzo settore...). Analizzare le previsioni costituzionali di valorizzazione e tutela del lavoro e di particolari categorie di lavoratori individuando le principali norme presenti nell'ordinamento (tutela delle lavoratrici madri, tutela della sicurezza sul lavoro...) e spiegandone il senso. Individuare e commentare nel testo le norme a tutela della libertà di opinione. Analizzare le norme a tutela della libertà di iniziativa economica privata e della proprietà privata, anche considerando la nuova normativa della Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea che la collega al valore della libertà. Individuare nel testo della Costituzione la regolamentazione dei rapporti tra Stato ed Autonomie regionali e locali, con particolare riguardo ai concetti di autonomia e sussidiarietà. Individuare le forme di partecipazione dei cittadini al funzionamento delle regioni e delle autonomie locali e alla gestione dei servizi. Individuare, attraverso il testo costituzionale, il principio della sovranità popolare quale elemento caratterizzante il concetto di democrazia e la sua portata; i poteri dello Stato e gli Organi che li detengono, le loro funzioni e le forme della loro elezione o formazione.	

			Conoscere il meccanismo di formazione delle leggi, i casi di ricorso al referendum e le relative modalità di indizione, nonché la possibilità che le leggi dello Stato e delle Regioni siano dichiarate incostituzionali, sperimentando ed esercitando forme di partecipazione e di rappresentanza nella scuola, e nella comunità. Individuare la presenza delle Istituzioni e della normativa dell'Unione Europea e di Organismi internazionali nella vita sociale, culturale, economica, politica del nostro Paese, le relazioni tra istituzioni nazionali ed europee, anche alla luce del dettato costituzionale sui rapporti internazionali. Rintracciare le origini e le ragioni storico-politiche della costituzione degli Organismi sovranazionali e internazionali, con particolare riferimento al significato dell'appartenenza all'Unione europea, al suo processo di formazione, ai valori comuni su cui essa si fonda. Individuare, attraverso l'analisi comparata della Costituzione italiana, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione europea, delle Carte Internazionali delle Nazioni Unite e di altri Organismi Internazionali (es. COE), i principi comuni di responsabilità, libertà, solidarietà, tutela dei diritti umani, della salute, della proprietà privata, della difesa dei beni culturali e artistici, degli animali e dell'ambiente. Rintracciare Organizzazioni e norme a livello nazionale e internazionale che se ne occupano. Partecipare indirettamente o direttamente con azioni alla propria portata.	
	RELIGIONE	Competenza n. 3 Rispettare le regole e le norme che governano lo stato di diritto, la convivenza sociale e la vita quotidiana in famiglia, a scuola, nella comunità, nel mondo del lavoro al fine di comunicare e rapportarsi	Conoscere e osservare le disposizioni dei regolamenti scolastici, partecipare attraverso le proprie rappresentanze alla loro eventuale revisione; rispettare sé stessi, gli altri e i beni pubblici, a iniziare da quelli scolastici; esplicitare la relazione tra rispetto delle regole	2

		correttamente con gli altri, esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone.	nell'ambiente di vita e comportamenti di legalità nella comunità più ampia; osservare le regole e le leggi di convivenza definite nell'ordinamento italiano e nell'etica collettiva. Individuare i fattori di rischio nell'ambiente scolastico, domestico, dei contesti di vita e di lavoro; conoscere e applicare le disposizioni a tutela della sicurezza e della salute nei contesti generali e negli ambienti di lavoro. Sviluppare la percezione del rischio anche come limite e come responsabilità. Partecipare alla gestione della sicurezza in ambiente scolastico, nelle forme previste dall'Istituzione. Conoscere e adottare le norme di circolazione stradale come pedoni e conduttori di veicoli, rispettando la sicurezza e la salute propria e altrui e prevenendo possibili rischi. Analizzare il fenomeno dell'incidentalità stradale, con riferimento all'ambito nazionale ed europeo, al fine di identificare le principali cause, anche derivanti dal consumo di alcool e sostanze psicotrope e dall'uso del cellulare, individuare i relativi danni sociali e le ricadute penali. Individuare strumenti e modalità sancite da norme e regolamenti per la difesa dei diritti delle persone, della salute e della sicurezza, a protezione degli animali, dell'ambiente, dei beni culturali. Inoltre, a partire dall'esperienza, individuare modalità di partecipazione attiva. Conoscere e comprendere il principio di uguaglianza nel godimento dei diritti inviolabili e nell'adempimento dei doveri inderogabili, nel quale rientrano il principio di pari opportunità e non discriminazione ai sensi dell'articolo 3 della Costituzione. Particolare attenzione andrà riservata al contrasto alla violenza contro le donne, per educare a relazioni corrette e rispettose, al fine altresì di promuovere la parità fra uomo e donna e di far conoscere	
--	--	--	---	--

			l'importanza della conciliazione vita-lavoro, dell'occupabilità e dell'imprenditorialità femminile. Analizzare, mediante opportuni strumenti critici desunti dalle discipline di studio, i livelli di uguaglianza tra uomo e donna nel proprio Paese e nella propria cultura, confrontandoli con le norme nazionali e internazionali, individuare e illustrare i diritti fondamentali delle donne. Analizzare il proprio ambiente di vita e stabilire una connessione con gli attori che operano per porre fine alla discriminazione e alla violenza contro le donne. Sviluppare la cultura del rispetto verso ogni persona. Contrastare ogni forma di violenza, bullismo e discriminazione verso qualsiasi persona e favorire il superamento di ogni pregiudizio.	
	SCIENZE MOTORIE	Competenza n. 4 Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela della salute e del benessere psicofisico.	Individuare gli effetti dannosi derivanti dall'assunzione di sostanze illecite (ogni tipologia di droga, comprese le droghe sintetiche) o di comportamenti che inducono dipendenza (oltre alle droghe, il fumo, l'alcool, il doping, l'uso patologico del web, il gaming, il gioco d'azzardo), anche attraverso l'informazione delle evidenze scientifiche; adottare conseguentemente condotte a tutela della propria e altrui salute. Riconoscere l'importanza della prevenzione contro ogni tossicodipendenza e assumere comportamenti che promuovano la salute e il benessere fisico e psicologico della persona. Conoscere le forme di criminalità legate al traffico di stupefacenti. Conoscere i disturbi alimentari e adottare comportamenti salutari e stili di vita positivi, anche attraverso una corretta alimentazione, una costante attività fisica e una pratica sportiva (cfr. articolo 33, comma 7 della Costituzione). Partecipare a esperienze di volontariato nella assistenza sanitaria e sociale.	2

SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITA'	SCIENZE E CULTURA ALIMENTAZIONE	Competenza n. 5 Comprendere l'importanza della crescita economica. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente.	Conoscere in modo approfondito le condizioni che favoriscono la crescita economica. Comprenderne gli effetti anche ai fini del miglioramento della qualità della vita e della lotta alla povertà. Comprendere l'impatto positivo che la cultura del lavoro, della responsabilità individuale e dell'impegno hanno sullo sviluppo economico. Individuare i vari contributi che le peculiarità dei territori possono dare allo sviluppo economico delle rispettive comunità. Conoscere le parti principali dell'ambiente naturale (geosfera, biosfera, idrosfera, criosfera e atmosfera), e analizzare le politiche di sviluppo economico sostenibile messe in campo a livello locale e globale, nell'ottica della tutela della biodiversità e dei diversi ecosistemi, come richiamato dall'articolo 9 della Costituzione. Individuare e attuare azioni di riduzione dell'impatto ecologico, anche grazie al progresso scientifico e tecnologico, nei comportamenti quotidiani dei singoli e delle comunità. Individuare nel proprio stile di vita modelli sostenibili di consumo, con un focus specifico su acqua ed energia. Conoscere la situazione economica e sociale in Italia, nell'Unione europea e più in generale nei Paesi extraeuropei, anche attraverso l'analisi di dati e in una prospettiva storica. Analizzare le diverse politiche economiche e sociali dei vari Stati europei. Analizzare, mediante opportuni strumenti critici desunti dalle discipline di studio, la sostenibilità del proprio ambiente di vita per soddisfare i propri bisogni (ad es. cibo, abbigliamento, consumi, energia, trasporto, acqua, sicurezza, smaltimento rifiuti, integrazione degli spazi verdi, riduzione del rischio catastrofi,	2
--	--	--	--	---

			accessibilità...). Identificare misure e strategie per modificare il proprio stile di vita per un minor impatto ambientale. Comprendere i principi dell'economia circolare e il significato di "impatto ecologico" per la valutazione del consumo umano delle risorse naturali rispetto alla capacità del territorio. Ideare e realizzare progetti e azioni di tutela, salvaguardia e promozione del patrimonio ambientale, artistico, culturale, materiale e immateriale e delle specificità turistiche e agroalimentari dei vari territori.	
	PASTICCERIA	Competenza n. 6 Acquisire la consapevolezza delle situazioni di rischio del proprio territorio, delle potenzialità e dei limiti dello sviluppo e degli effetti delle attività umane sull'ambiente. Adottare comportamenti responsabili verso l'ambiente.	Analizzare le varie situazioni di rischio nel proprio territorio (rischio sismico, idrogeologico, ecc.) attraverso l'osservazione e l'analisi di dati forniti da soggetti istituzionali. Adottare comportamenti corretti e solidali in situazioni di emergenza in collaborazione con la Protezione civile e con altri soggetti istituzionali del territorio. Conoscere le diverse risorse energetiche, rinnovabili e non rinnovabili e i relativi impatti ambientali, sanitari, di sicurezza, anche energetica. Analizzare il proprio utilizzo energetico e individuare e applicare misure e strategie per aumentare l'efficienza e la sufficienza energetiche nella propria sfera personale. Analizzare le problematiche ambientali e climatiche e le diverse politiche dei vari Stati europei. Adottare scelte e comportamenti che riducano il consumo di materiali e che ne favoriscano il riciclo per una efficace gestione delle risorse. Promuovere azioni volte alla prevenzione dei disastri ambientali causati dall'uomo e del dissesto idrogeologico.	2
		Competenza n. 7 Maturare scelte e condotte di tutela dei beni materiali e immateriali.	Analizzare le normative sulla tutela dei beni paesaggistici, artistici e culturali italiani, europei e mondiali, per	

			garantirne la protezione e la conservazione anche per fini di pubblica fruizione. Individuare progetti e azioni di salvaguardia e promozione del patrimonio ambientale, artistico e culturale del proprio territorio, anche attraverso tecnologie digitali e realtà virtuali. Mettere in atto comportamenti a livello diretto (partecipazione pubblica, volontariato, ricerca) o indiretto (sostegno alle azioni di salvaguardia, diffusione dei temi in discussione, ecc.) a tutela dei beni pubblici.	
		Competenza n. 8 Maturare scelte e condotte di tutela del risparmio e assicurativa nonché di pianificazione di percorsi previdenziali e di utilizzo responsabile delle risorse finanziarie. Riconoscere il valore dell'impresa e dell'iniziativa economica privata.	Analizzare forme, funzioni (unità di conto, valore di scambio, fondo di valore) e modalità d'impiego (pagamenti, prestiti, investimenti...) delle diverse monete reali e virtuali, nazionali e locali, esaminandone potenzialità e rischi. Analizzare le variazioni del valore del denaro nel tempo (inflazione e tasso di interesse) e le variazioni del prezzo di un bene nel tempo e nello spazio in base ai fattori di domanda e offerta. Analizzare il ruolo di banche, assicurazioni e intermediari finanziari e le possibilità di finanziamento e investimento per valutarne opportunità e rischi. Riconoscere il valore dell'impresa individuale e incoraggiare l'iniziativa economica privata. Conoscere le forme di accantonamento, investimento, risparmio e le funzioni degli istituti di credito e degli operatori finanziari. Amministrare le proprie risorse economiche nel rispetto di leggi e regole, tenendo conto delle opportunità e dei rischi delle diverse forme di investimento, anche al fine di valorizzare e tutelare il patrimonio privato. Individuare responsabilmente i propri bisogni e aspirazioni, in base alle proprie disponibilità economiche, stabilire priorità e pianificare le spese, attuando strategie e strumenti di tutela e	

			valorizzazione del proprio patrimonio.	
		Competenza n. 9 Maturare scelte e condotte di contrasto alla illegalità.	Analizzare la diffusione a livello territoriale delle varie forme di criminalità, in particolare di quelle contro la persona e i beni pubblici e privati. Analizzare, altresì, la diffusione della criminalità organizzata, i fattori storici e di contesto che possono avere favorito la nascita delle mafie e la loro successiva diffusione nonché riflettere sulle misure di contrasto alle varie mafie. Analizzare infine gli effetti della criminalità sullo sviluppo socioeconomico e sulla libertà e sicurezza delle persone. Sviluppare il senso del rispetto delle persone, delle libertà individuali, della proprietà privata, dei beni pubblici in quanto beni di tutti i cittadini. Sviluppare il senso rispetto dei beni scolastici.	
CITTADINANZA DIGITALE	INGLESE MATEMATICA	Competenza n. 10 Sviluppare la capacità di accedere alle informazioni, alle fonti, ai contenuti digitali, in modo critico, responsabile e consapevole.	Analizzare, confrontare e valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti. Analizzare, interpretare e valutare in maniera critica dati, informazioni e contenuti digitali. Distinguere i fatti dalle opinioni. Sviluppare contenuti digitali all'interno della rete globale in modo critico e responsabile, applicando le diverse regole su copyright e licenze. Condividere dati, informazioni e contenuti digitali attraverso tecnologie digitali appropriate, applicando le prassi adeguate alla citazione delle fonti e attribuzione di titolarità. Utilizzare consapevolmente e lealmente i dispositivi tecnologici, dichiarando ciò che è prodotto dal programma e ciò che è realizzato dall'essere umano. Acquisire, valutare criticamente e organizzare informazioni ricavate dalla lettura di "Open Data". Conoscere i principali documenti italiani ed europei per la regolamentazione dell'intelligenza artificiale.	3

		Competenza n. 11 Individuare forme di comunicazione digitale adeguate, adottando e rispettando le regole comportamentali proprie di ciascun contesto comunicativo.	Conoscere e applicare criticamente le norme comportamentali e le regole di corretto utilizzo degli strumenti e l'interazione con gli ambienti digitali, comprendendone le potenzialità per una comunicazione costruttiva ed efficace. Utilizzare servizi digitali adeguati ai diversi contesti, collaborando in rete e partecipando attivamente e responsabilmente alla vita della comunità. Tenere conto delle diversità culturali e generazionali che caratterizzano le persone che accedono agli ambienti virtuali, adeguando di conseguenza le strategie di comunicazione	
		Competenza n. 12 Gestire l'identità digitale e i dati della rete, salvaguardando la propria e altrui sicurezza negli ambienti digitali, evitando minacce per la salute e il benessere fisico e psicologico di sé e degli altri.	Analizzare le problematiche connesse alla gestione delle identità digitali, ai diritti del cittadino digitale e alle politiche sulla tutela della riservatezza e sulla protezione dei dati personali riferite ai servizi digitali. Favorire il passaggio da consumatori passivi a consumatori critici e protagonisti responsabili. Conoscere e applicare le misure di sicurezza, protezione, tutela della riservatezza. Proteggere i dispositivi e i contenuti e comprendere i rischi e le minacce presenti negli ambienti digitali. Proteggere sé e gli altri da eventuali danni e minacce all'identità, ai dati e alla reputazione in ambienti digitali, adottando comportamenti e misure di sicurezza adeguati. Utilizzare e condividere informazioni personali proteggendo se stessi e gli altri dai danni. Conoscere l'importanza del "Regolamento sulla privacy" (Privacy Policy) che i servizi digitali predispongono per informare gli utenti sull'utilizzo dei dati personali raccolti. Adottare soluzioni e strategie per proteggere sé stessi e gli altri da rischi per la salute e minacce al benessere psico-	

			fisico quando si utilizzano le tecnologie digitali, anche legati a bullismo e cyberbullismo, utilizzando responsabilmente le tecnologie per il benessere e l'inclusione sociale. Individuare e spiegare gli impatti ambientali delle tecnologie digitali e del loro utilizzo. Assumersi la responsabilità dei contenuti che si pubblicano nei social media, rispetto alla attendibilità delle informazioni, alla sicurezza dei dati e alla tutela dell'integrità, della riservatezza e del benessere delle persone.	
EDUCAZIONE FINANZIARIA		SUB-AREE		
AREA DENARO E TRANSAZIONI		MONETA E PREZZI Avere consapevolezza delle diverse forme e funzioni della moneta. Comprendere il valore dei beni e del denaro. Comprendere la variabilità del valore. PAGAMENTI ED ACQUISTI Gestire e controllare transazioni di carattere economico-finanziario	Conoscere il percorso storico-sociale della moneta e la sua evoluzione. Comprendere la struttura, il ruolo e le funzioni della BCE e delle banche centrali. Comprendere l'incidenza dei principali fattori sul prezzo finale di beni e servizi. Scegliere un prodotto/servizio in relazione al miglior rapporto quantità (qualità)/prezzo e alla propria utilità. Comprendere la differenza tra le valute e le cosiddette valute virtuali. Comprendere il significato di valore aggiunto e il suo impatto sui prezzi di beni e servizi. Comprendere gli effetti di inflazione e deflazione sul proprio bilancio e sull'economia nel suo complesso. Comprendere i principali indicatori macroeconomici per interpretare la situazione economico-finanziaria di un Paese (PIL, PIL pro capite, debito pubblico, rapporto debito pubblico/PIL, deficit pubblico, tasso BCE, tasso di occupazione e di disoccupazione, ecc.). Comprendere le cause delle variazioni dei tassi di cambio. Ponderare gli acquisti in valuta estera. Comprendere i principali aspetti contrattuali dei conti e la	

			relativa documentazione di rendicontazione. Scegliere lo specifico strumento di pagamento con adeguata ponderazione di rischi, costi e benefici. Comprendere la struttura del sistema dei pagamenti. Comprendere le possibili limitazioni, generali o personali, all'utilizzo di strumenti di pagamento, compreso il ruolo delle banche dati (come la CAI - Centrale di Allarme Interbancaria) e le soglie sull'utilizzo del contante.	
AREA PIANIFICAZIONE E GESTIONE DELLE FINANZE	D.T.A.	REDDITO E PIANIFICAZIONE Comprendere il concetto di reddito ed i fattori che lo determinano. Essere in grado di gestire appropriatamente le proprie risorse. Essere in grado di programmare, gestire e monitorare entrate e uscite RISPARMIO ED INVESTIMENTO Gestire risparmi e investimenti. CREDITO Essere in grado di utilizzare appropriatamente il credito.	Comprendere l'importanza e le differenze tra reddito, ricchezza e patrimonio. Conoscere le fonti di reddito diverse da quelle da lavoro (ad es. il reddito di natura finanziaria e l'affitto). Pianificare consapevolmente le proprie scelte di formazione (investimento in capitale umano) e carriera (anche imprenditoriale) secondo la propria indole durante tutto il ciclo della vita. Riconoscere a grandi linee gli elementi base di una busta paga. Comprendere le finalità dei tributi (imposte, tasse e contributi) e come si origina e finanzia il debito pubblico. Comprendere le caratteristiche dei diversi sistemi di Stato sociale. Ponderare le scelte di consumo in un'ottica intertemporale (sia di breve che di medio-lungo periodo) in base al proprio vincolo di bilancio e a molteplici fattori (utilità personale, esigenze familiari, imprevisti, reddito e ricchezza). Comprendere che il reddito cambia nel corso del ciclo di vita. Conoscere il funzionamento degli strumenti finanziari per redistribuire i consumi nel tempo. Pianificare e monitorare entrate e uscite a breve e a medio-lungo termine sulla base di molteplici fattori (esigenze personali e familiari, imprevisti, reddito).	6

			Saper stilare un budget personale e familiare. Comprendere la differenza tra interesse semplice e composto. Calcolare valore attuale e montante nei diversi regimi finanziari. Comprendere le caratteristiche dei principali prodotti di risparmio e investimento. Valutare obbligazioni e azioni. Essere consapevoli della relazione positiva esistente tra rischio e rendimento. Comprendere il concetto ed i vantaggi della diversificazione, tenendo conto delle opzioni di investimento. Sapere che esistono trappole comportamentali (comportamenti irrazionali degli investitori). Attuare, adattandole quando necessario, le proprie scelte di risparmio e investimento in relazione ai propri obiettivi, al proprio profilo di rischio e al proprio orizzonte temporale. Comprendere il ruolo degli intermediari e dei consulenti. Comprendere cosa concorre a definire il profilo di rischio del richiedente e come ciò incide sull'accesso al credito e sul suo costo. Comprendere il ruolo delle garanzie (reali e personali) nella concessione del credito. Comprendere gli obblighi connessi a un finanziamento e le conseguenze dell'inadempimento. Comprendere oneri e conseguenze negative di un eccessivo livello di indebitamento. Conoscere le caratteristiche dei principali prodotti di credito, compresi i piani di restituzione. Individuare e interpretare correttamente il costo di un finanziamento (interessi impliciti, TAN e TAEG). Comprendere che i finanziamenti vengono offerti su un mercato concorrenziale ed è necessario confrontare le offerte, sia al momento	
--	--	--	--	--

			dell'accensione sia per valutare eventuali rinegoziazioni.	
AREA RISCHIO E RENDIMENTO	DTA	CONSAPEVOLEZZA E GESTIONE DEL RISCHIO Avere consapevolezza dei principali rischi con conseguenze finanziarie negative. Comprendere e gestire i rischi finanziari ASSICURAZIONE Comprendere e scegliere gli strumenti assicurativi PREVIDENZA Comprendere e gestire i rischi previdenziali	Identificare e valutare i principali rischi connessi agli eventi della vita e ai diversi investimenti. Comprendere l'importanza di acquisire informazioni dettagliate sui prodotti finanziari in termini di caratteristiche, benefici e costi. Comprendere i concetti di rischio (per es. rischio di credito, mercato, tasso, liquidità, ecc.). Essere consapevoli della relazione positiva esistente tra rischio e rendimento. Comprendere i principali rischi finanziari tipici delle diverse tipologie di investimento. Comprendere l'importanza della diversificazione di portafoglio per limitare e gestire i rischi. Comprendere la tolleranza al rischio. Comprendere il concetto di polizza, premio, sinistro e prestazione assicurativa. Fare semplici valutazioni sulla probabilità che si verifichino eventi con conseguenze finanziarie negative e comprendere i benefici di assicurarli. Scegliere prodotti assicurativi adeguati. Comprendere i rischi di infortunio sul lavoro e gli obblighi assicurativi dei datori di lavoro (il premio INAIL). Conoscere le caratteristiche principali dell'attuale sistema previdenziale italiano e le diverse tipologie di prestazioni previdenziali. Comprendere il significato di gap previdenziale o tasso di sostituzione (riguarda il rapporto tra la prima rata di pensione e l'ultima retribuzione percepita). Comprendere che l'importo della pensione dipende dai contributi versati. Comprendere l'importanza di canalizzare una parte del proprio risparmio/reddito verso finalità previdenziali.	4

			Conoscere i diversi strumenti di previdenza integrativa e sceglierli in base alle proprie esigenze e possibilità.	
AREA AMBIENTE FINANZIARIO		STRUMENTI DI TUTELA ED AUTOTUTELA Salvaguardare i propri diritti e adempiere ai propri doveri in ambito economico-finanziario. INTERMEDIARI FINANZIARI E REGOLAMENTAZIONE Avere cognizione dell'ambiente economico-finanziario	Comprendere diritti e obblighi contrattuali in ambito economico-finanziario, compresi quelli connessi a pratiche digitali. Conoscere e sapere utilizzare gli strumenti di tutela. Riconoscere le Autorità di tutela del risparmiatore ed investitore. Sapere le funzioni delle organizzazioni che tutelano risparmio, investimenti e consumo. Comprendere il ruolo e le funzioni degli intermediari finanziari. Comprendere il funzionamento dei mercati monetari, obbligazionari e azionari. Conoscere le Autorità di vigilanza e comprendere la relativa funzione. Avere una visione di lungo periodo e di una economia in cui interagiscono differenti stakeholder. Comprendere le relazioni tra scelte finanziarie individuali, intermediari finanziari e sistema economico-finanziario. Imparare a governare i bias comportamentali che incidono sulle proprie scelte economico finanziarie.	
	PASTICCERIA	AMBIENTE E SOSTENIBILITA' Avere consapevolezza dell'impatto socio-ambientale dei comportamenti di individui e organizzazioni	Comprendere il ruolo delle esternalità e l'importanza dell'economia del benessere. Comprendere il rapporto tra istruzione, accrescimento delle conoscenze finanziarie di base, benessere personale e benessere collettivo. Comprendere la relazione tra sostenibilità e scelte finanziarie individuali.	6
TOTALE ORE				33

Titolo del percorso	Discipline coinvolte	Competenze	Documenti di riferimento (tipologia)
Made in Italy	tutte		
Tutela dell'identità e dell'eccellenza nel mondo	tutte		

6.5 DA AGGIORNARE Iniziative ed esperienze extracurricolari (in aggiunta ai percorsi in alternanza)

Attività complementari ed integrative

La classe ha partecipato

- Alla manifestazione sulla legalità in ricordo di Giancarlo Siani.....
- All'iniziativa
- Alla visita guidata Scavi di Pompei
- Azienda "Vannulo"

6.6 Eventuali attività specifiche di orientamento

La classe ha partecipato

- Alla preparazione di numerosi banchetti

7 INDICAZIONI SU DISCIPLINE

<u>DISCIPLINA</u>	ITALIANO
<u>DOCENTE</u>	PROF.SSA SCHIAVONE BIANCA
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	1. Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo, utilizzando gli strumenti espressivi in modo funzionale all'interazione comunicativa a. Contestualizzare testi e opere letterarie, artistiche e scientifiche di differenti epoche e realtà territoriali in rapporto alla tradizione culturale italiana e di altri popoli, riconoscendo i tratti peculiari o

	comuni alle diverse culture nella produzione letteraria, artistica, scientifica e tecnologica contemporanea. b. Individuare i caratteri specifici di un testo letterario, scientifico, tecnico, storico, critico ed artistico, riconoscendone i caratteri stilistici e strutturali di testi letterari, artistici, scientifici e tecnologici e le linee di sviluppo storico-culturale della lingua italiana.(analisi del patrimonio artistico riferita, in particolare, al proprio territorio.) 2. Produrre testi scritti/orali di diversa tipologia e complessità. c. Utilizzare il codice lingua in maniera adeguata al contesto comunicativo, sostenendo con argomentazioni coerenti le proprie affermazioni. d. Produrre un testo coerente alla consegna, rispettando i vincoli formali esplicitati nella prova. e. Organizzare gli argomenti intorno a un'idea di fondo utilizzando opportunamente informazioni e i dati. f. Sviluppare le questioni proposte dimostrando capacità critiche. g. Produrre un testo corretto dal punto di vista ortografico, morfosintattico e nell'uso dell'interpunzione. h. Utilizzare il lessico con proprietà, precisione semantica e ricchezza lessicale.
--	--

<u>CONOSCENZE o</u> <u>CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o</u> <u>moduli)</u>	Moduli: - Crisi del modello culturale illuminista - U.d.A. 1 L'intellettuale e la storia: Foscolo "Alla Sera" "I Sepolcri" - U.d.A. 2 La nascita del Romanticismo in Italia e in Europa. La cultura romantica - U.d.A. 3 Incontro con l'autore: Leopardi "a Silvia", "Il sabato del villaggio" -Il romanzo tra 700 e 800 - U.d.A. 1 Nascita del romanzo moderno - U.d.A. 2 Il romanzo popolare dell'800 - U.d.A. 3 Manzoni e il romanzo storico "5 maggio" Moduli: - Il romanzo e la novella tra 800 e 900 - U.d.A. 1 Il naturalismo francese e il verismo italiano - U.d.A. 2 Verga : "Rosso malpelo"; "I Malavoglia"; - U.d.A. 3 La crisi dell'identità: romanzi e novelle di Pirandello "Il fu Mattia Pascal"; "Uno, nessuno, centomila"; "Sei personaggi in cerca d'autore" - Svevo : "La coscienza di Zeno"
--	---

	- La lirica del novecento: U.d.A. 2 Incontro con l'autore : D'Annunzio La pioggia nel pineto Il Piacere u.d.A Incontro con l'autore: Montale "Ho sceso dandoti il braccio" U.d.a. Il teatro Incontro con l'autore : De Filippo "Natale in casa Cupiello" U.d.A. interdisciplinari: Made in Italy Tutela dell'identità e dell'eccellenza nel mondo												
<u>ABILITA':</u>	a. Individua le caratteristiche storico-letterarie delle opere e delle correnti letterarie studiate, anche effettuando collegamenti e istituendo confronti. b. Individua gli elementi del significato e del significante di un testo e, attraverso di essi, mostra di aver compreso il testo. c. Utilizza il codice lingua in maniera adeguata al contesto comunicativo, sostenendo con argomentazioni coerenti le proprie affermazioni.												
<u>METODOLOGIE:</u>	• lezione frontale • lavoro di gruppo • discussione • discorso pubblico • modalità capovolta • uso delle tecnologie												
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	8 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI 8.1 Criteri di valutazione <table><tr><th>VOTO IN DECIMI</th><th>CONOSCENZE</th><th>COMPETENZE</th></tr><tr><td>1-2</td><td>Nessuna</td><td>Nessuna</td></tr><tr><td>3</td><td>Frammentarie e gravemente lacunose.</td><td>Non sa applicare le conc</td></tr><tr><td>4</td><td>Lacunose e parziali.</td><td>Non è in grado di ricono di applicare/costruire mo Se guidato applica le co minime ma commette er Si esprime in modo scor improprio.</td></tr></table>	VOTO IN DECIMI	CONOSCENZE	COMPETENZE	1-2	Nessuna	Nessuna	3	Frammentarie e gravemente lacunose.	Non sa applicare le conc	4	Lacunose e parziali.	Non è in grado di ricono di applicare/costruire mo Se guidato applica le co minime ma commette er Si esprime in modo scor improprio.
VOTO IN DECIMI	CONOSCENZE	COMPETENZE											
1-2	Nessuna	Nessuna											
3	Frammentarie e gravemente lacunose.	Non sa applicare le conc											
4	Lacunose e parziali.	Non è in grado di ricono di applicare/costruire mo Se guidato applica le co minime ma commette er Si esprime in modo scor improprio.											

5	Limitate e superficiali.	E' in grado di riconoscere e applicare/costruire modelli solo se guidato. Applica le conoscenze pur commettendo errori. Sa documentare in modo non sempre coerente e si esprime in modo impreciso.
6	Conosce i nuclei tematici fondamentali ma in modo non approfondito.	E' in grado di riconoscere e applicare/costruire semplici modelli pur con qualche imprecisione. Applica le conoscenze senza commettere errori sostanziali. Sa documentare in modo elementare e si esprime in modo semplice e sostanzialmente corretto.
7	Complete ma non approfondite.	Sa applicare/costruire semplici modelli con relativa autonomia. Applica le conoscenze con lievi imprecisioni. Sa documentare e si esprime in modo corretto.
8	Complete e approfondite solo parzialmente in modo autonomo.	Sa applicare/costruire modelli in modo autonomo. Applica in modo corretto le conoscenze. Sa documentare e si esprime con linguaggio corretto e appropriato.
9-10	Complete, organiche, articolate e con approfondimenti autonomi.	Sa applicare/costruire modelli complessi e articolati in modo autonomo. Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo. Sa documentare in modo personale e rigoroso. Si esprime in modo fluido utilizzando con consapevolezza i linguaggi settoriali.
Ulteriori elementi di valutazione • Assiduità nella frequenza delle lezioni • Attitudine allo studio della disciplina • Progressi manifestati in itinere • Partecipazione attiva e propositiva alle lezioni, alle aree di progetto, alla vita scolastica in generale • Interesse e impegno di studio • Partecipazione regolare e responsabile alle attività proposte dalla scuola (visite d'istruzione, uscite didattiche, partecipazione a convegni...		

<u>DISCIPLINA</u>	Storia
<u>DOCENTE</u>	prof.ssa Schiavone Bianca
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	Leggere, comprendere ed interpretare testi, documenti, cartografia e grafici di vario tipo □ Interpretare un fatto storico □ Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole delle conoscenze

<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<u>Unificazione dell'Italia</u> <u>Il rivoluzione industriale</u> <u>I guerra mondiale</u> <u>Crisi del 1929</u> <u>Totalitarismi: Nazismo e Fascismo</u> <u>Il guerra Mondiale</u> <u>La Guerra Fredda</u> <u>Caduta del muro di Berlino</u> <u>Unione Europea</u>
<u>ABILITA':</u>	<u>Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità □ Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici □ Individuare i cambiamenti socioeconomici e tecno - scientifici □ Analizzare contesti, fattori e strumenti che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche</u>

<u>METODOLOGIE:</u>	lezione frontale lavoro di gruppo • discussione • discorso pubblico • modalità capovolta • uso delle tecnologie
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Vedi scheda relativa all'insegnamento di lingua Italiana
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	STORIA 9788842435600 De Vecchi Storia in corso

<u>DISCIPLINA</u>	TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI
<u>DOCENTE</u>	LIBERATO AMATO
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	• Principi di elettrotecnica, principali elementi e normativa di sicurezza in ambito elettrico. • Condurre e gestire macchinari e impianti di produzione dolciaria e da forno ; • Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva. • Analizzare il valore, i limiti ed i rischi delle varie soluzioni tecniche con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di lavoro, volti alla tutela della persona e dell'ambiente. • Attuare strategie di pianificazione e compensazione per ottimizzare la produzione di beni in relazione al contesto in cui si opera. • Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> (anche attraverso UDA o moduli)	• Illustrare, utilizzando gli opportuni schemi e disegni, le caratteristiche tecniche e operative delle principali macchine per la produzione artigianale di prodotti dolciari e da forno. • Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva di dolci in ambito artigianale ed industriale • Analizzare il valore e i limiti dei rischi con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di lavoro, in riferimento al D.lgs. 81/2008 • Gestire la manutenzione ordinaria. • Funzionamento di circuiti elettrici. • Tipologie , struttura e caratteristiche di funzionamento delle macchine per la produzione artigianale e industriale di prodotti dolciari e da forno. • Tipologia di organigrammi.

<u>ABILITA':</u>	• Disegnare semplici schemi di impianti di produzione. • Disposizione dei locali di produzione e dei locali aperti al pubblico secondo le disposizioni di legge, igiene e sicurezza vigenti in Italia. • Individuare le responsabilità e le relazioni organizzative in aziende di dimensioni sia artigianali che industriali.
------------------	---

<u>METODOLOGIE:</u>	• Lezione frontale e lezione partecipata.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	• Prove scritte semistrutturate • La valutazione è stata effettuata secondo i criteri stabiliti dal PTOF.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	• Testo in adozione: Tecniche di Organizzazione e gestione dei processi produttivi - ed. Hoepli Scuola

<u>DISCIPLINA</u>	INGLESE
<u>DOCENTE</u>	
Materia	
<u>COMPETENZE</u> <u>RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	• Comprendere le idee fondamentali di testi complessi su argomenti sia concreti che astratti, comprese le discussioni tecniche nel proprio settore di specializzazione • Interagire con relativa scioltezza e spontaneità, tanto che l'interazione con un parlante nativo si sviluppa senza eccessiva fatica • Produrre testi chiari e articolati su un'ampia gamma di argomenti, in particolare quello del proprio settore • Esprimere un'opinione su un argomento d'attualità
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u>	• Safety nutrition and HACCP • Healthy food (nutrients, food pyramid) • Puddings (some types of desserts-recipes of apple pie and cheesecake), cupcakes, the figure of the cake designer

	Chocolate (brief history, chocolate varieties, positive and negative aspects of eating chocolate)
<u>ABILITA'</u>	- Esporre la finalità del sistema di controllo HACCP - Descrivere i tipi di rischio per la sicurezza del cibo - Illustrare le funzioni dei nutrienti - Descrivere alcuni desserts, cupcakes - Sapere quali sono le abilità di un cake-designer - Descrivere le tipologie di cioccolato - Conoscere gli aspetti positivi e negativi del mangiare cioccolato
<u>METODOLOGIE:</u>	- Lezione frontale - Lezione multimediale - Lezione interattiva
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	La valutazione complessiva, intesa non solo come giudizio sulla crescita culturale, ma anche civile dello studente, tiene conto di: - Livello di partenza - Partecipazione al dialogo educativo - Interessi culturali - Assiduità della frequenza - Applicazione allo studio - Rispetto dell'ambiente e del gruppo classe e docenti La valutazione delle verifiche scritte e orali ha tenuto conto dei criteri esposti nelle griglie allegate al PTOF.

<u>DISCIPLINA</u>	FRANCESE
<u>DOCENTE</u>	GUADAGNO LUISA
<u>COMPETENZE</u> <u>RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	Analizzare gli orizzonti culturali. Potenziare le abilità espressive in lingua straniera utilizzando un lessico adatto. Riconoscere le principali differenze tra i vari tipi di strutture ricettive/enogastronomie e figure professionali correlate. Conoscere le caratteristiche di un regime alimentare e di quelli alternativi. Favorire esperienze di apprendimento nel settore specifico di indirizzo(come in altri) per promuovere le capacità relazionali e lavorative. Comprendere in modo globale e in modo analitico messaggi orali semplici e complessi Esprimere un'opinione su un argomento d'attualità
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u>	• UDA LA PATISSERIE • Les fruits en pâtisserie, • Les ingrédients de base • Les crèmes de base • Les pâtes de base • Le chocolat • Les meringues • Les alternatives pour intolérants • La préparation • La conservation UDA GOURMANDISES ET PRESENTATION • Le pain • La pâtisserie salée • Les viennoiseries • Les mignardises • Les glaces et les sorbets. • La France, un pays consommateur et créateur de pâtisserie. • Services et décoration. • La carte des desserts. • Les boulangeries-pâtisseries franchisées. • Cake design. • La pâtisserie classique. Ingrédients et préparation de base • La pâtisserie industrielle.

	• Régime et nutrition (le régime méditerranéen, La pyramide alimentaire, Allergie et intolérance) • Le développement durable et l' Agende 2030. Le gaspillage alimentaire
<u>ABILITA'</u>	• Applicare il metodo HACCP e le regole di igiene in pasticceria • Descrivere l'origine dei rischi sanitari e le soluzioni possibili • Descrivere le diverse tipologie di dessert e impasti per dolci • Illustrare le funzioni dei nutrienti • Confrontare allergie e intolleranze
<u>METODOLOGIE:</u>	• Attività di gruppo. • Simulazioni di attività specifiche di indirizzo. • Attività di ricerca su internet (ricerca di lavoro, strutture ricettive, condivisione di esperienze). • Attività di preparazione per la presentazione di una mappa con app di sistema
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	La valutazione riguarda soprattutto la capacità di riflettere su di sé e individuare le proprie attitudini. Tiene conto del Livello di partenza Capacità di gestire efficacemente il tempo, le informazioni, le relazioni Capacità di lavorare sia in maniera autonoma sia in modalità collaborativa e costruttiva per un interesse comune. Curiosità nei confronti del mondo, creatività ed apertura per immaginare nuove possibilità. • Capacità di utilizzare le risorse digitali • Applicazione allo studio • Rispetto dell'ambiente e del gruppo classe e docenti Per i criteri di valutazione sono state adottate le rubriche valutative raccolte nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa dell'Istituzione Scolastica.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	• Libro di testo: "SUBLIME 2030" oenogastronomie et service.. Christine Duvallier. Ed. ELI • Materiale fornito dalla docente Computer e LIM

<u>DISCIPLINA</u>	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
<u>DOCENTE</u>	<u>Cantiello Francesco</u>
<u>COMPETENZE</u> <u>RAGGIUNTE alla fine</u> <u>dell'anno per la</u> <u>disciplina</u>	Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione a tutela della persona, della collettività, dell'ambiente; Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; Orientarsi nella normativa pubblicistica, civilistica e fiscale in termini generali e con particolare riferimento alle attività del sistema aziendale Operare nel sistema delle rilevazioni aziendali avendone la visione d'insieme e sapendo utilizzare gli strumenti operativi e concettuali Produrre documenti relativi alla rendicontazione aziendale. Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica, attraverso il confronto fra epoche, e in una dimensione sincronica, attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali. Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio
<u>CONOSCENZE o</u> <u>CONTENUTI</u> <u>TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA</u> <u>o moduli)</u>	Le funzioni ed i principi di redazione del bilancio d'esercizio di un'impresa turistica La struttura ed il contenuto del bilancio d'esercizio. Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico internazionale. Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale. Enti e organismi internazionali, Enti e organismi interni, Normativa internazionale e comunitaria di settore e

	Normativa nazionale di settore. Tecniche di marketing turistico, Marketing pubblico, privato e integrato. Analisi interna ed esterna, Targeting, posizionamento e scelte strategiche, Leve di marketing, Tecniche e strumenti di web-marketing, Piano di marketing. Analisi dell'ambiente e scelte strategiche Pianificazione e programmazione aziendale. Vantaggio competitivo. Controllo di gestione, Budget e tipologie di budget, Controllo budgetario e report, Business plan e suo contenuto Marketing plan.
<u>ABILITA':</u>	Le funzioni ed i principi di redazione del bilancio d'esercizio di un'impresa turistica. La struttura ed il contenuto del bilancio d'esercizio. Individuare, rispetto a casi concreti, le politiche di prodotto, di prezzo, di promozione e di distribuzione da attuare in funzione di un obiettivo aziendale. Applicare i principi e gli strumenti della programmazione e del controllo per comprendere l'economicità e l'efficienza di una iniziativa imprenditoriale. Costruire semplici budget settoriali traendo le informazioni utili per controllare e valutare l'andamento della Gestione.
<u>METODOLOGIE:</u>	Lezione frontale, Lezione partecipata, cooperative learning.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Sono state somministrate prove scritte strutturate e verifiche orali sotto forma di colloqui. La valutazione è stata effettuata secondo i criteri stabiliti dal PTOF
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	- Gestire le imprese ricettive up – enogastronomia - slide

Materia	MATEMATICA
Docente	VALSIGLIA ANNUNZIATA
<u>COMPETENZE</u> <u>RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	APPLICARE LE REGOLE DI CALCOLO RISOLVERE PROBLEMI APPLICARE FORMULE ANALIZZARE COMPRENDERE E RISOLVERE ESERCIZI
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u>	▪ Richiami Equazioni e disequazioni ▪ Richiami di geometria Analitica: Retta e Parabola ▪ Concetti di Statistica e Probabilità ▪ Funzione; ▪ Dominio di $f(x)$ razionali intere e fratte e irrazionali intere; ▪ Zero di una funzione e segno di una funzione; ▪ L'economia e i modelli matematici; ▪ Domanda e offerta; ▪ Costi di produzione; ▪ Ricavi e profitti; ▪ Break even point; ▪ Problemi di scelta ▪ Argomenti di Educazione Civica: agenda 2030, (analisi ed interpretazioni di grafici relativi ai fenomeni oggetto di studio)
<u>ABILITA'</u>	▪ Servirsi delle tecniche del Calcolo aritmetico ed algebrico ▪ Saper esaminare le funzioni di domanda e offerta ▪ Saper analizzare i costi di produzione di beni e servizi economici ▪ Saper esaminare gli aspetti di redditività dell'impresa - mediante le funzioni del ricavo e del profitto; ▪ Saper applicare i modelli matematici per ottimizzare le funzioni di tipo economico ▪ Essere in grado di risolvere problemi
<u>METODOLOGIE:</u>	Lezione frontale Problem solving Lavori di gruppo Metodo Induttivo/Deduttivo

<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Per la valutazione del rendimento scolastico in riferimento agli obiettivi cognitivi e comportamentali, secondo quanto stabilito nel PTOF, il C.d.C adotta i seguenti criteri: • Interazione e partecipazione al lavoro di classe; • Motivazione ed interesse; • Impegno; • Progressione nell'apprendimento e nell'acquisizione di comportamenti idonei; • Raggiungimento degli obiettivi. Verifiche di valutazione scritte, strutturate e semistrutturate, e verifiche orali.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro di testo: “Matematica in cucina, in sala, in albergo” Autori: Bergamini - Barozzi - Trifon Zanichelli - ISBN 9788808373618 Schede esercitative elaborate dal docente e recuperate da altre fonti; Riviste eRicerche sul Web

Materia	Enogastronomia settore Pasticceria e prodotti dolciari artigianali e industriali
DOCENTE	BIANCO ANTONIO
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. Realizzare pacchetti di offerta

	turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale. Supportare le attività di <i>budgeting -reporting</i> aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing				
<u>CONOSCENZE</u> <u>o CONTENUTI</u> <u>TRATTATI:</u>	Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili. ▢ Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa, ▢ Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali, ▢ Normativa volta alla tutela ed alla sicurezza del cliente, ▢ Elementi di eco-gastronomia, ▢ Principi di ecoturismo, Concetti di sostenibilità e certificazione				
<u>ABILITA'</u>	▢ in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. ▢ Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. ▢ Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili). ▢ Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. ▢ Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base e specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.				
<u>METODOLOGIE:</u>	Lezione partecipata con esercitazioni guidate di lettura dei testi. Lavoro di gruppo con conseguente cooperative learning, brainstorming, problem solving e lavoro autonomo.				
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	La valutazione terrà conto dei seguenti fattori (come da griglia allegata): Relazionale affettiva e motivazionale (comunicazione e socializzazione, relazione con i compagni e con i docenti o altre figure) / Sociale (cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine, rispetto dei tempi)/ Pratica (precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie) / Cognitiva (capacità di trasferire le conoscenze acquisite, ricerca e gestione delle informazioni)/ della metacompetenza (es. autovalutazione) / del problem solving (creatività e autonomia). L'allievo è chiamato ad elaborare una scheda in cui espone il risultato ed il percorso seguito, esprime una valutazione ed indica i punti di forza e quelli di miglioramento. Griglia di Valutazione <u>GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UDA (completa)</u> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%; text-align: center;">LIVELLI</th><th style="width: 50%; text-align: center;">VOTI</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="height: 20px;"></td><td></td></tr> </tbody> </table>	LIVELLI	VOTI		
LIVELLI	VOTI				

		<i>Eccellente</i>	4	100/90
		<i>Adeguate</i>	3	80/76
		<i>Basilare</i>	2	75/60
		<i>Lacunoso</i>	1	50/40/30/20/10

<u>DISCIPLINA</u>	Scienze e cultura dell'alimentazione
<u>DOCENTE</u>	FUSCO MORENA
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	• distinguere la funzione nutrizionale degli alimenti; • prevenire e gestire i rischi di tossinfezioni alimentari correlati alla manipolazione degli alimenti; • redigere un piano HACCP; • formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. • individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	• I MACRONUTRIENTI • LA DIETA NELLE DIVERSE ETÀ E CONDIZIONI FISILOGICHE • I DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE • LE DIETE NELLE DIVERSE CONDIZIONI PATOLOGICHE • ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI • PROMOZIONE DEL "MADE IN ITALY" E VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO • SICUREZZA ALIMENTARE • SISTEMA HACCP • ALIMENTAZIONE E TUMORI • ALCOL E SALUTE

<u>ABILITA':</u>	● saper programmare un regime alimentare in rapporto alle diverse condizioni fisiologiche; ● saper interpretare le caratteristiche nutrizionali di alcuni modelli alimentari e la loro influenza sullo stato di salute; ● applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; ● agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse; ● saper riconoscere le motivazioni culturali, sociali ed economiche nelle scelte alimentari delle grandi religioni.
<u>METODOLOGIE:</u>	Lezione frontale Cooperative learning, Lezione Interattiva Problem solving, Lezione multimediale Attività di laboratorio Lezione / applicazione, Esercitazioni pratiche, Lettura e analisi diretta dei testi
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Per la misurazione dei risultati delle singole prove di verifica (profitto) si individuano alcuni indicatori di riferimento quantificabili secondo la seguente scala numerica: INDICATORI GIUDIZIO VOTO Conoscenza particolarmente approfondita della materia, con contributi personali ; agilità e originalità nel realizzare collegamenti; esposizione puntuale nei linguaggi specifici

	complessi ECCELLENTE 10 Conoscenza approfondita della materia, autonomia di rielaborazione critica, esposizione puntuale nei linguaggi specifici complessi OTTIMO 9 Conoscenza approfondita degli argomenti, sicurezza di analisi e sintesi, esposizione sicura ed articolata BUONO 8 Conoscenze complete, elaborazione di semplicianalisi e sintesi, esposizione chiara DISCRETO 7 Conoscenza degli argomenti essenziali, esposizione semplice ma corretta SUFFICIENTE 6 Conoscenza frammentaria e superficiale degli argomenti ed esposizione approssimativa INSUFFICIENTE 5 Conoscenze scarse ed esposizione confusa GRAVEMENTE INSUFFICIENTE 4 Conoscenze isolate e prive di significato DEL TUTTO INSUFFICIENTE 3 Rifiuta di rispondere alle domande, consegna in bianco i compiti MANCANZA DI PRESTAZIONE
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	CONOSCERE GLI ALIMENTI S. RODATO ED. CLITT APPUNTI

<u>DISCIPLINA</u>	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
<u>DOCENTE</u>	PROF. GENNARO ROCCHINO
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	Riprodurre con scioltezza i gesti tecnici delle varie attività. Consapevolezza delle proprie abitudini e stile di vita differenziando quelle sane da valorizzare e quelle improprie da modificare.

	Organizzare un pasto in vista di una gara o di una competizione alla luce delle conoscenze acquisite sul valore energetico.
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	Le regole degli sport praticati. Il fair play, rispettare l'avversario e il suo livello di gioco, accettare le decisioni arbitrali anche se ritenute sbagliate. Conoscere i principi di una corretta alimentazione e di come essa è utilizzata nell'ambito dell'attività fisica e sportiva. Lo sport e l'alimentazione come strumenti per il conseguimento di obiettivi di sostenibilità sociale e ambientale. Conoscenza delle problematiche legate alla tossicodipendenza, all'alcolismo, al tabagismo e i danni che queste dipendenze provocano sugli organi. Conoscenza dei metodi illeciti usati dagli atleti per migliorare il livello della prestazione (doping. Etc.).
<u>ABILITA':</u>	Saper programmare una dieta adeguata all'età e ad un buon stile di vita. Utilizzare il fair play come regola di vita. Relazionarsi positivamente con il gruppo rispettando le caratteristiche personali.
<u>METODOLOGIE:</u>	Lezioni frontali, Lavoro di gruppo, role playing. Lezioni interdisciplinari con la materia Scienze degli alimenti
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Conoscenza degli argomenti trattati. Motivazione interesse e impegno. Abilità nei giochi sportivi e conoscenza di tecniche.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro di testo, articoli di giornale, riviste scientifiche, video e attrezzi specifici per la pratica delle discipline sportive.

8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

8.1 Criteri di valutazione

Criteri di valutazione comuni:

- l'apprendimento, cioè il raggiungimento degli obiettivi cognitivi e meta cognitivi, con particolare attenzione al processo e non solo al prodotto;
- il miglioramento rispetto alla situazione di partenza

Modalità di valutazione

La valutazione si è svolta all'inizio dell'anno con le prove di ingresso (**valutazione diagnostica**) ed è proseguita per tutto il corso dell'anno in modo sistematico e frequente (**valutazione formativa**) pervenendo infine al giudizio finale (**valutazione sommativa**) come sintesi del processo di apprendimento.

Per tale valutazione si sono utilizzati strumenti di verifica adeguati, oggettivi e periodici, orali e scritti, quali, ad esempio, interrogazioni, questionari, prove strutturate e semi strutturate, produzioni ed esercitazioni.

Per gli scrutini, in particolare per quelli di fine anno, si è tenuto conto dei seguenti elementi:

- Progressione dell'apprendimento
- Attitudini, interessi e problemi individuali.
- Capacità acquisite
- Metodo di lavoro
- Attenzione ed impegno
- Frequenza
- Comportamento e grado di socializzazione nella classe e nella scuola
- Partecipazione al dialogo educativo
- Risultato di eventuali interventi educativi

VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO: CRITERI E GRIGLIA

INDICATORI		DESCRITTORI
Frequenza		Valuta la regolarità della frequenza alle lezioni, l'arrivo puntuale in classe al mattino, al cambio dell'ora e dopo gli intervalli, il numero di assenze, di entrate alla seconda ora e di uscite anticipate in rapporto a quanto previsto dal Regolamento di Istituto.
Condotta		Valuta la correttezza del comportamento nei confronti del Dirigente scolastico, dei docenti, del personale ATA, dei compagni e durante le uscite didattiche e le attività di PCTO; valuta la correttezza nell'utilizzo del materiale e della struttura della scuola; valuta la correttezza nel comportamento durante le lezioni e le modalità di interazione
Partecipazione al dialogo educativo		Valuta l'interesse e la partecipazione alle proposte didattiche, la puntualità delle consegne, l'impegno nella vita della classe e/o dell'istituto.
VOTO	INDICATORI	DESCRITTORI

10 (tutti e tre gli indicatori)	Frequenza	Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari
	Condotta	Si comporta in modo esemplare, non ha note disciplinari.
	Partecipazione al dialogo educativo	Partecipa attivamente e assiduamente alle proposte didattiche, interagendo in modo proficuo con compagni e insegnanti, è sempre puntuale nelle consegne, si impegna attivamente nella vita della classe e/o dell'Istituto.
9 (almeno 2 indicatori)	Frequenza	Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari
	Condotta	Si comporta in modo generalmente corretto, non ha note disciplinari.
	Partecipazione al dialogo educativo	Partecipa attivamente alle proposte didattiche, interagendo con compagni e insegnanti, è puntuale nelle consegne, si impegna nella vita della classe e/o dell'Istituto.
8 (almeno 2 indicatori)	Frequenza	Frequenta regolarmente le lezioni; occasionalmente non rispetta gli orari.
	Condotta	Solo in maniera occasionale riporta note disciplinari, di lieve entità rispetto a quanto previsto dal Regolamento di istituto.
	Partecipazione al dialogo educativo	Partecipa con regolarità alle proposte didattiche, è generalmente puntuale nelle consegne, si impegna con discontinuità nella vita della classe e/o dell'Istituto.
7 (almeno 2 indicatori)	Frequenza	Frequenta le lezioni con una certa regolarità ma spesso non rispetta gli orari.
	Condotta	A volte riporta note disciplinari di lieve entità rispetto a quanto previsto dal Regolamento di istituto.
	Partecipazione al dialogo educativo	Partecipa con discontinuità alle proposte didattiche, non è sempre puntuale nelle consegne.
6 (almeno 2 indicatori)	Frequenza	Frequenta in modo irregolare le lezioni, spesso non rispetta gli orari.
	Condotta	Spesso riporta note disciplinari anche di grave entità rispetto a quanto previsto dal Regolamento di istituto.
	Partecipazione al dialogo educativo	Partecipa sporadicamente alle proposte didattiche, non è puntuale nelle consegne.
5	Il voto di condotta insufficiente (inferiore a sei decimi), che determina la non ammissione alla classe successiva o all'esame conclusivo del ciclo di studi, può essere attribuito ove ricorrano le condizioni indicate dall'articolo 4 del D.M. 5 del 16 gennaio 2009. In particolare, "la valutazione insufficiente del comportamento, soprattutto in sede di scrutinio finale, deve scaturire da un attento e meditato giudizio del Consiglio di classe, esclusivamente in presenza di comportamenti di particolare gravità riconducibili alle fattispecie per le quali lo Statuto delle studentesse e degli studenti --- D.P.R. 249/1998, come modificato dal D.P.R. 235/2007 e chiarito dalla nota prot. 3602/PO del 31 luglio 2008 --- nonché i regolamenti di istituto prevedano l'irrogazione di sanzioni disciplinari che comportino l'allontanamento temporaneo dello studente dalla comunità scolastica per periodi superiori a quindici giorni (art. 4, commi 9, 9 bis e 9 ter dello Statuto)."	

8.2 Criteri attribuzione crediti

Nel rispetto dei riferimenti normativi fondamentali (DPR n. 323 del 23.7.1998 art. 12 cc. 1, 2; D.Lgs. 62/2017, art.15, cc.1-2 e relative tabelle per l'attribuzione dei crediti, nonché della conversione prevista dalla O.M. n.65 del 14.03.2022, Allegato C, tabella 1) e in conformità con quanto deliberato in sede di Collegio dei Docenti, il Consiglio di Classe ha adottato i seguenti criteri nell'assegnazione dei CREDITI SCOLASTICI:

- **Media dei voti pari o superiore** al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più alto della banda di oscillazione;
- **Media dei voti inferiore** al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più basso della banda di oscillazione;

Nel rispetto dei riferimenti normativi, non da ultimo dell'O.M. 67 del 31 marzo 2025, art. 11, il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale viene attribuito **SOLO** se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi.

Allegato A
(di cui all'articolo 15, comma 2)

TABELLA

Attribuzione credito scolastico

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

8.3 Griglie di valutazione prove scritte (eventuali indicazioni ed esempi di griglie che il consiglio di classe ha sviluppato nel corso dell'anno, nel rispetto delle griglie di cui al DM 769)

- Griglie per la prova di italiano, tipologia A, B, C (a seguire)
- Griglia per la seconda prova scritta (a seguire)

Tipologia A:
Analisi del testo letterario

ALUNNO

CLASSE

SEZIONE

INDICATORI		Descrizioni	Punti	Punti/100
INDICATORI GENERALI	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo, coerenza e coesione testuale	Il testo non risulta strutturato né articolato	0	0
		Il testo risulta strutturato e organizzato in modo parziale e poco chiaro e non sempre appare coerente e coeso	0,5	5
		Il testo risulta strutturato e organizzato in modo accettabile e nel complesso appare coerente e coeso	1	10
		Il testo risulta strutturato e organizzato in modo adeguato e chiaro e appare coerente e coeso	1,5	15
		Il testo, coerente e coeso, risulta strutturato e organizzato in modo organico ed efficace	2	20
	Correttezza e proprietà linguistica (lessico, ortografia, uso della punteggiatura, della paratassi e dell'ipotassi)	Il testo risulta scorretto dal punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso improprio della punteggiatura	0	0
		Il testo presenta diversi errori grammaticali, un lessico non sempre appropriato e un uso poco efficace della punteggiatura	0,5	5
		Il testo risulta nel complesso corretto da un punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso adeguato della punteggiatura	1	10
		Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, presenta un lessico appropriato e un uso consapevole della punteggiatura	1,5	15
		Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, con un lessico vario e curato e un uso efficace della punteggiatura	2	20
	Precisione dei riferimenti culturali e capacità di esprimere giudizi critici e valutazioni personali	Il testo non presenta riferimenti culturali e non esprime giudizi e valutazioni personali	0	0
		Il testo fornisce generici riferimenti culturali e presenta giudizi e valutazioni personali in maniera episodica	0,5	5
		Il testo fornisce adeguati riferimenti culturali e presenta alcuni giudizi e valutazioni personali	1	10
		Il testo fornisce appropriati riferimenti culturali e presenta pertinenti giudizi e valutazioni personali	1,5	15
		Il testo fornisce approfonditi riferimenti culturali e presenta giudizi critici e motivate valutazioni personali	2	20
INDICATORI SPECIFICI	Comprensione del testo e rispetto dei vincoli posti dalla consegna	Frantende il testo, non coglie le informazioni esplicite in esso contenute e non rispetta i vincoli	0	0
		Coglie qualche informazione del testo e rispetta parzialmente i vincoli	0,5	5
		Coglie solo le informazioni esplicitamente fornite dal testo e nel complesso rispetta i vincoli	1	
		Comprende il testo in modo corretto e rispetta i vincoli	1,5	15
		Comprende pienamente il testo e rispetta i vincoli	2	20
	Analisi e interpretazione del testo	Non individua le caratteristiche del testo	0	0
		Individua in modo confuso la natura e le caratteristiche del testo	0,5	5
		Individua in modo non sempre chiaro la natura e le caratteristiche del testo e ne propone una interpretazione	1	10
		Individua le caratteristiche del testo e fornisce una interpretazione adeguata	1,5	15
		Individua le caratteristiche del testo e fornisce una valida e/o critica interpretazione	2	20
Presidente _____			Punteggio totale ____/10	
			____/100	

Tipologia B:
Analisi e produzione di un testo argomentativo

ALUNNO _____

CLASSE _____

SEZIONE _____

	INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	Punti/100
INDICATORI GENERALI	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo, coerenza e coesione testuale	Il testo non risulta strutturato né articolato	0	0
		Il testo risulta strutturato e organizzato in modo parziale e poco chiaro e non sempre appare coerente e coeso	0,5	5
		Il testo risulta strutturato e organizzato in modo accettabile e nel complesso appare coerente e coeso	1	10
		Il testo risulta strutturato e organizzato in modo adeguato e chiaro e appare coerente e coeso	1,5	15
		Il testo, coerente e coeso, risulta strutturato e organizzato in modo organico ed efficace	2	20
	Correttezza e proprietà linguistica (lessico, ortografia, uso della punteggiatura, delle parentesi e dell'ipotesi)	Il testo risulta scorretto dal punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso improprio della punteggiatura	0	0
		Il testo presenta diversi errori grammaticali, un lessico non sempre appropriato e un uso poco efficace della punteggiatura	0,5	5
		Il testo risulta nel complesso corretto da un punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso adeguato della punteggiatura	1	10
		Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, presenta un lessico appropriato e un uso consapevole della punteggiatura	1,5	15
		Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, con un lessico vario e curato e un uso efficace della punteggiatura	2	20
	Precisione dei riferimenti culturali e capacità di esprimere giudizi critici e valutazioni personali	Il testo non presenta riferimenti culturali e non esprime giudizi e valutazioni personali	0	0
		Il testo fornisce generici riferimenti culturali e presenta giudizi e valutazioni personali in maniera episodica	0,5	5
		Il testo fornisce adeguati riferimenti culturali e presenta alcuni giudizi e valutazioni personali	1	10
		Il testo fornisce appropriati riferimenti culturali e presenta pertinenti giudizi e valutazioni personali	1,5	15
		Il testo fornisce approfonditi riferimenti culturali e presenta giudizi critici e motivate valutazioni personali	2	20
INDICATORI SPECIFICI	Analisi e comprensione del testo argomentativo	Non individua la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	0	0
		Individua in modo confuso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	0,5	5
		Individua solo in parte e in modo non sempre chiaro la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	1	10
		Individua la tesi e le argomentazioni presenti nel testo in modo corretto	1,5	15
		Individua la tesi e le argomentazioni presenti nel testo in modo consapevole e critico	2	20
	Strutturazione logica della tesi e dell'argomentazione	Assenza di tesi e di argomentazione	0	0
		Tesi confusa o non chiaramente individuabile e argomentazione inadeguata e/o incoerente	0,5	5
		Tesi non sempre coerente e argomentazione parziale e non sempre ben articolata	1	10
		Tesi semplice e coerente e argomentazione lineare e logicamente valida	1,5	15
		Tesi chiara e coerente e argomentazione articolata ed efficace	2	20

Firma Presidente _____

Punteggio totale ____/10

____/100

Comm.1 _____ Comm.4 _____

Comm.2 _____ Comm.5 _____

Comm.3 _____ Comm.6 _____

Tipologia C:
Testo espositivo-argomentativo

ALUNNO

CLASSE

SEZIONE

	INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	Punti/100
INDICATORI GENERALI	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo, coerenza e coesione testuale	Il testo non risulta strutturato né articolato	0	0
		Il testo risulta strutturato e organizzato in modo parziale e poco chiaro e non sempre appare coerente e coeso	0,5	5
		Il testo risulta strutturato e organizzato in modo accettabile e nel complesso appare coerente e coeso	1	10
		Il testo risulta strutturato e organizzato in modo adeguato e chiaro e appare coerente e coeso	1,5	15
		Il testo, coerente e coeso, risulta strutturato e organizzato in modo organico ed efficace	2	20
	Correttezza e proprietà linguistica (lessico, ortografia, uso della punteggiatura, della paratassi e dell'ipotassi)	Il testo risulta scorretto dal punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso improprio della punteggiatura	0	0
		Il testo presenta diversi errori grammaticali, un lessico non sempre appropriato e un uso poco efficace della punteggiatura	0,5	5
		Il testo risulta nel complesso corretto da un punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso adeguato della punteggiatura	1	10
		Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, presenta un lessico appropriato e un uso consapevole della punteggiatura	1,5	15
		Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, con un lessico vario e curato e un uso efficace della punteggiatura	2	20
	Precisione dei riferimenti culturali e capacità di esprimere giudizi critici e valutazioni personali	Il testo non presenta riferimenti culturali e non esprime giudizi e valutazioni personali	0	0
		Il testo fornisce generici riferimenti culturali e presenta giudizi e valutazioni personali in maniera episodica	0,5	5
		Il testo fornisce adeguati riferimenti culturali e presenta alcuni giudizi e valutazioni personali	1	10
		Il testo fornisce appropriati riferimenti culturali e presenta pertinenti giudizi e valutazioni personali	1,5	15
		Il testo fornisce approfonditi riferimenti culturali e presenta giudizi critici e motivate valutazioni personali	2	20
INDICATORI SPECIFICI	Rispetto delle consegne (titolo, lunghezza ed eventuale parafrasi)	Fraintende e non risponde alle richieste della traccia	0	0
		Sviluppa l'argomento in modo frammentario e disorganico e risponde in modo confuso alle richieste	0,5	5
		Sviluppa l'argomento in modo superficiale e risponde in modo limitato alle richieste	1	10
		Sviluppa l'argomento in modo essenziale e risponde generalmente con aderenza alle richieste	1,5	15
		Sviluppa l'argomento in modo consapevole e risponde in modo pertinente alle richieste	2	20
	Esposizione e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	L'esposizione non è consequenziale e i riferimenti culturali sono assenti o errati	0	0
		L'esposizione risulta frammentaria e/o confusa e i riferimenti culturali sono appena accennati	0,5	5
		L'esposizione non è sempre lineare e i riferimenti culturali sono generici	1	10
		L'esposizione è chiara e generalmente argomentata e i riferimenti culturali sono adeguati	1,5	15
		L'esposizione è articolata e argomentata e i riferimenti culturali sono precisi e pertinenti	2	20

Firma Presidente

Punteggio totale ____/10

____/100

Comm.1 _____ Comm.4 _____

Comm.2 _____ Comm.5 _____

Comm.3 _____ Comm.6 _____

Disciplina: _____

INDICATORI	DESCRIPTORI	PUNTI ASSEGNATI	
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	Pieno riconoscimento della tematica proposta e della consegna operativa.	3	
	Adeguate interpretazione della tematica.	2,5	
	Tematica sostanzialmente compresa, con la presenza di qualche imprecisione.	2	
	Scarsa comprensione della tematica o consegna data.	1,5	
	Inesistente comprensione della tematica	1	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	Acquisizione dei contenuti completa, ben strutturata e approfondita con capacità di operare collegamenti interdisciplinari efficaci.	6	
	Buon livello di acquisizione dei contenuti con capacità di operare semplici collegamenti interdisciplinari.	5,5	
	Discreta acquisizione dei contenuti.	4	
	Acquisizione essenziale dei contenuti minimi con necessità di consolidamento.	3,5	
	Acquisizione frammentaria dei contenuti con presenza di lacune.	2	
	Acquisizione frammentaria dei contenuti con presenza di molte lacune gravi.	1	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	Padroneggia in modo completo e approfondito le conoscenze e le abilità per risolvere autonomamente le problematiche.	8	
	Padroneggia in modo adeguato tutte le conoscenze e le abilità per risolvere problemi in contesti noti.	6,5	
	Padroneggia in modo adeguato la maggior parte delle conoscenze e delle abilità per risolvere problemi in modo autonomo.	4,5	
	Padroneggia la maggior parte delle conoscenze e le abilità in modo essenziale, esegue i compiti in autonomia e risolve semplici problematiche.	2,5	
	Scarsa Padronanza della maggior parte delle conoscenze e delle	1	

	abilità che non consentono la risoluzione delle problematiche.		
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Utilizzo sicuro e preciso delle procedure, degli strumenti e dei linguaggi disciplinari tecnico-scientifici.	3	
	Utilizzo autonomo e corretto delle procedure, degli strumenti e dei linguaggi disciplinari tecnico-scientifici .	2,5	
	Utilizzo semplice e chiaro delle procedure, degli strumenti e dei linguaggi disciplinari tecnico-scientifici, esposizione personale generica/superficiale.	2	
	Scarsa autonomia nell'uso delle procedure, degli strumenti e dei linguaggi disciplinari tecnico-scientifici.	1	
	PUNTEGGIO/VOTO	TOT. ____/20	

Il Presidente
Prof.

	La Commissione	
Prof.	Prof.	Prof.
Prof.	Prof.	Prof.

8.4 Griglie di valutazione colloquio (O.M. n.55 del 22.03.2024, Allegato A)

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50-2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50-2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al 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				

8.5 Simulazioni delle prove scritte: indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni (es. difficoltà incontrate, esiti)

Inserire eventuali commenti sullo svolgimento delle simulazioni, se effettuate.

8.6. Altre eventuali attività in preparazione dell'esame di stato (es. simulazioni colloquio)

8.7. Indicazioni ed osservazioni sulla seconda prova (nel caso di classi degli indirizzi di istruzione professionale)



Ministero dell'Istruzione e del Merito

**ANDREA TORRENTE
CASORIA**

VERBALE classe 5 G

.....

Oggi, 06/05/26, alle ore 15,00 nei locali dell'Istituto si è riunito il consiglio della classe 5 G IPSSEOA articolazione Prodotti dolciari per discutere sul seguente odg:

- Andamento didattico-disciplinare
- Scelta dei libri di testo per l'a.s.2026-27 3.
- Classiquinte: preparazione documento di classe (15 maggio)

Coordinatore prof.ssa ..Morena Fusco....., verbalizzante prof. ..B. Schiavone..... Presiede il coordinatore prof. ssa ..Morena Fusco

sono presenti tutti i professori tranne Ferretti domenico e Valsiglia Annunziata

Constatata la presenza del numero legale e della regolarità della convocazione, il presidente avvia la discussione

Sul primo punto all'odg si conferma che la classe segue con profitto e continuità le lezioni in tutte le discipline.

Si passa a discutere del secondo punto all'odg si dà lettura delle proposte dei libri indicate su ARGO di cui si allega scheda stampata.

Sul terzo punto all'ODG si discute del documento finale della classe e si licenzia l'articolato allegato

Non avendo altro su cui discutere la seduta è sciolta alle ore 15.45

del chè è verbale letto approvato e sottoscritto

CASORIA, 06/05/2026

Prof.ssa
Morena Fusco

.....

Il segretario verbalizzante
prof. B. Schiavone

