



ISTITUTO PARITARIO "SAN GIORGIO"

ESAMI DI STATO

DOCUMENTO FINALE

PER LA CLASSE V B IPSEOA

**INDIRIZZO: "ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI DI
ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA"**

Codice ATECO "I 55 – ALLOGGIO"

Anno scolastico 2023-2024

**Redatto ed approvato dal Consiglio di Classe di quinta
sezione "B" IPSEOA, Codice ATECO "I 55 – ALLOGGIO"**

**Coordinatore Didattico
Carolina AMATO**

1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto

L'Istituto Paritario San Giorgio nasce nel 2010 con sede nel quartiere di Pianura fino a Luglio 2013 ed attualmente con sede a Quarto, divenendo ben presto punto di riferimento per gli studenti interessati all'Istruzione secondaria di II grado ed alla formazione negli indirizzi alberghieri, economici e tecnologici. La Scuola ha allargato progressivamente la propria utenza sino ad estendersi alle province vicine, assumendo così una dimensione interprovinciale che continua a mantenere, nonostante l'apertura di Istituzioni analoghe nel suo bacino di utenza.

2 Presentazione Istituto

L'Istituto Paritario "San Giorgio" di Quarto si articola nei seguenti indirizzi di studio:

Istruzione Tecnica per:

Settore Economico – Indirizzo: "Amministrazione, Finanza e Marketing"

Settore Tecnologico – Indirizzo "Trasporti e Logistica" –

Articolazione: "Conduzione del mezzo" nelle due opzioni:

Conduzione del mezzo navale

Conduzione di apparati e impianti marittimi

Settore Tecnologico – Indirizzo: "Meccanica, Meccatronica ed Energia"

Articolazione: "Meccanica e Meccatronica"

Istruzione Professionale per Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (IPSEOA)

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (dal PTOF)

Il profilo culturale, educativo e professionale degli istituti Professionali

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

In linea con le indicazioni dell'Unione europea e in coerenza con la normativa sull'obbligo di istruzione, che prevede lo studio, l'approfondimento e l'applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico, l'offerta formativa degli istituti professionali si articola in un'area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi, e in aree di indirizzo.

L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storicosociale.

Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formali, non formali e informali.

Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati

in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi.

Le attività e gli insegnamenti relativi a “Cittadinanza e Costituzione” di cui all’art. 1 del decreto legge 1 settembre 2008, n. 137, convertito con modificazioni, dalla legge 30 ottobre 2008, n. 169, coinvolgono tutti gli ambiti disciplinari e si sviluppano, in particolare, in quelli di interesse storico-sociale e giuridico-economico.

Assume particolare importanza nella progettazione formativa degli istituti professionali la scelta metodologica dell’alternanza scuola lavoro, che consente pluralità di soluzioni didattiche e favorisce il collegamento con il territorio.

CODICI ATECO:

I-55 ALLOGGIO

55.1 alberghi e strutture simili e assimilati

55.2 alloggi per vacanze e altre strutture per brevi soggiorni e assimilati

NUP

5.2.1 Esercenti nelle attività ricettive e assimilati

5.2.3 Assistenti di viaggio e professioni assimilate

2.2 QUADRO ORARIO

I – 55 ALLOGGIO

MATERIA	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
<i>DISC. LETT. ISTITUTI II GRADO</i>	4	4	4	4	4
<i>STORIA</i>	1	1	2	2	2
<i>GEOGRAFIA</i>	1	1	0	0	0
<i>INGLESE</i>	3	3	2	2	2
<i>MATEMATICA</i>	4	4	3	3	3
<i>DISCIPLINE GIURIDICHE ED ECONOMICHE</i>	2	2	0	0	0
<i>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE</i>	0	0	3	3	3
<i>SPAGNOLO</i>	2*	2*	3*	3*	3*
<i>FRANCESE</i>	2*	2*	3*	3*	3*
<i>SCIENZE DEGLI ALIMENTI</i>	2	2	0	0	0
<i>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</i>	0	0	3	3	3
<i>SC. E TECNOLOGIE INFORMATICHE</i>	2	2	0	0	0
<i>SC. NAT., CHIMICA E BIOLOGIA</i>	2	2	0	0	0
<i>LAB. DI ACCOGLIENZA TURISTICA</i>	2	2	6	6	6
<i>LAB. ENOGASTRONOMIA-SETTORE CUCINA</i>	2+2	2+2	0	0	0
<i>LAB. ENOGASTRONOMIA-BAR- SALA E VENDITA</i>	2+2	2+2	0	0	0
<i>TECNICHE DI COMUNICAZIONE</i>	0	0	2	2	2
<i>SCIENZE MOTORIE</i>	2	2	2	2	2
<i>IRC-MATERIA ALTERNATIVA</i>	1	1	1	1	1
TOTALE	32	32	32	32	32

3 DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Composizione consiglio di classe

Disciplina	Nominativo	Continuità didattica	Firma
Italiano	LASTELLA LUISA	SI	
Inglese	LICCARDO ALESSANDRA	NO	
Spagnolo	CIPOLLA ERICA	SI	
Francese	LUCCI MARY	NO	
Storia	LASTELLA LUISA	SI	
Matematica	BRESCIA ANTONELLA	NO	
Scienza e cultura dell'alimentazione	GUARINO GIUSEPPINA	SI	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	FRANZESE GIACCIO ARIANNA	SI	
Laboratorio di Accoglienza Turistica	COSTANTINO BARBARA	SI	
Tecniche di comunicazione	DI TARANTO ROBERTA	SI	
Scienze Motorie	ROCCO ALESSANDRO	NO	
Attività Alternativa	LASTELLA LUISA	SI	

**COORDINATORE DIDATTICO
AMATO CAROLINA**

3.2 Composizione e storia classe

Presentazione sintetica della classe V B

La classe risulta composta da n 29 alunni di cui 4 ritirati. Gli allievi non sono omogenei per estrazione culturale, provenienza e preparazione, ma hanno in comune la forte volontà di raggiungere l'obiettivo fondamentale del conseguimento del diploma.

Gli studenti hanno dimostrato disponibilità al dialogo educativo e al confronto con gli insegnanti: ciò ha comportato il regolare svolgimento delle lezioni. Gli alunni hanno raggiunto buoni livelli di apprendimento tranne alcuni che mantengono lievi carenze di base ma che non hanno precluso il raggiungimento dei medesimi livelli di apprendimento.

La classe è costituita maggiormente da studenti con un bagaglio culturale ampio, il cui impegno dedicato alle materie è abbastanza mirato ad una conoscenza globale della disciplina.

Ognuno di essi ha uno stile di apprendimento diverso ed una diversa motivazione ad apprendere. La loro vivacità intellettuale viene sempre messa in risalto nelle attività tecnico-pratiche, dove ognuno mette in gioco se stessi.

Gli alunni hanno sempre mostrato interesse e impegno verso le attività proposte e si sono dimostrati piuttosto attivi al dialogo educativo; e nel complesso sono riusciti a raggiungere gli obiettivi minimi posti dall'insegnante all'inizio dell'anno scolastico, come previsto dal Consiglio di classe, in maniera piuttosto adeguata.

È lodevole per alcuni allievi in avanti con l'età rimettersi in discussione e ritornare sui banchi di scuola nonostante i fallimenti lavorativi avuti in precedenza, pronti ad accogliere informazioni e nozioni, talvolta ovvie.

Per altri, le esperienze di vita negative legate al mondo lavorativo hanno lasciato un segno indelebile che talvolta rende difficile la valutazione perché risulta compromesso il livello emotivo da cui emerge una barriera difensiva.

Le competenze e le conoscenze di partenza possono essere definite accettabili anche se emerge che le medesime non erano per tutti sufficienti.

In particolare si è riscontrato:

- Per l'area linguistica: per alcuni alunni imprecisioni grammaticali, lessicali ed un imbarazzo nell'esposizione;
- Per l'area logico-matematica: una forte eterogeneità delle capacità logico deduttive e, per alcuni, una carenza nelle abilità matematiche di base;
- Per l'area professionalizzante: una generale attitudine legata ad un buon utilizzo dei linguaggi specifici delle discipline tecniche di indirizzo.

Frequenza

La frequenza per la maggior parte della classe risulta regolare, la maggior parte della classe ha partecipato in maniera più che sufficiente.

Comportamento

Dal punto di vista disciplinare, il CdC, ha sempre operato in sinergia promuovendo tutte quelle azioni educative volte all'osservanza delle regole e alla partecipazione costruttiva al dialogo educativo, ottenendo, buona parte delle volte, una efficace corrispondenza, difatti, la classe non ha mai presentato particolari problemi o situazioni difficili, nel complesso, si è sempre mostrata rispettosa delle principali norme di comportamento. Nel primo quadrimestre del corrente anno scolastico, il CdC, ha constatato un atteggiamento del tutto maturo e responsabile in tutti gli alunni, questo dato è tratto anche e soprattutto dalla sostanziale differenza di età tra i vari studenti e la diversa estrazione sociale che li ha portati a interfacciarsi in modo più che costruttivo con l'intero corpo docenti e anche tra di loro.

Profitto

Dopo un primo quadrimestre conclusosi in maniera del tutto sufficiente, il CdC ha svolto interventi mirati al consolidamento delle conoscenze e competenze raggiunte nella prima metà dell'anno corrente.

In particolare nell'area professionale, le abilità conseguite hanno avuto riscontro positivo soprattutto nel lavoro di laboratorio.

Per quanto riguarda i risultati raggiunti in termini di competenze acquisite nelle singole discipline, si possono individuare due gruppi di livello:

- Un primo gruppo, maggioritario, che ha partecipato al dialogo educativo in modo positivo e costruttivo e ha mostrato assiduità nello studio e ha collaborato con i docenti acquisendo le competenze necessarie per affrontare l'esame di Stato.
- Un secondo gruppo, ha evidenziato costante volontà di non sottrarsi al rispetto delle consegne scolastiche ed ha raggiunto risultati mediamente adeguati.

I risultati raggiunti dalla classe, relativamente al profitto e ai progressi realizzati, possono ritenersi pienamente soddisfacenti, soprattutto se considerati in rapporto al livello delle conoscenze di base, alle capacità e alle attitudini di ciascuno ed ai ritmi di apprendimento. Si evidenzia che parecchi alunni hanno raggiunto livelli di apprendimento abbastanza positivi, grazie ad una buona vivacità intellettuale, un impegno adeguato ed una partecipazione attiva che in questo particolare periodo si sono amplificate con molta enfasi.

ELENCO ALLIEVI

ALLEGATO 1

7.CARATTERISTICHE DEL CORSO DI STUDI

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi:

N	COMPETENZE	ASSI CULTURALI
1	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali	Storico-Sociale Scientifico Tecnologico
2	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	Linguaggi Scientifico Tecnologico
3	Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo	Storico-Sociale Scientifico Tecnologico
4	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	Linguaggi Storico-Sociale Scientifico Tecnologico
5	Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	Linguaggi
6	Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali	Linguaggi Storico-Sociale
7	Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete	Linguaggi Scientifico Tecnologico
8	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento	Scientifico Tecnologico
9	Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare	Storico-Sociale Scientifico Tecnologico
10	Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi	Storico-Sociale Scientifico Tecnologico
11	Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio	Storico-Sociale Scientifico Tecnologico
12	Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi	Storico-Sociale Scientifico Tecnologico

oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

1. 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.
2. 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.
3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
4. Predisporre prodotti e servizi coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici itinerari e proposte ecosostenibili), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
5. 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.
6. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
7. 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.
8. 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.
9. Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
10. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili sociali e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di vita, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

1. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1 Metodologie e strategie didattiche

La proposta didattica non è mirata esclusivamente alla formazione professionale; persegue infatti lo scopo di fornire agli studenti un solido bagaglio culturale che permetta loro di orientarsi in modo adeguato in tutti i contesti della vita sociale.

- Metodologia:

- lezioni frontali come momento di introduzione degli argomenti;
- apprendimento di gruppo
- situazioni da analizzare e risolvere mediante il problem solving;
- verifiche formative e sommative

Progetto di PCTO-IPSEOA

ALLEGATO 2

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

- Strumenti Didattici

Relativamente al materiale gli strumenti utilizzati sono le dispense dell'insegnante, vocabolari, audio ,appunti di ricerca e consultazione, mappe concettuali supporti informatici.

- **Risorse strutturali:**

- Un laboratorio adibito all'uso secondo le più recenti normative (permette il concreto contatto con l'ospitalità del cliente)
- il laboratorio linguistico dove perfezionare l'apprendimento delle lingue straniere
- il laboratorio di informatica dove acquisire competenza con l'utilizzo del computer.

6. ATTIVITA' E PROGETTI

6.1 Attività di recupero e potenziamento

Le attività di recupero sono state svolte durante le ore curricolari.

6.2 INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

L'insegnamento dell'educazione civica si basa su tre nuclei tematici:

Costituzione, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà

Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio

Cittadinanza digitale

Le prove INVALSI sono state svolte da tutti gli allievi.

7 INDICAZIONI SU DISCIPLINE.

7.1 ITALIANO

<u>COMPETENZE</u> <u>RAGGIUNTE alla fine</u> <u>dell'anno per la disciplina:</u>	<p>In relazione alle competenze individuate dalle Indicazioni nazionali di riferimento, per ottenere una valutazione sufficiente, tanto in occasione delle singole prove e verifiche in itinere, quanto al termine del trimestre e dell'anno scolastico, gli studenti dovranno dar prova di</p> <ul style="list-style-type: none">• Conoscere le fasi principali dello sviluppo della letteratura italiana• Conoscere in maniera essenziale i testi più rappresentativi del patrimonio letterario italiano• Conoscere gli strumenti dell'analisi e della comunicazione letteraria• Affrontare la lettura diretta di testi di varia tipologia• Individuare il significato generale di un testo e riconoscere le sue strutture fondamentali• Contestualizzare nelle linee generali i testi analizzati• Esprimere il proprio pensiero in forma sufficientemente chiara e corretta• Produrre semplici testi di varia tipologia, argomentando in modo semplice ma funzionale• Formulare essenziali giudizi critici fondati sulle conoscenze e sulle abilità acquisite• Svolgere semplici attività di ricerca
---	--

<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UD)</u></p>	<p>Conoscenza della storia della letteratura italiana dal Positivismo al Novecento.</p> <p>Conoscenza dei movimenti letterari che più hanno influenzato la letteratura italiana e europea (realismo, naturalismo, simbolismo, decadentismo, sperimentalismi vari).</p> <p>Conoscenza delle poetiche e delle principali opere degli autori più significativi del periodo letterario indicato. Positivismo, Naturalismo, Verismo: Verga;</p> <p>Decadentismo: Pascoli, D'Annunzio;</p> <p>il romanzo della crisi: Svevo, Pirandello;</p> <p>le avanguardie storiche: il Futurismo, Marinetti;</p> <p>dalla prima alla seconda guerra mondiale: Ermetismo, Ungaretti, Montale, Quasimodo;</p> <p>Saba;</p> <p>letteratura del post-guerra: Primo Levi;</p> <p>Neorealismo: Moravia</p> <p>Merini</p> <p>VEDI ALLEGATO A (costituisce un modello di riferimento non rigidamente prescrittivo)</p>
<p><u>ABILITA':</u></p>	<p>Capacità di produrre testi scritti e orali in maniera autonoma sia sul piano concettuale, sia sul piano espressivo.</p> <p>Potenziare le abilità argomentative.</p> <p>Rielaborare criticamente i contenuti appresi</p>
<p><u>METODOLOGIE</u></p>	<p>Le metodologie utilizzate nella didattica in presenza, per raggiungere gli obiettivi sopraindicati sono state fondate sul principio dell'attivo coinvolgimento degli alunni in un rapporto comunicativo che è stato attuato attraverso:</p>

	<ol style="list-style-type: none"> 1. La lezione frontale 2. Lezione partecipata 3. Lezione multimediale 4. La lettura globale e/o analitica e l'analisi dei testi antologizzati e/o in versione integrale 5. Analisi dei testi, documenti, immagini e grafici 6. Esercitazione di gruppo 7. Cooperative learning
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>Le valutazioni del lavoro svolto dagli studenti in questo periodo ha carattere prevalentemente formativo, volte a valutare il processo di apprendimento piuttosto che il prodotto, in quanto le condizioni nelle quali gli studenti si trovano ad operare sono diverse da quelle abituali e quindi si è cercato di esaltare il percorso di consapevolezza degli studenti individuando la migliore strategia da adottare e il miglior percorso da seguire.</p> <p>Pertanto, fermo restando gli eventuali problemi temporanei e imprevisti dovuti a malfunzionamento o insufficienza dei dispositivi a disposizione, la valutazione tiene conto dei seguenti criteri:</p> <ul style="list-style-type: none"> • puntualità della consegna dei compiti on-line • modalità espositive • contenuti dei compiti consegnati • interazione nelle eventuali attività sincrone • gestione dei tempi <p>La valutazione formativa, essendo di processo, prevede un feedback da parte del docente e autovalutazione dello studente, per monitorare e potenziare in itinere motivazione, autostima e senso di benessere.</p>
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>Gli strumenti utilizzati per la didattica in presenza sono:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schede d'analisi scritta e orale di Letteratura Italiana 2. Libri di testo 3. Fotocopie integrative di testi 4. Sussidi audiovisivi

7.2 INGLESE

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	Gli alunni riescono a comprendere e utilizzare il lessico e la fraseologia essenziale in relazione agli argomenti tecnici specifici, a comprendere i testi globalmente e relazionare semplicemente a riguardo, soprattutto se guidati
---	---

<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	GRAMMAR revisione dei principali tempi verbali: simple present-simple past- presentcontinuous-past continuous- present perfect simple- past pefect simple future- conditional <u>UDA n° 1 Health and safety</u> Haccp Food contamination:risks and preventive measures <u>UDA n° 2 Diet and nutrition</u> The eatwell plate-Organic food and GMOs The Mediterranean diet Teenagers and diet Sports diets Alternative diets 1: macrobiotics,vegetarian and vegan Alternative diets 2: raw food,fruitarian and dissociated diets Food allergies and intolerances Eating disorders Slow food <u>UDA n° 3 Culinary Geography</u>
---	---

	<p>Food and wine in north-west Italy Food and wine in Emilia Romagna and north -east Italy Food and wine in central Italy Food and wine in southern Italy and the islands</p>
<p><u>ABILITA':</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ esprimere e argomentare le proprie opinioni con spontaneità ▪ utilizzare strategie nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto ▪ comprendere le idee principali e punto di vista dei testi riguardanti argomenti di studio ▪ utilizzare il lessico del settore ▪ trasporre in lingua italiana brevi testi in inglese relativi all'ambito di studio e viceversa
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Le metodologie utilizzate nella didattica in presenza, per raggiungere gli obiettivi sopraindicati sono state fondate sul principio dell'attivo coinvolgimento degli alunni in un rapporto comunicativo che è stato attuato attraverso:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La lezione frontale 2. Lezione partecipata 3. Lezione multimediale 4. Attività di reading,writing,listening,speaking su tutti argomenti proposti.
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>Le valutazioni del lavoro svolto dagli studenti in questo periodo ha carattere prevalentemente formativo, volte a valutare il processo di apprendimento piuttosto che il prodotto, in quanto le condizioni nelle quali gli studenti si trovano ad operare sono diverse da quelle abituali e quindi si è cercato di esaltare il percorso di consapevolezza degli studenti individuando la migliore strategia da adottare e il miglior percorso da seguire.</p> <p>Pertanto, fermo restando gli eventuali problemi temporanei e imprevisti dovuti a malfunzionamento o insufficienza dei dispositivi a disposizione, la valutazione tiene conto dei seguenti criteri:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • puntualità della consegna dei compiti on-line • modalità espositive • contenuti dei compiti consegnati • interazione nelle eventuali attività sincrone
<p><u>TESTI e MATERIALI</u> <u>/ STRUMENTI</u> <u>ADOTTATI:</u></p>	<p>Dispense, appunti e mappe concettuali fornite dall'insegnante.</p> <p>Gli strumenti digitali :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Siti specifici da consultare online 2. Materiale didattico scaricabile su pc/tablet o smartphone

7.3 SPAGNOLO

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare la lingua spagnola per scopi comunicativi • Utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in ambito professionale • Lavorare individualmente e in gruppo, ma in modo sempre più autonomo • Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua.
--	---

<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Revisione degli argomenti grammaticali degli anni passati e approfondimento dei tempi verbali come congiuntivo e condizionale, periodo ipotetico e subordinate causali e relative. • Modi di dire ed espressioni colloquiali della lingua spagnola. • Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici dell'interazione e della produzione orale in base al contesto e agli interlocutori. • Strategie compensative nell'interazione orale. • Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate al contesto comunicativo. • Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti orali e multimediali. • Caratteristiche delle tipologie testuali tecnico-professionali • Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete. • Aspetti socio-culturali della lingua. • Creazione di un curriculum vitae e di una lettera di presentazione.
<p><u>ABILITA':</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di analisi dei fenomeni linguistici • Acquisizione delle competenze espressivo-espositive; uso della lingua in diversi contesti in modo attivo, personale ed appropriato • Conoscenze degli elementi fondamentali della cultura e della civiltà studiata.
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Le metodologie utilizzate nella didattica in presenza, per raggiungere gli obiettivi sopraindicati sono state fondate sul principio dell'attivo coinvolgimento degli alunni in un rapporto comunicativo che è stato attuato attraverso:</p> <ol style="list-style-type: none"> 8. La lezione frontale 9. Lezione partecipata 10. Lezione multimediale

	<p>11. La lettura globale e/o analitica e l'analisi dei testi antologizzati e/o in versione integrale</p> <p>12. Analisi dei testi, documenti, immagini e grafici</p> <p>13. Esercitazione di gruppo</p> <p>14. Cooperative learning</p>
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>Le valutazioni del lavoro svolto dagli studenti in questo periodo ha carattere prevalentemente formativo, volte a valutare il processo di apprendimento piuttosto che il prodotto, in quanto le condizioni nelle quali gli studenti si trovano ad operare sono diverse da quelle abituali e quindi si è cercato di esaltare il percorso di consapevolezza degli studenti individuando la migliore strategia da adottare e il miglior percorso da seguire.</p> <p>Pertanto, fermo restando gli eventuali problemi temporanei e imprevisti dovuti a malfunzionamento o insufficienza dei dispositivi a disposizione, la valutazione tiene conto dei seguenti criteri:</p> <ul style="list-style-type: none"> • puntualità della consegna dei compiti on-line • modalità espositive • contenuti dei compiti consegnati • interazione nelle eventuali attività sincrone • gestione dei tempi <p>La valutazione formativa, essendo di processo, prevede un feedback da parte del docente e autovalutazione dello studente, per monitorare e potenziare in itinere motivazione, autostima e senso di benessere.</p>
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>Gli strumenti utilizzati per la didattica in presenza sono:</p> <p>1.Schede d'analisi scritta e orale di scienza e cultura dell'alimentazione</p> <p>2.appunti</p> <p>3.Fotocopie integrative</p>

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento • Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni avvenute nel corso del tempo • Acquisire specifiche conoscenze finalizzate all'esercizio di cittadinanza attiva
--	--

<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UD)</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Principali persistenze e processi di trasformazione dall'unità d'Italia ad oggi in Italia, in Europa e nel mondo: La seconda rivoluzione industriale. • Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico-produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali: la società di massa. • Innovazioni scientifiche e tecnologiche (con particolare riferimento all'artigianato, alla manifattura, all'industria e ai servizi): fattori e contesti di riferimento del novecento: <ul style="list-style-type: none"> - La Prima Guerra Mondiale - La Rivoluzione Russa (da Lenin a Stalin) - La crisi del 29 - Il regime fascista - Il regime nazista - La Seconda Guerra Mondiale - il mondo diviso: la Guerra Fredda. • Territorio come fonte storica: tessuto socio-produttivo e patrimonio ambientale, culturale ed artistico • Aspetti della storia locale quali configurazioni della storia generale
---	---

	<ul style="list-style-type: none"> • Categorie e metodi della ricerca storica
<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità • Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali • Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche • Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali • Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale • Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali •Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici • Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi e per produrre ricerche su tematiche storiche • Riconoscere nella storia del Novecento le radici storiche del presente
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Le metodologie utilizzate nella didattica in presenza, per raggiungere gli obiettivi sopraindicati sono state fondate sul principio dell'attivo coinvolgimento degli alunni in un rapporto comunicativo che è stato attuato attraverso:</p> <ol style="list-style-type: none"> 15. La lezione frontale 16. Lezione partecipata 17. Lezione multimediale 18. La lettura globale e/o analitica e l'analisi dei testi antologizzati e/o in versione integrale 19. Analisi dei testi, documenti, immagini e grafici 20. Esercitazione di gruppo 21. Cooperative learning
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Le valutazioni del lavoro svolto dagli studenti in questo periodo ha carattere prevalentemente formativo, volte a valutare il processo di apprendimento piuttosto che il prodotto, in quanto le condizioni nelle quali gli studenti si trovano ad operare sono diverse da quelle abituali e quindi si è cercato di esaltare il percorso di</p>

	<p>consapevolezza degli studenti individuando la migliore strategia da adottare e il miglior percorso da seguire.</p> <p>Pertanto, fermo restando gli eventuali problemi temporanei e imprevisti dovuti a malfunzionamento o insufficienza dei dispositivi a disposizione, la valutazione tiene conto dei seguenti criteri:</p> <ul style="list-style-type: none"> • puntualità della consegna dei compiti on-line • modalità espositive • contenuti dei compiti consegnati • interazione nelle eventuali attività sincrone • gestione dei tempi <p>La valutazione formativa, essendo di processo, prevede un feedback da parte del docente e autovalutazione dello studente, per monitorare e potenziare in itinere motivazione, autostima e senso di benessere.</p>
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>Gli strumenti utilizzati per la didattica in presenza sono:</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Schede d'analisi scritta e orale di Storia 6. Libri di testo 7. Fotocopie integrative di testi 8. Sussidi audiovisivi

7.5 MATEMATICA

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	<p>Parte degli allievi, durante il corso dell'anno scolastico, si è mostrata abbastanza attenta ed interessata all'attività didattica ed ha partecipato in modo sufficientemente adeguato alla vita di classe. Si distingue in particolare un gruppo di allievi che ha maturato una preparazione soddisfacente, grazie all'impegno costante ed alla naturale attitudine per la disciplina.</p> <p>Mentre la parte restante degli alunni hanno evidenziato una partecipazione attiva limitata alle sole attività didattiche e hanno penalizzato il lavoro domestico conseguendo una preparazione appena sufficiente e/o mediocre.</p>
---	--

<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>MODULO N.1: Intorni completi. Intorno destro e sinistro. Intorno di meno infinito e più infinito. Punti di accumulazione. Definizione di funzione. Funzioni numeriche e matematiche. Dominio e codominio. Grafico di una funzione. Funzioni pari e dispari. Funzioni crescenti, strettamente crescenti, decrescenti e strettamente decrescenti. Definizione di massimo e minimo per una funzione. Determinazione del dominio di una funzione.</p> <p>MODULO N.2: Definizione di limite di una funzione e definizione topologica di limite. Limite destro e sinistro. Asintoti orizzontali, verticali ed obliqui. Teorema di unicità del limite. Teorema della permanenza del segno. Teorema del confronto. Definizione di funzione continua in un punto. Definizione di funzione continua. Classificazione dei punti di discontinuità di una funzione. Continuità delle funzioni elementari. Calcolo dei limiti delle funzioni elementari. Teoremi sul calcolo dei limiti: Teorema dell'unicità del limite; Teorema della permanenza del segno; Teorema del confronto. Limiti delle funzioni continue ed</p>
---	--

	<p>in particolare delle funzioni razionali intere e fratte. Forme indeterminate della somma e del rapporto di funzioni razionali. Determinazione degli asintoti di una funzione, in particolare di funzioni razionali intere e fratte. Discontinuità delle funzioni. Determinazione dei punti di discontinuità per le funzioni razionali.</p> <p>MODULO N.3: Derivata di una funzione. Proprietà e algebra delle derivate. Teoremi sul calcolo delle derivate. Derivate di ordine superiore. Concetto di differenziale di una funzione. Teoremi fondamentali del calcolo differenziale: Teorema di Rolle; Teorema di Lagrange; Regola dell'Hopital; Intervalli di crescita e decrescenza di una funzione; max e min. relativi ed assoluti di una funzione; concavità di una funzione; flessi di una funzione; studio di funzioni e relativo grafico.</p> <p>MODULO N.4: Definizione di integrale indefinito. Calcolo di integrali indefiniti di funzione mediante gli integrali immediati e le proprietà lineari. Calcolo di integrali definiti di funzione mediante gli integrali immediati e le proprietà lineari.</p> <p>MODULO N.5: Introduzione sulle matrici. Proprietà delle matrici. Matrici notevoli. Prodotto di matrici. Determinante di una matrice. Matrice inversa di una matrice data. Calcolo matriciale.</p> <p>MODULO N.6: Disposizioni semplici e con ripetizione. Permutazioni semplici e con ripetizione. Combinazioni semplici e con ripetizione.</p>
<u>ABILITA':</u>	<p>MODULO N.1: Rappresentare e operare con intervalli in \mathbb{R}. Riconoscere insiemi numerici limitati. Stabilire l'estremo superiore (l'estremo inferiore) di un insieme numerico limitato. Individuare massimo (minimo) di un insieme numerico limitato. Riconoscere una funzione reale. Fornire la definizione di dominio e di codominio di una funzione. Individuare nel grafico di una funzione gli zeri della funzione. Stabilire il campo di esistenza di semplici funzioni. Delimitare le regioni del piano cartesiano. Riconoscere funzioni invertibili e costruire la funzione inversa. Determinare la funzione composta mediante due o più funzioni assegnate. Stabilire il dominio di funzioni composte mediante semplici funzioni. Distinguere le funzioni pari e dispari, crescente e decrescente. Studiare il segno di una funzione. Tracciare il grafico approssimato di una funzione.</p> <p>MODULO N.2: Fornire la definizione di limite e la sua interpretazione grafica. Verificare in base alla definizione, limiti di semplici funzioni reali razionali intere di una variabile reale. Conoscere e dimostrare i teoremi sui limiti. Effettuare il calcolo dei limiti precisando i riferimenti teorici e risolvendo le forme indeterminate. Applicare i teoremi sui limiti. Riconoscere i limiti che si presentano in forma indeterminata e conoscere le tecniche per la loro risoluzione. Saper riconoscere la continuità di una funzione in un punto. Saper riconoscere e classificare la specie dei punti di discontinuità di una funzione. Saper calcolare gli asintoti di una funzione. Saper riconoscere l'ordine di infinito o di un infinitesimo di una funzione. Continuità e limiti di una</p>

funzione. Limiti notevoli

MODULO N.3: Saper calcolare il rapporto incrementale di una funzione in un punto. Saper calcolare le derivate di funzioni elementari. Saper calcolare la derivata di una funzione applicando le regole di derivazione. Saper calcolare l'equazione della tangente ad una curva in un suo punto. Calcolare le derivate successive di una funzione data. Calcolare il differenziale di una funzione e interpretare geometricamente il suo significato. Saper riconoscere funzioni continue. Saper riconoscere funzioni derivabili. Saper calcolare limiti che si presentano in forma indeterminata applicando la regola dell'Hopital. Saper individuare gli intervalli di monotonia di una funzione. Saper individuare e classificare i punti di non derivabilità. Saper calcolare i punti di max., min e flessi di una funzione; Saper determinare gli intervalli di crescita e decrescenza di una funzione; Saper tracciare il grafico di una funzione. Saper ricavare da un contesto problematico, le informazioni necessarie a costruire una funzione e a studiarla.

MODULO N.4: Calcolare gli integrali indefiniti di funzioni mediante gli integrali immediati e le proprietà lineari. Calcolare un integrale con il metodo della sostituzione e per parti. Calcolare l'integrale di funzioni razionali fratte. Calcolare integrali definiti. Calcolare l'area di regioni piane

MODULO N.5: Conoscere la terminologia relativa alle matrici. Calcolare il determinante di una matrice. Interpretare geometricamente il determinante di una matrice.

MODULO N.6: Saper individuare quali raggruppamenti sono disposizioni, permutazioni e combinazioni semplici e/o con ripetizione. Applicare i procedimenti del calcolo combinatorio per risolvere problemi

METODOLOGIE

:

Le metodologie utilizzate nella didattica in presenza, per raggiungere gli obiettivi sopraindicati sono state fondate sul principio dell'attivo coinvolgimento degli alunni in un rapporto comunicativo che è stato attuato attraverso:

22. La lezione frontale
23. Lezione partecipata
24. Lezione multimediale
25. La lettura globale e/o analitica e l'analisi dei testi antologizzati e/o in versione integrale
26. Analisi dei testi, documenti, immagini e grafici
27. Esercitazione di gruppo
28. Cooperative learning

<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>Le valutazioni del lavoro svolto dagli studenti in questo periodo ha carattere prevalentemente formativo, volte a valutare il processo di apprendimento piuttosto che il prodotto, in quanto le condizioni nelle quali gli studenti si trovano ad operare sono diverse da quelle abituali e quindi si è cercato di esaltare il percorso di consapevolezza degli studenti individuando la migliore strategia da adottare e il miglior percorso da seguire.</p> <p>Pertanto, fermo restando gli eventuali problemi temporanei e imprevisti dovuti a malfunzionamento o insufficienza dei dispositivi a disposizione, la valutazione tiene conto dei seguenti criteri:</p> <ul style="list-style-type: none"> • puntualità della consegna dei compiti on-line • modalità espositive • contenuti dei compiti consegnati • interazione nelle eventuali attività sincrone • gestione dei tempi <p>La valutazione formativa, essendo di processo, prevede un feedback da parte del docente e autovalutazione dello studente, per monitorare e potenziare in itinere motivazione, autostima e senso di benessere.</p>
<p><u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>Gli strumenti utilizzati per la didattica in presenza sono:</p> <ol style="list-style-type: none"> 9. Schede d'analisi scritta e orale di Matematica 10. Dispense fornite dall'insegnante 11. Fotocopie integrative di testi 12. Sussidi audiovisivi

7.6 Scienza e cultura dell'alimentazione

<p><u>COMPETENZE</u> <u>RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p>	<ul style="list-style-type: none">- individuare ed utilizzare gli strumenti della comunicazione nelle sue diverse forme più appropriati per intervenire agevolmente nei contesti organizzativi e professionali di riferimento- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione- conoscere la dimensione storica della lingua e della letteratura- padroneggiare gli strumenti per l'interpretazione dei testi- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, dell'apprendimento permanente
--	---

<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Gli alunni hanno una buona conoscenza del sistema di controllo e utilizzo degli alimenti e delle bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>In particolare, possiedono una buona conoscenza:</p> <ul style="list-style-type: none">- della predisposizione dei menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;- delle tecniche di base inerenti alla realizzazione dei singoli piatti, delle relative decorazioni al fine di preparare menu
---	---

equilibrati ed armonici, nel rispetto dei valori dietetici che sono il fondamento della moderna ristorazione; -

conoscono ed usano moderne attrezzature tecnologiche.

MODULO n° 1: MICROBIOLOGIA ED IGIENE

Contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche

Gruppi di microrganismi, fattori di crescita microbica-Modalità di contaminazione. Modalità di riproduzione, classificazione dei batteri in base alla forma, distinzione tra endotossine ed esotossine-Tossinfezioni, intossicazioni e infezioni Parassitosi alimentari -Requisiti generali di igiene. Igiene del personale Identificazione dei contaminanti potenzialmente pericolosi. Qualità alimentare: chimica, microbiologica, nutrizionale, legale.

MODULO n° 2: ALIMENTAZIONE NELLE VARIE FASI DELLA VITA

Alimentazione in gravidanza Alimentazione della nutrice Svezzamento Alimentazione negli sport Alimentazione nella ristorazione collettiva Dieta mediterranea Dieta vegetariana Dieta eubiotica e macrobiotica Dieta Montignac.

MODULO n° 3 ALIMENTAZIONE E MALATTIE CORRELATE

Malnutrizioni per eccesso e per difetto. Obesità: tipi di obesità, indicazioni dietetiche. Malnutrizione proteico-calorica. Disturbi dell'alimentazione: anoressia nervosa e bulimia nervosa. Diabete mellito: tipi di diabete, indicazioni dietetiche. Malattie cardiovascolari. Aterosclerosi: indicazioni dietetiche. Ipertensione: dieta e stili di vita nell'ipertensione. Alimentazione e tumori: sostanze cancerogene negli alimenti. La dieta nella prevenzione dei tumori. Antiossidanti contro i radicali liberi.

MODULO n°4 Nuovi prodotti alimentari. Additivi alimentari. Alimenti light Alimenti fortificati, arricchiti, funzionali, innovativi, integrali, biologici. Integratori alimentari.

MODULO n° 5 Prescrizioni alimentari nelle grandi religioni

<p><u>ABILITA':</u></p>	<p>GLI ALUNNI SONO CAPACI DI:</p> <ul style="list-style-type: none"> - LEGGERE ED INTERPRETARE AUTONOMAMENTE EVENTI, PROBLEMATICHE E TENDENZE DEL MONDO CIRCOSTANTE; - ADEGUARE E ORGANIZZARE LA PRODUZIONE E LA VENDITA IN RELAZIONE ALLE DOMANDE DEI MERCATI, VALORIZZANDO I PRODOTTI TIPICI; - DI ESSERE FLESSIBILI E DISPONIBILI AL CAMBIAMENTO; - SONO CAPACI DI PROGRAMMARE GLI ACQUISTI E VALUTARNE I COSTI; - INSERIRSI IN UN GRUPPO DI LAVORO;
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Le metodologie utilizzate nella didattica in presenza, per raggiungere gli obiettivi sopraindicati sono state fondate sul principio dell'attivo coinvolgimento degli alunni in un rapporto comunicativo che è stato attuato attraverso:</p> <ol style="list-style-type: none"> 29. La lezione frontale 30. Lezione partecipata 31. Lezione multimediale 32. La lettura globale e/o analitica e l'analisi dei testi antologizzati e/o in versione integrale 33. Analisi dei testi, documenti, immagini e grafici 34. Esercitazione di gruppo 35. Cooperative learning
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>Le valutazioni del lavoro svolto dagli studenti in questo periodo ha carattere prevalentemente formativo, volte a valutare il processo di apprendimento piuttosto che il prodotto, in quanto le condizioni nelle quali gli studenti si trovano ad operare sono diverse da quelle abituali e quindi si è cercato di esaltare il percorso di consapevolezza degli studenti individuando la migliore strategia da adottare e il miglior percorso da seguire.</p> <p>Pertanto, fermo restando gli eventuali problemi temporanei e imprevisti dovuti a malfunzionamento o insufficienza dei dispositivi a disposizione, la valutazione tiene conto dei seguenti criteri:</p> <ul style="list-style-type: none"> • puntualità della consegna dei compiti on-line • modalità espositive • contenuti dei compiti consegnati • interazione nelle eventuali attività sincrone • gestione dei tempi <p>La valutazione formativa, essendo di processo, prevede un feedback da parte del docente e autovalutazione dello studente, per</p>

	monitorare e potenziare in itinere motivazione, autostima e senso di benessere.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Gli strumenti utilizzati per la didattica in presenza sono:</p> <p><i>13. Schede d'analisi scritta e orale di scienza e cultura dell'alimentazione</i></p> <p><i>14. Dispense</i></p> <p><i>15. Fotocopie integrative di testi</i></p> <p><i>16. Mappe concettuali</i></p>

7.7 DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE ARICETTIVE

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - individuare ed utilizzare gli strumenti della comunicazione nelle sue diverse forme più appropriati per intervenire agevolmente nei contesti organizzativi e professionali di riferimento - utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione - conoscere la dimensione del diritto e delle tecniche amministrative - padroneggiare gli strumenti per interpretare le regole - utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, dell'apprendimento permanente
---	---

<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Processo storico e tendenze evolutive della costituzione italiana ad oggi. • Caratteristiche dei linguaggi specialistici e del lessico tecnico-giuridico. • Strumenti e metodi di documentazione per approfondimenti tecnici. • Tecniche di memorizzazione per assimilare articoli di legge. • Social network e new media come fenomeno comunicativo. <p>Le nuove dinamiche del mercato turistico.</p>
--	---

- Turismo e mercato turistico
- La domanda turistica
- L'offerta turistica
- Il valore economico del turismo

Internet e gli strumenti telematici.

- L'e-marketing
- La sostenibilità del turismo
- Le tipologie del turismo sostenibile
- Il mercato turistico nazionale

Tecniche di marketing turistico e web marketing

- Il marketing :aspetti generali
- Il marketing management
- L'analisi dell' ambiente della domanda e della concorrenza
- L' analisi della domanda
- L'analisi della concorrenza

La segmentazione del mercato

- Lo scopo della segmentazione
- Criteri di scelta del target
- Viaggi studio

Marketing mix: la politica di distribuzione

- Pubblicità e pubbliche relazioni
- Marketing mix di un hotel
- Marketing mix di un' agenzia di viaggio

Il web marketing

- L' analisi di un hotel

Legislazione turistica

- Il contratto di albergo
- Contratto lavorativo delle strutture alberghiere
- Programmazione aziendale
- Legislazione del turismo

Le filiere agroalimentari

- Che cos' e una filiera
- I punti vendita dei prodotti
- La grande distribuzione organizzata

Forme di commercializzazione della filiera

- Caratteri generali
- L' e commerce

I prodotti a km zero

- Vantaggi economici
- Vantaggi ecologici
- Vantaggi sociali

La qualità

- Il modello alimentare tradizionale
- I cambiamenti nelle abitudini alimentari in Italia

La tracciabilità dei prodotti: procedure e normative.

- HACCP
- I marchi di qualità

	<p>Il bilancio di esercizio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aspetti generali • La redazione del bilancio • Lo stato patrimoniale • Conto economico Nota integrativa
<p><u>ABILITA':</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identificare momenti e fasi con particolare riferimento ai contratti. • Individuare aspetti linguistici dei / nei testi costituzionali più rappresentativi. • Produrre relazioni, sintesi, commenti ed altri testi di ambito professionale con linguaggio specifico. • Interagire con interlocutori esperti del settore di riferimento anche per negoziare in contesti professionali. • Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione nel settore professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi. • Contestualizzare l'evoluzione della costituzione italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici di riferimento. • Collegare il testo costituzionale con altri ambiti disciplinari. • Interpretare le norme con opportuni metodi e strumenti d'analisi al fine di formulare un motivato giudizio critico.
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Le metodologie utilizzate nella didattica in presenza, per raggiungere gli obiettivi sopraindicati sono state fondate sul principio dell'attivo coinvolgimento degli alunni in un rapporto comunicativo che è stato attuato attraverso:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La lezione frontale 2. Lezione partecipata 3. Lezione multimediale 4. La lettura globale e/o analitica e l'analisi dei testi antologizzati e/o in versione integrale 5. Analisi dei testi, documenti, immagini e grafici 6. Esercitazione di gruppo 7. Cooperative learning
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>Le valutazioni del lavoro svolto dagli studenti in questo periodo ha carattere prevalentemente formativo, volte a valutare il processo di apprendimento piuttosto che il prodotto, in quanto le condizioni nelle quali gli studenti si trovano ad operare sono diverse da quelle abituali e quindi si è cercato di esaltare il percorso di consapevolezza degli</p>

	<p>studenti individuando la migliore strategia da adottare e il miglior percorso da seguire.</p> <p>Pertanto, fermo restando gli eventuali problemi temporanei e imprevisti dovuti a malfunzionamento o insufficienza dei dispositivi a disposizione, la valutazione tiene conto dei seguenti criteri:</p> <ul style="list-style-type: none"> • puntualità della consegna dei compiti on-line • modalità espositive • contenuti dei compiti consegnati • interazione nelle eventuali attività sincrone • gestione dei tempi <p>La valutazione formativa, essendo di processo, prevede un feedback da parte del docente e autovalutazione dello studente, per monitorare e potenziare in itinere motivazione, autostima e senso di benessere.</p>
<p><u>TESTI e MATERIALI</u> <u>/ STRUMENTI</u> <u>ADOTTATI:</u></p>	<p>Gli strumenti utilizzati per la didattica in presenza sono:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schede d'analisi scritta e orale della costituzione, in modo da esercitare gli studenti nella ricostruzione dei vari significati degli articoli e delle sue possibili interpretazioni 2. Dispense del docente 3. Fotocopie integrative di testi giuridici o di schede di approfondimento; articoli di giornale 4. Mappe concettuali

7.8 LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina :</p>	<p>curare tutte le fasi del ciclo del cliente nel contesto professionale, comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse</p> <p>Progettare ,eventi enogastronomici e culturali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy</p> <p>Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale.</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI :</p>	<p>Riconoscere le modalità con cui l'azienda opera nel rispetto della normativa in materia di sicurezza.</p> <p>Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio.</p> <p>Proporre indicazioni sulla distribuzione e organizzazione degli spazi del proprio reparto di lavoro.</p> <p>Scegliere le attrezzature in base a criteri tecnici, economici e organizzativi.</p> <p>Individuare i diritti e i doveri nel rapporto di lavoro.</p> <p>Utilizzare le principali forme di contratto aziendale</p> <p>. PARTE TEORICA</p> <ul style="list-style-type: none"> -Presentazione programma del Quinto Anno Scolastico -Lo studio di fattibilità: analisi del territorio e del mercato - L' intervento finanziario nel settore turistico: analisi tecnico- organizzativa e analisi finanziaria -La gestione alberghiera sotto l' aspetto giuridico-finanziario -Conduzione di un albergo di proprietà, o di proprietà altrui -Il contratto di affitto d' azienda, di locazione di immobile, di gestione alberghiera -Lo sviluppo di catene alberghiere come Best Western, Hilton -Lo sviluppo integrato e diversificato -L'organizzazione dell' impresa alberghiera - Come è strutturato il management alberghiero e che ruolo ha il personale nell' organizzazione -Come formare e valutare il personale -Le fasi della gestione Amministrativa: il sistema contabile(aziendale e generale) -il Bilancio d' Esercizio(quali costi e ricavi si attribuiscono al bilancio d' esercizio?) -Pianificazione degli obiettivi da raggiungere: analisi dell' ambiente e definizione obiettivi per il raggiungimento -Il budget della Room Division: come aumentare le vendite, definire il prezzo

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina :</p>	<p>curare tutte le fasi del ciclo del cliente nel contesto professionale, comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse</p> <p>Progettare ,eventi enogastronomici e culturali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy</p> <p>Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale.</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>
	<p>medio di vendita per camera</p> <ul style="list-style-type: none"> -La gestione commerciale dell' impresa: Che cos'è il Marketing? -L' orientamento dell' impresa nei confronti del cliente -Il Marketing Mix: il Ciclo di Vita di un Prodotto -Segmentazione del mercato e strategie di Marketing -Il Piano di Marketing: analisi della situazione, indici di mercato, la guest survey, controllo e verifica dei risultati -Il Servizio di Assistenza alla Clientela(customer care) -Redigere u questionario della Guest Satisfaction -Come incrementare le vendite attraverso una buona comunicazione aziendale -Il Ricevimento come canale di vendita tradizionale -Il sito Web dell' albergo, i Social Network, i GDS -Le fasi del Ciclo Cliente(check-in, live-in, check-out) -Il contratto di albergo e il contratto di pensione: natura giuridica del contratto, garanzie e obblighi per cliente e albergatore -L'Overbooking: come gestire questa situazione pro e contro -Accoglienza del cliente in struttura con la compilazione dei relativi moduli -Emissione del documento fiscale (fattura o ricevuta) -Come calcolare l' IVA nell' emissione del documento fiscale <p>2. ATTIVITA 'DI LABORATORIO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Creazione di un piano di promozione vendite con tariffe last-minute da sponsorizzare sui moderni mezzi di comunicazione come Social Network(Facebook, Twitter, Instagram) -Simulazione di Prenotazioni Telefoniche al banco del Front Office -Simulazione di arrivo del cliente in Albergo, accompagnandolo in camera -Gestione di una prenotazione via e-mail con uso di terminologia tecnica in lingua Inglese

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina :</p>	<p>curare tutte le fasi del ciclo del cliente nel contesto professionale, comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse</p> <p>Progettare ,eventi enogastronomici e culturali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy</p> <p>Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale.</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>
	<p>- Creazione di pacchetti turistici All- Inclusive in località montane o balneari sia per gruppi che per singoli</p>
<p>ABILITÀ</p>	<p>Adottare nella vita quotidiana e professionale comportamenti volti a rispettare le caratteristiche degli alimenti, le aspirazioni e le motivazioni dei collaboratori, i bisogni e le necessità del cliente, la naturalità e la potenzialità dell'ambiente</p>

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina :	<p>curare tutte le fasi del ciclo del cliente nel contesto professionale, comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse</p> <p>Progettare ,eventi enogastronomici e culturali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy</p> <p>Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale.</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>
METODOLOGIE	<p>Le metodologie utilizzate nella didattica in presenza:</p> <p>Lezione frontale</p> <p>Lezione partecipata</p> <p>Lezione multimediale</p> <p>Attività di laboratorio</p> <p>Attività di gruppo</p> <p>Analisi dei testi, documenti,immagini, grafici.</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<p>Le valutazioni del lavoro svolto dagli studenti in questo periodo ha carattere prevalentemente formativo, volte a valutare il processo di apprendimento piuttosto che il prodotto. In quanto le condizioni nelle quali gli studenti si trovano a operare sono diverse da quelle abituali e quindi si è cercato di esaltare il percorso di consapevolezza degli studenti individuando la migliore strategia da adottare è il miglior percorso da seguire.</p>

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina :</p>	<p>curare tutte le fasi del ciclo del cliente nel contesto professionale, comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse</p> <p>Progettare ,eventi enogastronomici e culturali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy</p> <p>Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale.</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>
<p>TESTI e MATERIALI STRUMENTI ADOTTATI:</p>	<p>Modalità: Lezione frontale dialogata. Lezione interattiva e multimediale. Didattica laboratoriale. Cooperative learning. <i>Flipped classroom.</i> <i>Peer to peer.</i></p> <p>Strumenti: libro di testo del docente dispense mappe grafici apparati multimediali Attività di laboratorio Mappe concettuali</p>

7.9 TECNICHE DI COMUNICAZIONE

<p><u>COMPETENZE</u> <u>RAGGIUNTE alla fine</u> <u>dell'anno per la</u> <u>disciplina:</u></p>	<ul style="list-style-type: none">- Saper padroneggiare i meccanismi che regolano il processo di comunicazione;- Acquisire la consapevolezza e la padronanza delle dinamiche di gruppo per stabilire costruttive relazioni di gruppo;- Acquisire la consapevolezza e la padronanza delle tecniche che rendono efficace una comunicazione di gruppo;- Acquisire la consapevolezza del rapporto esistente fra interiorità e dinamiche relazionali;- Acquisire la consapevolezza dei concetti di empatia, assertività;- Acquisire le competenze che rendono efficace una comunicazione interpersonale;- Saper utilizzare in modo efficace gli aspetti verbali, paraverbali e non verbali della comunicazione in ambito professionale;- Acquisire la consapevolezza della diversificazione delle esigenze e degli stili comunicativi dei clienti per relazionarsi in modo appropriato;- Acquisire i comportamenti fondamentali per sapersi "presentare" in modo professionale.
--	--

<p><u>CONOSCENZE o</u> <u>CONTENUTI</u> <u>TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso</u> <u>UDA o moduli)</u></p>	<ul style="list-style-type: none">• La capacità di lavorare in gruppo• La comunicazione efficace a livello interpersonale• Le comunicazioni aziendali• La campagna pubblicitaria• Le competenze comunicative in ambito professionale
<p><u>ABILITA':</u></p>	<ul style="list-style-type: none">• Saper riconoscere ed utilizzare tecniche e strategie della comunicazione verbale e non verbale al fine di ottimizzare l'interazione comunicativa.

	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare e utilizzare gli opportuni registri linguistici e gli strumenti di comunicazione e team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. • Avere consapevolezza della propria immagine e delle modalità di presentazione di sé. • Individuare linguaggi funzionali ai contesti comunicativi • Saper interpretare dati su stili di vita e comportamenti dei consumatori per individuare. bisogni, gusti, abitudini di persone e gruppi sociali. • Diventare consapevoli delle proprie motivazioni al lavoro. • Saper riconoscere le potenzialità della comunicazione di stampa e audiovisiva • Saper analizzare e interpretare messaggi di comunicazione visiva pubblicitaria
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Le metodologie utilizzate nella didattica in presenza, per raggiungere gli obiettivi sopraindicati sono state fondate sul principio dell'attivo coinvolgimento degli alunni in un rapporto comunicativo che è stato attuato attraverso:</p> <ol style="list-style-type: none"> 8. La lezione frontale 9. Lezione partecipata 10. Lezione multimediale 11. La lettura globale e/o analitica e l'analisi dei testi antologizzati e/o in versione integrale 12. Analisi dei testi, documenti, immagini e grafici 13. Esercitazione di gruppo 14. Cooperative learning
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>Le valutazioni del lavoro svolto dagli studenti in questo periodo ha carattere prevalentemente formativo, volte a valutare il processo di apprendimento piuttosto che il prodotto, in quanto le condizioni nelle quali gli studenti si trovano ad operare sono diverse da quelle abituali e quindi si è cercato di esaltare il percorso di consapevolezza degli studenti individuando la migliore strategia da adottare e il miglior percorso da seguire.</p> <p>Pertanto, fermo restando gli eventuali problemi temporanei e imprevisti dovuti a malfunzionamento o insufficienza dei dispositivi a disposizione, la valutazione tiene conto dei seguenti criteri:</p> <ul style="list-style-type: none"> • puntualità della consegna dei compiti on-line • modalità espositive • contenuti dei compiti consegnati • interazione nelle eventuali attività sincrone • gestione dei tempi

	La valutazione formativa, essendo di processo, prevede un feedback da parte del docente e autovalutazione dello studente, per monitorare e potenziare in itinere motivazione, autostima e senso di benessere.
<u>TESTI e MATERIALI</u> <u>/ STRUMENTI</u> <u>ADOTTATI:</u>	<p>Gli strumenti utilizzati per la didattica in presenza sono:</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. mappe concettuali 6. Fotocopie integrative di schede di approfondimento; 7. Sussidi audiovisivi <p>Gli strumenti digitali per la didattica a distanza attuata sono:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Link per accesso alle risorse necessarie per approfondire 2. Siti specifici da consultare online 3. Materiale didattico scaricabile su pc/tablet o smartphone

PROGRAMMA SVOLTO

- **“La capacità di lavorare in gruppo”** : il gruppo e le sue dinamiche; il gruppo efficace. Il concetto di gruppo; Le condizioni di efficacia di un gruppo. Le dinamiche della comunicazione di gruppo. I ruoli caratteristici di un gruppo di lavoro. Gli stadi di sviluppo dei gruppi. La leadership.
- **“La comunicazione efficace a livello interpersonale”**: la comunicazione efficace come “Skill For Life”; L’intelligenza emotiva nella comunicazione. Il concetto di autoconsapevolezza. Il concetto di empatia. L’assertività. Gli stili comunicativi. La comunicazione ecologica. L’ascolto attivo. La risposta efficace. Il superamento delle barriere comunicative.
- **“Le comunicazioni aziendali”**: le comunicazioni interne ed esterne all’azienda; il linguaggio del marketing. I vettori della comunicazione aziendale. I flussi di comunicazione interna ed esterna. Pubbliche Relazioni e nuove tecnologie. I concetti di marketing e marketing relazionale. La mission. Il piano marketing. Il web marketing. L’immagine aziendale.. Il positioning. Il packaging.
- **“La campagna pubblicitaria”**: la strategia di comunicazione pubblicitaria; la pianificazione pubblicitaria. Studi di caso di promozione pubblicitaria. L’agenzia pubblicitaria. Le fasi della campagna pubblicitaria. Le strategie della campagna pubblicitaria. La pianificazione pubblicitaria. Le specificità comunicative dei principali network audiovisivi e a stampa in relazione alla campagna pubblicitaria.

“Le competenze comunicative in ambito professionale”: la competenza verbale e non verbale sul lavoro; l’interazione diretta con i clienti. La competenza verbale e non verbale. L’interazione diretta con il cliente. Gli stili comunicativi dei clienti. Le comunicazioni telefoniche.

7.10 LINGUA FRANCESE

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno per la disciplina:</p>	<p>Saper analizzare, sintetizzare e commentare testi di vario tipo riconoscendo il registro linguistico. Saper esporre i contenuti essenziali di un testo. Saper redigere e tradurre lettere commerciali di vario tipo. Saper compilare un curriculum vitae. Saper comprendere e produrre messaggi orali e scritti pertinenti allo scopo.</p>
<p>ABILITÀ</p>	<p>Lire: individuare la natura e i mezzi espressivi di un testo. Cogliere i nuclei fondanti di un paragrafo. Comprendere testi professionali dell’area tematica. Interpretare tabelle e grafici.</p> <p>Ecrire: riassumere. Produrre testi descrittivi su città europee. Scrivere una trattazione breve sui diversi aspetti dell’area tematica, riflettendo in modo critico e motivando le proprie scelte.</p> <p>Ecouter: Comprendere uno scambio dialogico a velocità normale su argomenti professionali e personali; comprendere richieste di informazioni sul patrimonio artistico-culturale delle città europee. Comprendere interviste e video.</p> <p>Parler: dialogare sulle caratteristiche delle città europee operando confronti con il proprio territorio. Esporre le tematiche studiate, argomentando i pro ed i contro delle diverse posizioni</p>

<p>METODOLOGIE</p>	<p>Lezione frontale (individuale, coppia, gruppo) e/o interattiva; Webquest;, peer tutoring; cooperative learning; flippedclassroom. Utilizzo di metodologie didattiche laboratoriali che tendano al massimo coinvolgimento durante le lezioni e stimolino una corretta interazione (lezioni interattive problem solving, domande stimolo, scoperta guidata, lettura, analisi e commento di documenti o video you-tube) questa metodologia è stata utilizzata quando le lezioni si sono svolte in presenza.</p> <p>In alcuni casi, si è ricorso alla peer education attraverso, per esempio, l'affiancamento agli alunni più in difficoltà di tutors che possano aiutarli a colmare le lacune pregresse;</p>
<p>CRITERI DI VALUTAZIONE:</p>	<p>Le valutazioni del lavoro svolto dagli studenti in questo periodo ha carattere prevalentemente formativo, volte a valutare il processo di apprendimento piuttosto che il prodotto. Verifiche orali(individual and group talk, parafrasi) e scritte (strutturate; semistrutturate; aperte); test su abilità linguistiche specifiche.</p>
<p>TESTI e MATERIALI STRUMENTI ADOTTATI:</p>	<p>dispense, materiale autentico (libri, giornali, modulistica, multimediale, audio video etc.); lavagna; cartelloni; fotocopiatrice; registratore; computer.</p>
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI</p>	<p>Module 1. L'entreprise et la communication de l'entreprise Module 2. Marketing et promotion Module 3. Le commerce et les fournisseurs Module 4. La vente Module 5. La logistique: Transport et livraison Module 6. Le monde du travail</p>

7.11 SCIENZE MOTORIE

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	<p>Essere capace di correlare la storia delle attività motorie con il quadro storico complessivo.</p> <p>Affinare le tecniche e le tattiche di almeno due degli sport programmati nei ruoli congeniali alle proprie attitudini.</p> <p>Saper applicare le regole dello star bene con un corretto stile di vita ed idonee prevenzioni.</p> <p>Essere consapevoli dei danni alla salute causati dalla sedentarietà e dalle dipendenze.</p> <p>Essere capaci di applicare comportamenti ecologici nel rispetto della natura</p> <p>Sapere come equipaggiarsi ed abbigliarsi prima di un'escursione in ambiente naturale..</p>
---	--

<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>U.D.A 1 Cenni delle attività motorie nei vari periodi storici <i>Conoscere la storia delle Olimpiadi</i></p> <p>U.D.A 2 <i>Conoscere gli apparati e i sistemi del corpo umano.</i></p> <p>U.D.A 3 <i>Approfondimento delle conoscenze relative agli sport di squadra e individuali</i> <i>Approfondimento delle conoscenze tecniche, tattiche e teoria delle attività motorie e sportive.</i></p> <p>U.D.A 4 <i>Conoscere il concetto di salute come mantenimento, con regole di vita corrette e forme di prevenzione</i> <i>Conoscere i principi fondamentali di prevenzione ed attuazione della sicurezza personale e altrui.</i></p> <p>U.D.A 5 <i>Conoscere le caratteristiche dei vari ambienti naturali e delle possibilità che offrono.</i> <i>Conoscere come tutelare e rispettare la natura.</i> Conoscere i pericoli che nasconde l'ambiente naturale: Orienteering e Trekking</p>
<u>ABILITA':</u>	<p>Saper spiegare i collegamenti tra i vari apparati e sistemi.</p> <p>Collaborazione nell'organizzazione di giochi, di competizioni sportive e della loro direzione arbitrale e assistenza.</p> <p>Assumere comportamenti finalizzati al miglioramento della salute.</p>

	Muoversi in sicurezza in diversi ambienti
<u>METODOLOGIE:</u>	Lezioni frontali ed esercitazioni didattiche scritte e pratiche.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Nella valutazione si è tenuto conto della partecipazione, del livello di conoscenza e di abilità dimostrate, accertate nei colloqui e durante l'attività pratica durante le lezioni in presenza
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	I mezzi e gli strumenti utilizzati sono la palestra e le attrezzature ginniche in possesso della scuola. Utilizzo di mappe e schemi, per sintetizzare e strutturare le informazioni teoriche.

Per quanto riguarda l'insegnamento trasversale di Educazione Civica il Consiglio di Classe, in coerenza con quanto elaborato nel PTOF aggiornato per l'a.s. corrente e dai criteri deliberati dal Collegio dei Docenti nella seduta del 09/10/2023, programma le seguenti attività:

CONTENUTI

- 1 La genesi dell'Unione Europea e delle istituzioni comunitarie. Le elezioni europee
2. Le principali tradizioni culturali europee
3. Il sistema economico mondiale
4. I problemi dello sviluppo e del sottosviluppo
5. Il lavoro e i giovani, le donne, i minori, gli immigrati;
6. Il problema dell'occupazione in Italia e in Europa: lo Statuto dei lavoratori, precarietà e flessibilità
7. La costruzione e il mantenimento della pace nel mondo: storie di protagonisti della cooperazione internazionale
8. I testimoni della memoria e della legalità

FINALITA'

- Collocare la propria dimensione di cittadino in un orizzonte europeo e mondiale.
- Comprendere la necessità della convivenza di diverse culture in un unico territorio.
- Identificare le condizioni per la pace in un dato spazio geografico.
- Cogliere l'importanza del valore etico del lavoro e delle imprese che operano sul territorio
- Partecipare alle attività previste per le tre giornate celebrative (Shoah, il 27 gennaio giorno della Memoria; Foibe, il 10 febbraio giorno del Ricordo; "Giornata della Legalità", il 19 marzo).

OBIETTIVI

- Conoscere le fasi della nascita dell'Unione Europea e delle sue Istituzioni.
- Conoscere le Carte che salvaguardano i diritti dell'uomo.

8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Criteri di valutazione

Considerata la rilevanza del credito scolastico in ordine all'attribuzione finale dell'esame di stato, a partire dal triennio il Consiglio di classe si è orientato per un utilizzo più ampio della scala dei voti, in particolare superando preclusioni e remore nei confronti di valutazioni superiori agli otto decimi.

Gli strumenti di valutazione sono realizzati da una vasta gamma di prove sia orali che scritte.

Le prove diversificate possono essere così riassunte:

- Colloqui in presenza
- Stesura di relazioni

Per la valutazione del comportamento, il Consigli di classe ha ribadito che la valutazione della condotta:

VOTO	Descrittori del voto
10	<ul style="list-style-type: none">• Spiccato interesse a tutte le attività didattiche• Partecipazione motivata, attiva e costante• Puntuale e scrupoloso adempimento dei doveri scolastici• Rispetto consapevole e spontaneo delle norme del Regolamento di istituto• Comportamento propositivo e collaborativo all'interno della classe e dell'istituzione
9	<ul style="list-style-type: none">• Vivo interesse a tutte le attività didattiche• Partecipazione attiva• Pieno adempimento dei doveri scolastici• Rispetto consapevole delle norme del Regolamento di istituto• Comportamento collaborativo e cooperativo all'interno della classe e dell'istituzione

8	<ul style="list-style-type: none"> • Fattivo interesse alle attività didattiche • Buona partecipazione • Costante adempimento dei doveri scolastici • Rispetto consapevole delle norme del Regolamento di istituto • Comportamento solidale e responsabile all'interno della classe e dell'istituzione
7	<ul style="list-style-type: none"> • Costante interesse alle attività didattiche • Positiva partecipazione • Adeguato adempimento dei doveri scolastici • Rispetto delle norme del Regolamento di istituto • Comportamento corretto all'interno della classe e dell'istituzione scolastica
6	<ul style="list-style-type: none"> • Interesse accettabile alle attività didattiche • Partecipazione accettabile • Adempimento non sempre costante dei doveri scolastici • Rispetto discontinuo delle norme del Regolamento di istituto • Comportamento non sempre corretto all'interno della classe e dell'istituzione scolastica**
5	<ul style="list-style-type: none"> • Interesse discontinuo alle attività didattiche • Partecipazione incostante* • Irregolare e scarso adempimento dei doveri scolastici • Mancato rispetto delle norme del Regolamento di istituto che comportino responsabilità diretta su fatti gravi nei confronti di docenti e/o compagni e/o lesivi della loro dignità • Comportamento di particolare gravità per il quale vengano deliberate sanzioni disciplinari che comportino l'allontanamento dello studente per periodi dai 15 giorni ed oltre**

● **Criteri di valutazione della classe relative a:**

<p>Indicatori</p> <p>→</p> <p>Voto / Giudizio</p>	<p>CAPACITA' DI RELAZIONE E INDIVIDUAZIONE DEL PROPRIO RUOLO (capacità di rapportarsi e di integrarsi nel gruppo di riferimento attraverso forme di rispetto)</p> <p>IMPEGNO E MOTIVAZIONE ALLO STUDIO (lavoro svolto a casa, approfondimento, svolgimento compiti assegnati)</p> <p>AUTONOMIA DI LAVORO (capacità di individuare le proprie difficoltà e di organizzare il lavoro per superarle)</p> <p>ACQUISIZIONE DEI CONTENUTI MINIMI SPECIFICI (valutazione in base alle prove scritte, pratiche, orali)</p>
LIVELLO ASSOLUTAMENTE INSUFFICIENTE VOTI 1-2	L'allievo non è in grado di relazionarsi e non comprende le dinamiche di gruppo .Non svolge compiti assegnati e si distrae in classe. Non è consapevole delle proprie difficoltà e non sa organizzare il lavoro per superarle. L'allievo non ha acquisito gli elementi fondamentali della disciplina.
LIVELLO GRAVEMENTE INSUFFICIENTE VOTI 3-4	L'allievo raramente è in grado di relazionarsi e comprendere le dinamiche di gruppo ;raramente svolge i compiti assegnati; si distrae in classe L'allievo è limitatamente consapevole delle proprie difficoltà e raramente è in grado di organizzare il lavoro per superarle. L'allievo ha acquisito solo in parte gli elementi fondamentali della disciplina.
LIVELLO INSUFFICIENTE VOTO 5	L'allievo non sempre è in grado di relazionarsi e comprendere le dinamiche di gruppo ; Non sempre svolge i compiti assegnati, a volte si distrae in classe.E' parzialmente consapevole delle proprie difficoltà e non sempre sa organizzare il lavoro per superarle L'allievo ha acquisito alcuni degli elementi fondamentali della disciplina ed è in grado di applicarli saltuariamente.

LIVELLO SUFFICIENTE VOTO 6	L'allievo solitamente è in grado di relazionarsi e comprendere le dinamiche di gruppo Di norma svolge i compiti assegnati ed è motivato a quanto proposto. Sa quali sono le proprie difficoltà ed organizza conseguentemente il proprio lavoro per superarle L'allievo ha acquisito i contenuti minimi delle discipline.
LIVELLO DISCRETO VOTO 7	L'allievo è costantemente in grado di relazionarsi e comprendere le dinamiche di gruppo .E' costante nello svolgimento delle consegne domestiche ed è attento in classe. Elabora in modo autonomo le sue conoscenze e sa effettuare analisi sufficienti. L'allievo ha acquisito conoscenze discrete che applica in modo adeguato.
LIVELLO BUONO VOTO 8	L'allievo è capace di relazionarsi in maniera proficua e comprende le dinamiche di gruppo . Svolge diligentemente le consegne assegnate e si impegna nell'approfondimento. Sa operare sintesi corrette e rielabora in modo personale le conoscenze. L'allievo possiede conoscenze complete che gli permettono di eseguire verifiche sempre corrette.
LIVELLO OTTIMO - ECCELLENTE VOTO 9-10	L'allievo è capace di promuovere positive relazioni, nonché di comprendere le dinamiche di gruppo e contribuire positivamente alla loro definizione .E' attivo nell'eseguire le consegne, è sempre propositivo ed interessato .E' in grado di effettuare sintesi corrette ed approfondite e di organizzare il proprio lavoro. L'allievo possiede conoscenze approfondite ed articolate che sa sempre utilizzare proficuamente e rielaborare.

• **Ai sensi dell' O.M. 55 del 09/03/2023 concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2023/24:**

- L'ammissione degli allievi che hanno riportato votazione non inferiore a sei decimi in ciascuna disciplina , compreso il voto del comportamento. Nel caso di votazione inferiore a sei decimi in una disciplina o in un gruppo di discipline, il consiglio di classe può deliberare, con adeguata motivazione, l'ammissione all'esame di Stato.
- La valutazione degli studenti è effettuata, in sede di scrutinio finale, dal consiglio di classe. In caso di parità nell'esito di una votazione, prevale il voto del presidente.
- L'esito della votazione è reso pubblico, riportando all'albo dell'istituto sede d'esame il voto di ciascuna disciplina e del comportamento, il punteggio relativo al credito scolastico dell'ultimo anno e il credito complessivo, seguiti dalla dicitura "ammesso", dicitura che per il corrente anno scolastico sarà comune a tutti gli studenti.

- Per tutti gli studenti esaminati in sede di scrutinio finale, i voti attribuiti in ciascuna disciplina e sul comportamento, nonché i punteggi del credito devono essere riportati nelle pagelle e nel registro dei voti.

8.2 Criteri attribuzione crediti

Nel rispetto dei riferimenti normativi fondamentali DPR 323/98 e successivamente modificato dai Decreti ministeriali 42/2007 e 99/2009, nonché al D.Lgs 62/2017 e alla O. M. n.55 del 22/03/2024 e conforme con quanto deliberato in sede di Collegio dei Docenti, il Consiglio di Classe ha adottato i seguenti criteri nell'assegnazione dei crediti:

- **Media dei voti pari o superiore** al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più alto della banda di appartenenza;
- **Media dei voti inferiore** al decimale 0,5 : attribuzione del punteggio più basso della banda di appartenenza:
punteggio basso che viene incrementato, nei limiti previsti dalla banda di oscillazione di appartenenza, **quando** lo studente:
 - L'assiduità alla frequenza scolastica.
 - L'interesse e l'impegno nella partecipazione attiva al dialogo educativo.
 - L'interesse e l'impegno nella partecipazione alle attività complementari ed integrative.
 - La valutazione conseguita in Religione Cattolica o Attività Alternative.

CREDITO SCOLASTICO ai sensi della Tabella A del D.Lgs 62/2017

Media Voti	Credito scolastico (Punti)		
	Terzo anno	Quarto anno	Quinto anno
M<6	-	-	7-8
M=6	7-8	8-9	9-10
6,1 -7.00	8-9	9-10	10-11
7.1 – 8.00	9-10	10-11	11-12
8,1 - 9,00	10-11	11-12	13-14
9,1 - 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 o in occasione della pubblicazione degli esempi di prova, nel rispetto delle griglie di cui al DM 769)

SCHEDE DI VALUTAZIONE I PROVA SCRITTA

Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati

Indicatore		MAX	Punt. ass.
Indicatori generali	Descrittori	60	
Ideazione, pianificazione e	Articolazione del testo confusa; scarsa coerenza e coesione tra le parti	1-4	

organizzazione del testo. Coerenza e coesione testuale	Articolazione del testo frammentaria e non sempre chiara; carente la coerenza e la coesione tra le parti	5-8	
	Articolazione del testo nel complesso logicamente ordinata; sufficiente coerenza e coesione tra le parti	9-12	
	Articolazione del testo logicamente strutturata; buona coerenza e coesione tra le parti	13-16	
	Articolazione del testo logicamente ben strutturata con una scansione chiara ed efficace; buona coerenza e coesione tra le parti; discorso fluido e ed efficace nell'espressione	17-20	
Ricchezza e padronanza lessicale Correttezza grammaticale (punteggiatura, ortografia, morfologia, sintassi)	Gravi e diffusi errori morfosintattici e/o ortografici, punteggiatura errata o carente; uso di un lessico generico e a volte improprio	1-4	
	Alcuni errori morfosintattici e/o ortografici, punteggiatura a volte errata; qualche improprietà lessicale	5-8	
	Generale correttezza morfosintattica e ortografica; punteggiatura generalmente corretta; lievi improprietà lessicali.	9-12	
	Correttezza morfosintattica e ortografica; punteggiatura corretta; proprietà lessicale	13-16	
	Correttezza morfosintattica e ortografica; lessico appropriato, vario e specifico;	17-20	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali Espressione di giudizi critici e valutazione personali	Conoscenze gravemente carenti, idee banali, apporti critici e valutazioni personali assenti	1-4	
	Conoscenze e idee talvolta superficiali, apporti critici e valutazioni personali sporadici	5-8	
	Conoscenze e idee sufficientemente sviluppate, presenza di qualche apporto critico e valutazioni personali sia pure circoscritti o poco sviluppati	9-12	
	Conoscenze documentate, idee personali, apporti critici e valutazioni personali motivati	13-16	
	Conoscenze approfondite, concetti di apprezzabile spessore, apporti critici e valutazioni personali motivati e rielaborati personalmente	17-20	
Totale		60	

Tipologia A (Analisi del testo letterario)

Indicatori specifici	Descrittori	MAX	Punt.
		40	ass.
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (lunghezza del testo, parafrasi o sintesi del testo)	Scarso rispetto dei vincoli posti nella consegna	1-3	
	Parziale rispetto dei vincoli posti nella consegna	4-5	
	Adeguatezza rispetto dei vincoli posti nella consegna	6-8	
	Completo rispetto dei vincoli posti nella consegna	9-10	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Fraintendimenti sostanziali del contenuto del testo	1-3	
	Fraintendimenti marginali del contenuto del testo	4-5	
	Comprensione del testo corretta	6-8	
	Comprensione del testo corretta, completa e approfondita	9-10	

Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica, ecc.	Mancato o parziale riconoscimento degli aspetti contenutistici e/o stilistici (figure retoriche, metrica, linguaggio ...)	1-3	
	Riconoscimento sufficiente e/o apprezzabile degli aspetti contenutistici e stilistici (figure retoriche, metrica, linguaggio ...)	4-5	
	Riconoscimento completo degli aspetti contenutistici e stilistici (figure retoriche, metrica, linguaggio ...)	6-8	
	Riconoscimento completo e puntuale degli aspetti contenutistici e stilistici (figure retoriche, metrica, linguaggio ...)	9-10	
Interpretazione corretta e articolata del testo	Contenuto gravemente insufficiente, interpretazione errata o scarsa priva di riferimenti culturali (riferimenti al contesto storico-culturale o del confronto tra testi dello stesso autore o di altri autori)	1-3	
	Contenuto insufficiente, interpretazione adeguata solo in parte e pochissimi riferimenti culturali (riferimenti al contesto storico-culturale o del confronto tra testi dello stesso autore o di altri autori)	4-5	
	Contenuto sufficiente e/o buono, interpretazione nel complesso corretta con riferimenti culturali (riferimenti al contesto storico-culturale o del confronto tra testi dello stesso autore o di altri autori)	6-8	
	Contenuto ottimo, interpretazione corretta e originale con riferimenti culturali (riferimenti al contesto storico-culturale o del confronto tra testi dello stesso autore o di altri autori) pertinenti e personali	9-10	
Totale		40	

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

Valutazione in 20mi	Punteggio	Divisione per 5	Totale non arrotondato	Totale arrotondato
Indicatori generali		/5		
Indicatori specifici				
totale				

Tipologia B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

Indicatori specifici	Descrittori	MAX	Punt. ass
		40	
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Mancata o parziale individuazione di tesi e argomentazioni	1-3	
	Individuazione sufficiente e/o apprezzabile di tesi e argomentazioni	4-5	
	Individuazione completa di tesi e argomentazioni	6-8	
	Individuazione completa e puntuale di tesi e argomentazioni	9-10	
Capacità di sostenere con	Coerenza del percorso ragionativo confusa; uso dei connettivi generico e improprio	1-4	

coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Coerenza del percorso ragionativo scarsa; uso dei connettivi generico	5-8	
	Coerenza del percorso ragionativo sufficiente; uso dei connettivi adeguato	9-12	
	Coerenza del percorso ragionativo strutturata; uso dei connettivi appropriato	13-16	
	Coerenza del percorso ragionativo ben strutturata e fluida; uso dei connettivi efficace	17-20	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Riferimenti culturali non corretti e incongruenti	1-3	
	Riferimenti culturali corretti e ma incongruenti	4-5	
	Riferimenti culturali corretti e congruenti	6-8	
	Riferimenti culturali corretti e congruenti ed articolati in maniera originale	9-10	
	Totale	40	

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

Valutazione in 20mi	Punteggio	Divisione per 5	Totale non arrotondato	Totale arrotondato
Indicatori generali		/5		
Indicatori specifici				
totale				

Tipologia C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

Indicatori specifici	Descrittori	MAX	Punt. ass.
		40	
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	Scarsa pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne	1-3	
	Parziale e incompleta pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne	4-5	
	Adeguate pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne	6-8	
	Completa e originale pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne	9-10	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Esposizione confusa	1-4	
	Esposizione frammentaria	5-8	
	Esposizione logicamente ordinata	9-12	
	Esposizione logicamente strutturata	13-16	
	Esposizione ben strutturata ed efficace	17-20	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze e riferimenti culturali non corretti e non ben articolati	1-3	
	Conoscenze e riferimenti culturali corretti e ma poco articolati	4-5	
	Conoscenze e riferimenti culturali corretti e articolati	6-8	
	Conoscenze e riferimenti culturali corretti e articolati in maniera originale	9-10	
Totale		40	

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

Valutazione in 20mi	Punteggio	Divisione per 5	Totale non arrotondato	Totale arrotondato
Indicatori generali		/5		
Indicatori specifici				
totale				

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA

Indicatori <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Compreso in modo frammentario e lacunoso	0,50	
	II	Compreso in modo parziale	1-1,50	
	III	Compreso in modo essenziale	2	
	IV	Compreso in modo completo	2,50	
	V	Compreso in modo dettagliato	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non Utilizza le conoscenze relative al nucleo tematico e lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	utilizza le conoscenze relative al nucleo tematico in modo stentato e/o con difficoltà	2	
	III	utilizza correttamente le conoscenze relative al nucleo tematico, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3	
	IV	utilizza accuratamente le conoscenze relative al nucleo tematico, argomentando in modo chiaro e pertinente	4-5	
	V	utilizza con padronanza le conoscenze relative al nucleo tematico con piena coerenza, , argomentando in modo preciso e approfondito	6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Non utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-4	
	III	utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite in modo adeguato	5	
	IV	utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite in modo appropriato collegandole in una trattazione articolata	6-7	
	V	utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite in modo specifico collegandole in una trattazione ampia e articolata	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo inesatto e approssimativo, utilizzando un linguaggio specifico e lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando u lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1-1,50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore, vasto e articolato	2,50	
	V	Si esprime con chiarezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	

8.4 COLLOQUIO

8.4.5 Griglia di valutazione colloquio

La Commissione assegna fino ad un massimo di quaranta 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.	0.5-1	
	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	0.5-1	
	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	0.5-1	
	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				

Ai sensi dell'art. 18, comma 1, del d. lgs 62/2017, a conclusione dell'esame di Stato è assegnato a ciascun candidato un punteggio finale complessivo in centesimi. Il punteggio finale è il risultato della somma dei punti attribuiti al colloquio, per un massimo di venti punti, dei punti attribuiti alle prove scritte, per un massimo di venti punti per la prima e un massimo di venti punti per la seconda prova, e dei punti acquisiti per il credito scolastico da ciascun candidato, per un massimo di quaranta punti.

Il punteggio minimo complessivo per superare l'esame di Stato è di sessanta centesimi.