



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"Vincenzo Corrado"

IPSEOA - LICEO ARTISTICO - LICEO SCIENTIFICO - CORSO SERALE  
Via G.Mazzini, 25 Castel Volturno (CE) - Viale delle Acacie loc. Pinetamare  
info: ceis014005@istruzione.it - ceis14005@pec.istruzione.it  
tel/fax: Castel Volturno 0823 763675 - Pinetamare 081 5094650  
www.istitutostatuperiorecastelvolturno.it



Prot. N° 3944 del  
10/05/2022

**DOCUMENTO DEL  
CONSIGLIO DI CLASSE  
5 SEZ P ENOGASTRONOMIA  
Articolazione PASTICCERIA  
Anno Scolastico 2021/2022**

**RELATIVO ALL'AZIONE EDUCATIVA E DIDATTICA  
REALIZZATA NELL'ULTIMO ANNO DI CORSO  
elaborato ai sensi**

Legge 425/97, del D.P.R. 122/2009  
dell'art. 17, c. 1, del D. Lgs. n. 62/2017  
del D. M. 279/2018 e dell'art. 6 dell'O.M. n. 65/2022

Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità  
Alberghiera

COORDINATORE  
Prof.<sup>ssa</sup>  
FRANCESCA PERNA

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.<sup>ssa</sup> Angela Petringa

Affisso all'albo in data .....

## ALLEGATO 1 – ELENCO ALUNNI INTERNI V P A.S. 2021/2022

	ALUNNI	DATA DI NASCITA
1	Amato Salvatore	31/01/2003
2	Attanasio Maria	18/09/2003
3	Balbino Alessio	09/01/2004
4	Balbino Giuseppe	13/11/2003
5	Corporente Beniamino	16/10/2001
6	D'Antonio Sabrina	06/08/2002
7	Guida Bruno	29/12/2003
8	Guida Pasquale	10/07/2003
9	Iossa Desireè Elisabetta	20/01/2003
10	Paone Alberto	05/05/2003
11	Pastushok Alessandra	20/02/2004
12	Riccio Alessandro	15/05/2003
13	Starace Cristian	08/05/2002
14	Terracciano Eleonora	06/07/2003
15	Verazzo Anna	15/05/2003
16	Zaccariello Daniele	16/12/2003

*RELAZIONE FINALE*

***ALLEGATO RISERVATO  
AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO  
STUDENTE con diagnosi di  
Disturbo Specifico dell'Apprendimento  
o Bisogni Educativi Speciali***

**Alunna: Verazzo Anna**

**Classe: V P**

**Indirizzo:** Enogastronomia settore Pasticceria

**Anno Scolastico:** 2021/2022

**1. DATI IDENTIFICATIVI DELL'ALUNNO**

Cognome Nome: Verazzo Anna

Data e luogo di nascita: Maddaloni (CE) il 15.05.2003

Data dell'ultima diagnosi: 22.11.2017

Rilasciata da Asl di Modena Nonantola Emilia Romagna

**2. TIPOLOGIA DEL DISTURBO (dalla diagnosi o dalla segnalazione specialistica)**

<input checked="" type="checkbox"/> <b>Dislessia</b>	di grado	<input checked="" type="checkbox"/> lieve	medio	<input type="checkbox"/> severo
<input checked="" type="checkbox"/> <b>Disgrafia</b>	di grado	lieve	<input checked="" type="checkbox"/> medio	<input type="checkbox"/> severo
<input checked="" type="checkbox"/> Disortografia	di grado	lieve	<input checked="" type="checkbox"/> medio	<input type="checkbox"/> severo
<input checked="" type="checkbox"/> <b>Discalculia</b>	di grado	<input type="checkbox"/> lieve	<input checked="" type="checkbox"/> medio	<input type="checkbox"/> severo

Stile di apprendimento prevalente (se l'indicazione è presente)

x Uditivo      x Visivo                       attraverso la letto-scrittura

Diagnosi e relativi Codici ICD10 riportati (dalla diagnosi o dalla segnalazione specialistica):  
F81.3 Disturbo della lettura, scrittura e calcolo e disturbo delle attività F90.0

### **3. INDICAZIONI SULLA SCOLARITA' PREGRESSA**

Frequenza regolare in ogni ordine e grado di scuola; nessuna ripetenza

### **4. OSSERVAZIONE DELLE ABILITA' STRUMENTALI**

Letture:

- stentata
- x lenta
- con sostituzioni (legge una parola per un'altra)
- con omissioni/aggiunte
- con scambio di grafemi (b-p, b-d, f-v, r-l, q-p, a-e)

Scrittura:

- lenta
- x normale
- veloce
- solo in stampato maiuscolo
- Difficoltà ortografiche:
  - errori fonologici (omissioni, sostituzioni, omissioni/aggiunte, inversioni, scambio grafemi b-p, b-d, f-v, r-l, q-p, a-e)
  - errori non fonologici (fusioni illegali, raddoppiamenti, accenti, scambio di grafema omofono, non omografo)
  - errori fonetici (scambio di suoni, inversioni, migrazioni, omissioni, inserzioni...)
  - difficoltà a comporre testi (personali, descrittivi, narrativi, argomentativi,)
  - difficoltà nel seguire la dettatura
  - difficoltà nella copia (lavagna/testo o testo/testo...)
  - difficoltà grammaticali e sintattiche
- x problemi di lentezza nello scrivere
- problemi di realizzazione del tratto grafico
- problemi di regolarità del tratto grafico

Calcolo:

- x difficoltà nel ragionamento logico
- errori di processamento numerico (difficoltà nel leggere e scrivere i numeri, negli aspetti cardinali e ordinali e nella corrispondenza tra numero e quantità)  difficoltà di uso degli algoritmi di base del calcolo (scritto e a mente)
- scarsa conoscenza, con carente memorizzazione, delle tabelline
- x accentuata difficoltà nella comprensione del testo degli esercizi
- mancanza di capacità di ricordare formule ed algoritmi

Proprietà linguistica:

- difficoltà di esposizione orale e di organizzazione del discorso (difficoltà nel riassumere dati ed argomenti)
- confusione o incapacità nel ricordare nomi e date
- lentezza ed errori nella lettura cui può conseguire difficoltà nella comprensione del testo;
- difficoltà nei processi di automatizzazione della letto-scrittura che rende difficile o impossibile eseguire contemporaneamente due procedimenti (ascoltare e scrivere, ascoltare e seguire sul testo);
- difficoltà nell'espressione della lingua scritta. Disortografia e disgrafia.
- difficoltà nel recuperare rapidamente dalla memoria nozioni già acquisite e comprese, cui consegue difficoltà e lentezza nell'esposizione durante le interrogazioni.
- difficoltà nella lingua straniera (comprensione, lettura e scrittura).
- scarse capacità di concentrazione prolungata
- facile stanchezza e lentezza nei tempi di recupero.

Difficoltà nel memorizzare:

- tabelline,
- formule,
- sequenze e procedure,
- forme grammaticali
- categorizzazioni, nomi dei tempi verbali, nomi delle strutture grammaticali italiane e straniere.

Strategie utilizzate nello studio:

- sottolinea, identifica parole-chiave, fa schemi e/o mappe autonomamente
- utilizza formulari, schemi e/o mappe personalizzate
- elabora il testo scritto al computer, utilizzando il correttore ortografico e/o la sintesi vocale

## **5. CARATTERISTICHE DEL PROCESSO DI APPRENDIMENTO**

Nello svolgimento di un compito assegnato a scuola:

Grado di autonomia:  insufficiente  scarso  buono  ottimo

ricorre all'aiuto dell'insegnante per ulteriori spiegazioni

ricorre all'aiuto di un compagno

tende a copiare

utilizza strumenti compensativi

Nello svolgimento dei compiti per casa:

Grado di autonomia:  insufficiente  scarso  buono  ottimo

ricorre all'aiuto di un tutor

- ricorre all'aiuto di un genitore
- ricorre all'aiuto di un compagno
- x utilizza strumenti compensativi

Strumenti utilizzati:

- strumenti informatici (pc, videoscrittura con correttore ortografico)
- tecnologia di sintesi vocale
- testi semplificati e/o ridotti
- x fotocopie
- x schemi e mappe
- x appunti
- registrazioni digitali
- x materiali multimediali (video, simulazioni...)
- testi con immagini strettamente attinenti al testo
- calcolatrice CAS-Class Pad CASIO
- altro:

L'alunna è stata costantemente seguita durante l'anno scolastico da docenti di supporto pomeridiano nelle seguenti discipline: Italiano, Scienza e cultura dell'alimentazione a seconda delle necessità contingenti.

## **6. STRATEGIE METODOLOGICHE E DIDATTICHE UTILIZZATE**

Non sono state apportate modifiche agli obiettivi disciplinari, fermo restando che il parametro di riferimento è quello degli obiettivi riconducibili a quelli della classe.

Nell'individuare le strategie metodologiche e didattiche il consiglio di classe ha tenuto conto di:

tempi di elaborazione

tempi di produzione

quantità dei compiti assegnati

comprensione consegne scritte e orali

uso e scelta di mediatori didattici che facilitano l'apprendimento (immagini, schemi, mappe mentali e concettuali, formulari)

Le metodologie utilizzate sono state le seguenti:

- Incoraggiare l'apprendimento collaborativo favorendo le attività in piccoli gruppi.
- Sostenere e promuovere un approccio strategico nello studio utilizzando mediatori didattici facilitanti l'apprendimento come immagini o mappe.
- Insegnare l'uso di dispositivi extra-testuali per lo studio (titolo, paragrafi, immagini).
- Sollecitare collegamenti fra le nuove informazioni e quelle già acquisite ogni volta che si inizia un nuovo argomento di studio.
- Promuovere inferenze, integrazioni e collegamenti tra le conoscenze e le discipline.
- Dividere gli obiettivi di un compito in "sotto obiettivi".

- Offrire anticipatamente schemi grafici relativi all'argomento di studio, per orientare l'alunno nella discriminazione delle informazioni essenziali.
- Privilegiare l'apprendimento esperienziale e laboratoriale per favorire l'operatività e allo stesso tempo il dialogo, nonché la riflessione su quello che si fa.
- Sviluppare processi di autovalutazione e autocontrollo delle strategie di apprendimento nell'alunna.
- Evitare l'uso della scrittura a mano o in corsivo da parte dell'insegnante per fornire le consegne delle verifiche.
- Privilegiare, nelle verifiche scritte e orali, concetti e terminologie utilizzate nelle spiegazioni.
- Ridurre il numero degli esercizi delle verifiche o lasciare un tempo maggiore per la loro esecuzione.
- Favorire risposte concise nelle verifiche scritte e nelle interrogazioni.
- Stimolare e supportare l'allieva, nelle verifiche orali, aiutandola ad argomentare qualora si dimostrasse in difficoltà per la compromissione della memoria a breve termine e della sequenzialità e non per volontà propria, senza richiedere la regola a memoria.
- Fornire copia delle verifiche, affinché l'allieva possa prendere atto dei suoi errori. □  
Applicare una valutazione formativa dei processi di apprendimento.

## **7. MISURE DISPENSATIVE ED INTERVENTI DI PERSONALIZZAZIONE**

Nell'ambito delle discipline l'alunna è stata dispensata:

- x dalla lettura ad alta voce;
- dal prendere appunti;
- dai tempi standard (terza prova: 30' aggiuntivi);
- dal copiare dalla lavagna;
- x dalla dettatura di testi/o appunti;
- x dal rispetto della tempistica standard per la consegna dei compiti a casa;
- x dalla effettuazione di più prove valutative scritte e/o orali nella medesima giornata;
- x dalle domande di difficile interpretazione.
- x dallo studio mnemonico di formule e tabelle.
- dalla valutazione degli errori di trascrizione e calcolo.

## **8. STRUMENTI COMPENSATIVI**

L'alunno ha usufruito dei seguenti strumenti compensativi:

- libri digitali
- x tabelle, formulari personali, procedure specifiche, sintesi, schemi e mappe
- calcolatrice personale
- computer con videoscrittura, correttore ortografico, stampante e scanner
- risorse audio (registrazioni, audiolibri, libri parlati)
- software didattici free
- x riservare maggiore considerazione per le corrispondenti prove orali, come misura compensativa, laddove la prova scritta non fosse soddisfacente

## 9. CRITERI E MODALITA' DI VERIFICA E VALUTAZIONE

- x verifiche orali programmate (argomenti e tempi)
- x compensazione con prove orali di compiti scritti
- uso di mediatori didattici durante le prove scritte e orali (mappe mentali, mappe cognitive e schemi elaborati dall'alunna stessa)
- x valutazioni più attente alle conoscenze in funzione delle capacità individuali
- x prove informatizzate
- x valutazione dei progressi in itinere

## 10. INDICAZIONI PER LO SVOLGIMENTO DELLE PROVE SCRITTE ED ORALI E LE SIMULAZIONI PER L'ESAME DI STATO a conclusione del 2° ciclo di istruzione

- a. Informazioni sugli strumenti compensativi utilizzati e misure dispensative accordate, con riferimento ai tipi di **verifiche**, ai tempi ed al sistema valutativo utilizzati **in corso d'anno**:

Le verifiche sono state sempre le stesse del resto della classe. In generale sono stati accordati tempi più lunghi.

Nelle verifiche scritte che hanno richiesto una produzione personale è stata esclusa dalla valutazione la correttezza ortografica.

In tutte le verifiche sia scritte che orali, ha potuto utilizzare mappe mentali, schemi da lui predisposti, calcolatrice, formulari.

Per quanto riguarda le materie scientifiche, ed in particolare matematica, sono state esclusi dalla valutazione gli errori dovuti ad errata trascrizione di un numero. Qualora sia stato necessario, sono stati forniti tutti i chiarimenti per la comprensione delle verifiche stesse; in particolare per inglese è stato fornito il testo bilingue o l'insegnante ha tradotto il testo sul momento.

- b. Modalità, tempi e sistemi valutativi utilizzati durante le **simulazioni di esame** nel corso del presente anno scolastico

### **Prima prova:**

- lettura dei testi ministeriali, anche ripetuta più volte, se necessario;
- non viene valutata la correttezza ortografica e sintattica  
si tiene conto del contenuto e solo parzialmente della forma
- utilizzo di schemi predisposti e mappe mentali, stese con la supervisione dell'insegnante

### **Seconda prova:**

- lettura dei testi, anche ripetuta più volte su richiesta dell'alunno
- chiarimenti sulla terminologia specifica per favorire la comprensione della prova
- eventuale svolgimento di un numero inferiore di quesiti
- utilizzo di calcolatrice e formulari personali

**Colloquio:**

- Per i candidati con DSA per quanto riguarda lo svolgimento del colloquio, scrive il MIUR nella nota del 06/ Maggio 2019, non trova applicazione la procedura di cui all'articolo 19, comma 5, dell'O.M. n.205 del 2019 che prevede la predisposizione del materiale da sorteggiare.

Pertanto per i candidati con DSA sarà la commissione a proporre il materiale coerente con il PDP da cui prenderà il via il colloquio.

**Patto di corresponsabilità educativa previsto dal D.P.R. 21 novembre 2007, n. 235****Composizione del consiglio della classe V° P**

Nome e Cognome	Disciplina	Firma
Nocereto Giuseppina	Scienza e cultura degli alimenti	
Perna Francesca	Italiano e storia	
Calvino Rosa	Lingua e civiltà Inglese	
Di Bello Remola	Lingua e civiltà Francese	
Maglione Nicola	Dir.E tecn.amm.s.r.	
Catone Michele	Lab.Serv.En Sett.Pasticceria	
Di Gennaro Annamaria	Lab.Anal.Con.Chim.Prod.Al.	
Del Villano Caterina	Sc. Motorie	
Vincenzo Caggese	Religione	
Cammisa Margherita	Anal. e Control. Chimici dei Prod. Alimentari	
Finocchio Valentino	Tec.di Org.e Gestione dei Processi Produttivi	
Natalino Giuseppe	Matematica	

II DIRIGENTE SCOLASTICO  
Prof.ssa Angela Petringa



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"Vincenzo Corrado"

IPSEOA - LICEO ARTISTICO - LICEO SCIENTIFICO - CORSO SERALE  
Via G.Mazzini, 25 Castel Volturno (CE) - Viale delle Acacie loc. Pinetamare  
info: ceis014005@istruzione.it - ceis14005@pec.istruzione.it  
tel/fax: Castel Volturno 0823 763675 - Pinetamare 081 5094650  
www.istitutosuperiorecastelvolturno.it



ALLEGATO 3 – RIEPILOGO ORE PCTO

**RELAZIONE FINALE SULL'ATTIVITÀ PCTO**  
**(Percorsi di Competenze Trasversali e di Orientamento)**  
**Legge 30 dicembre 2018, n. 145 articolo 1 comma 78**  
**Decreto Ministeriale n° 39 del 26/06/2020**

<b>Anno Scolastico</b>	<b>2021/2022</b>
<b>Classe</b>	<b>QUINTA</b>
<b>Sezione</b>	<b>P</b>
<b>Corso</b>	<b>PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI</b>
<b>Tutor scolastico</b>	<b>PROF. NICOLA VENDITTO</b>
<b>Premessa</b>	Da marzo 2020 e ancora durante questo ultimo anno scolastico, l'emergenza sanitaria ha imposto la sua agenda richiedendo sospensioni, ri-orientamenti e riprogrammazioni.
<b>Progetto</b> Temi chiave: Innovazione, sicurezza e sostenibilità	<b>LA CAPACITA' DI REAGIRE E DI CAMBIARE INNOVANDO</b>

Le attività proposte relative all'anno scolastico 2021/2022 per i Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento sono il risultato di:

- Indicazioni raccolte dalla Commissione PCTO e nei Consigli di Classe
- Contributi emersi nel corso di riunioni degli organi collegiali e degli incontri con diversi partner aziendali e liberi professionisti e agenzie educative
- Suggerimenti pervenuti in occasione di colloqui e contatti con i singoli imprenditori/rappresentanti del terzo settore
- Vissuto scolastico dei docenti e degli studenti all'interno del nostro Istituto

Il risultato finale è stato un progetto unico di Istituto approvato nel collegio docenti del 13/10/2020 (delibera n. 10). Il progetto fa riferimento alle competenze specifiche disciplinari, prevedendo non solo quelle tecnico- professionali, ma anche quelle degli assi culturali e di cittadinanza, declinati nei saperi essenziali necessari all'espletamento dei compiti assegnati. Le attività d'integrazione con il mondo del lavoro non sono state realizzate per il perdurare dell'emergenza sanitaria.

Tre le idee guida:

- Educazione all'imprenditorialità
- Preparazione e orientamento al lavoro
- Ambiti trasversali alle materie curriculari

<p><b>Tipologia di Percorso</b></p>	<p><b>Attività di formazione a distanza –</b>                  WEBINAR (seminario on line) in collaborazione con associazioni e/o aziende per percorsi di qualità e in piena sicurezza.                  L’ISIS “Vincenzo Corrado” ha messo a disposizione la piattaforma G-Suite for Education per svolgere i webinar con workshop pratici e lab interattivi, secondo il calendario proposto dall’azienda/associazione che ha sottoscritto la convenzione</p>
<p><b>Struttura/e ospitante/i</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ASSOCIAZIONE CAMPANIA FELIX</li> <li>• Shaker Club, drink and dream con Francesco Conte.</li> <li>• L’Arte dolciaria e le nuove frontiere con il Maestro Dario Saltarelli.</li> <li>• Casolaro Hotellerie “Stellati per la DAD”.</li> <li>• FARE FORMAZIONE-Digital Weeks:Il mese della formazione digitale ideato ed erogato dalla ADG (Ass.Ambasciatori del Gusto)</li> </ul>

Attività di formazione	Tot ore 20
<p><b>Resoconto del percorso attuato</b></p>	<p>I percorsi di approfondimento tematico sono variati per durata e caratteristiche specifiche e hanno permesso di cogliere alcune opportunità del mondo del lavoro. La professionalità e la disponibilità dei docenti e di tanti imprenditori e professionisti hanno contribuito alla formazione e alla realizzazione delle diverse esperienze seppur a distanza. L’obiettivo è stato quello di innovare continuamente, stimolare e sviluppare nuove competenze e investire sul giovane capitale umano del nostro territorio.</p> <p><b>L’ARTE DOLCIARIA E LE NUOVE FRONTIERE (D. Saltarelli)</b>  <b>Finalità:</b> sviluppo delle competenze di base finalizzate alle tecniche di gestione e produzione dolciaria in un’impresa artigianale.  <b>Contenuti webinar:</b>                  -L’impresa dolciaria artigianale e il rapporto con il territorio                  - Sostenibilità e innovazione nella produzione dolciaria                  -I grandi lievitati da ricorrenza (panettoni e colombe)                  -Tecniche di canditura di prodotti agroalimentari                  -Tecniche di confezionamento e vendita di prodotti                  -Feedback con gli alunni del progetto pianificato                  Compiti di realtà: VIP (Visionary-Innovation-Pastry)                  2 ingredienti per un dolce</p>

	<b>Metodologie didattiche:</b> induttive e laboratoriali	
<b>Attività svolte dagli studenti a casa – Compiti di realtà</b>		<b>Tot ore (max. 5)</b> __5__
<b>Attività in Azienda</b>	<b>Nessuna</b>	
<b>Orientamento</b>	Forze dell'Ordine Svetatour	<b>Tot ore 185</b>
<b>TOTALE ORE PCTO EFFETTUATE: 210</b>		

### **Punti di forza**

Tra le finalità raggiunte che riteniamo valide nella formazione dello studente, ricordiamo la consapevolezza del valore e della condivisione del patrimonio enogastronomico e culturale del territorio; l'acquisizione della pluralità di significato del concetto di Innovazione, tradizione e sostenibilità alimentare e ambientale; l'apprendimento della complessità ed importanza della gestione di un'impresa artigianale e/o di media grandezza; tra gli obiettivi raggiunti, grazie alla messa in atto di una didattica partecipata, ricordiamo il potenziamento delle soft-skills o competenze trasversali cui la scuola mira innanzitutto, la capacità di comunicare, spirito di collaborazione e apprendimento tra pari. La FAD ha permesso agli studenti di incontrare molti più esperti rispetto a quello che sarebbe stato possibile offrire loro in presenza.

### **OPPORTUNITA'**

Grazie all'approccio con esperti del mondo dell'imprenditoria di settore, mediato dalla didattica, gli studenti acquisiscono il giusto rispetto per il patrimonio enogastronomico e culturale del nostro territorio e non solo, indipendentemente dall'ambito in cui svilupperanno o meno in futuro un interesse specifico. Gli alunni sono entrati in diretto contatto con esperti e aziende, hanno avuto modo di approfondire (seppure a distanza) la gestione di una struttura a livello organizzativo e logistico, hanno conosciuto i meccanismi decisionali in merito alla produzione di piatti/dolci e menu da proporre al pubblico. Hanno mantenuto ben salda la memoria del patrimonio del made in Italy inserito nell'offerta turistica, hanno compreso che per la valorizzazione del nostro patrimonio enogastronomico e culturale, l'elemento umano fa la differenza attraverso la professionalità, la competenza professionale e il rispetto per l'altro e l'ambiente che sono fondamentali per la qualità dei servizi offerti.

### **PUNTI DI DEBOLEZZA**

L'attività di organizzazione del percorso di formazione a distanza è stata senza dubbio un'attività più complessa e articolata di quanto si pensasse. Inoltre è evidente che è mancata la fase pratica/laboratoriale che potesse completare al meglio l'acquisizione delle competenze tecnico-professionali attese.

### **Vincoli**

Nessun tipo di vincolo in particolare

### **Valutazione complessiva del percorso**

L'esperienza è stata intensa anche se non tutti gli alunni hanno completato il loro percorso a causa dell'emergenza da Covid19. Vista la connotazione del percorso è da considerare nel complesso positiva.

Tutti gli studenti coinvolti:

Hanno maggiore disinvoltura e sicurezza nel gestire situazioni "a distanza", considerate inedite;

Hanno maggiore consapevolezza del valore che la sicurezza assume nella vita quotidiana e nei contesti lavorativi;

Hanno conoscenza della realtà imprenditoriale del territorio;

Sanno rendicontare con qualche difficoltà sulle attività svolte e non sempre riescono a individuare i legami con le attività curriculari;

Complessivamente gli studenti hanno dimostrato di saper operare, seppur a distanza e sotto supervisione, in contesti strutturati.

**PCTO - Quadro di sintesi triennale  
classe 5 P**

Nome e cognome studente	N. ore a.s. classe terza	N. ore a.s. classe quarta	N. ore a.s. classe quinta	Totale ore svolte	Valutazione complessiva
1. AMATO SALVATORE	60	70	80	210	DISCRETO
2. ATTANASIO MARIA	60	70	80	210	OTTIMO
3. BALBINO ALESSIO	60	70	80	210	ECCELLENTE
4. BALBINO GIUSEPPE	60	70	80	210	DISCRETO
5. CORPORENTE BENIAMINO	60	70	80	210	OTTIMO
6. D' ANTONIO SABRINA	60	70	80	210	DISCRETO
7. GUIDA BRUNO	60	70	80	210	DISCRETO
8. GUIDA PASQUALE	60	70	80	210	OTTIMO
9. IOSSA DESIREE' ELISABETTA	60	70	80	210	BUONO
10. PAONE ALBERTO	60	70	80	210	BUONO
11. PASTUSHOK ALESSANDRA	60	70	80	210	ECCELLENTE
12. RICCIO ALESSANDRO	60	70	80	210	DISCRETO
13. STARACE CRISTIAN	60	70	80	210	DISCRETO
14. TERRACCIANO ELEONORA	60	70	80	210	OTTIMO
15. VERAZZO ANNA	60	70	80	210	BUONO
16. ZACCARIELLO DANIELE	60	70	80	210	DISCRETO

FIRMA DEL TUTOR  
PROF. NICOLA VENDITTO

## ALLEGATO 4 – Griglia Educazione Civica

INDICATORE	DESCRIZIONE LIVELLI	VALUTAZIONE
CONOSCENZA	Lo studente conosce il significato degli argomenti trattati. Sa comprendere e discutere della loro importanza e apprezzarne il valore riuscendo a individuarli nell'ambito delle azioni di vita quotidiana	AVANZATO 9-10
	Lo studente conosce il significato dei più importanti argomenti trattati. Se sollecitato ne parla anche con riferimento a situazioni di vita quotidiana.	INTERMEDIO 7-8
	Lo studente conosce le definizioni letterali dei più importanti argomenti trattati anche se non è in grado di apprezzarne pienamente l'importanza e di riconoscerli nell'ambito del proprio vissuto quotidiano	BASE 6
	Le conoscenze sui temi proposti sono episodiche, frammentarie e non consolidate, recuperabili con difficoltà, con l'aiuto e il costante stimolo del docente	LIVELLO NON RAGGIUNTO
IMPEGNO E RESPONSABILITA'	Chiamato a svolgere un compito, lo studente dimostra interesse a risolvere i problemi del gruppo in cui opera. è in grado di riflettere e prendere decisioni per risolvere i conflitti .prova a cercare soluzioni idonee per raggiungere l'obiettivo che gli è stato assegnato.	AVANZATO 9-10
	Chiamato a svolgere un compito, lo studente dimostra interesse a risolvere i problemi del gruppo in cui opera ma non è in grado di adottare decisioni efficaci per risolvere i conflitti e trovare soluzioni.	INTERMEDIO 7-8
	Lo studente impegnato nello svolgere un compito lavora nel gruppo ma evita il più delle volte le situazioni di conflitto all'interno dello stesso e si adegua alle soluzioni discusse o proposte dagli altri.	BASE 6
	Non persegue sufficientemente le proprie aspirazioni nel rispetto degli altri, non sempre riesce a cogliere le opportunità individuali e collettive. Non sempre rispetta i limiti, le regole né riconosce le responsabilità personali e altrui.	LIVELLO NON RAGGIUNTO
PENSIERO CRITICO	Posto di fronte a una situazione nuova l'allievo è in grado di comprendere pienamente le ragioni e le opinioni diversa dalla sua, riuscendo ad adeguare il suo punto di vista senza perdere la coerenza con il pensiero originale.	AVANZATO 9-10
	In situazioni nuove l'allievo capisce le ragioni degli altri ma è poco disponibile ad adeguare il proprio pensiero a ragionamenti e considerazioni diverse dai propri.	INTERMEDIO 7-8
	L'allievo tende ad ignorare il punto di vista degli altri e posto in situazioni nuove riesce con difficoltà ad adeguare i propri ragionamenti e a valutare i fatti in modo oggettivo.	BASE 6
	L'alunno mette in atto solo in modo sporadico, con l'aiuto, lo stimolo e il supporto di insegnanti e compagni le abilità connesse ai temi trattati.	LIVELLO NON RAGGIUNTO
PARTECIPAZIONE COMPORTAMENTO	L'allievo sa condividere con il gruppo di appartenenza azioni orientate all'interesse comune. è molto attivo nel coinvolgere altri soggetti	AVANZATO 9-10
	L'allievo condivide con il gruppo di appartenenza azioni orientate all'interesse comune. Si lascia coinvolgere facilmente dagli altri.	INTERMEDIO 7-8
	L'allievo condivide con il gruppo di appartenenza, ma collabora solo se spronato da chi è più motivato.	BASE 6
	L'alunno adotta in modo sporadico comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e ha bisogno di costanti richiami e sollecitazioni degli adulti.	LIVELLO NON RAGGIUNTO



Istituto Statale di Istruzione Superiore  
"Vincenzo Corrado"  
Castel Volturno - Pinetamare (CE)  
IPSOA - LICEO ARTISTICO - LICEO SCIENTIFICO - CORSO SERALE



## PROGETTAZIONE PER MACROAREE – CLASSI QUINTE

### LAVORO DI PROGETTAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

#### FINALITÀ, CRITERI, OBIETTIVI

Al fine di agevolare l'acquisizione delle competenze previste, il Cdc ha lavorato su percorsi interdisciplinari, frutto di un lavoro di programmazione collegiale. Attraverso i suddetti percorsi si è cercato di rinnovare e rendere più attuale l'apprendimento delle discipline (specie quelle di indirizzo), dimostrando agli alunni che gli argomenti oggetto di studio non sono semplici contenuti da memorizzare e "archiviare", ma temi concreti e attuali che si connettono tra loro e concorrono alla formazione di un sapere organico e spendibile nel mondo del lavoro. Le schede di seguito riportate presentano contenuti inerenti alle discipline oggetto di formazione scolastica, ma anche collegati a tematiche e problemi di forte impatto sociale e che rientrano nell'educazione civica (diritto al lavoro, diritto alla salute, diritto alla libertà e all'uguaglianza, tutela dell'ambiente, valorizzazione del patrimonio culturale). Nella società attuale, che richiede rapidità d'informazione e un aggiornamento costante delle competenze, apprendere significa soprattutto "connettere" conoscenze per sviluppare un sapere trasversale e critico. Riteniamo, quindi, che l'interdisciplinarietà sia una condizione indispensabile per poter entrare in modo concreto e consapevole nel mondo del lavoro. Nel lavoro di progettazione, il CdC ha operato sulla base dei seguenti criteri:

- Mettere in relazione tra loro i contenuti delle singole discipline, in modo da rendere più concreto e stimolante l'apprendimento delle stesse.
- Far affiorare i molteplici nessi che legano tra loro i saperi (soprattutto quelli che in apparenza risultano distanti e irrelati), in modo da sottolineare l'unità della conoscenza e abbattere concretamente le barriere che separano il sapere umanistico-scientifico da quello tecnico pratico.
- Evitare collegamenti forzati tra le discipline puntando a far emergere solo i reali punti di contatto tra le stesse.
- Collegare i contenuti disciplinari alle tematiche di cittadinanza attiva in modo da far dialogare tra loro storia, cultura e società e conferire maggiore concretezza e attualità all'apprendimento scolastico.
- Sviluppare l'attitudine dei giovani alla ricerca e all'apprendimento critico, stimolandoli a riflettere e a discutere su qualunque tipo di contenuto.

<b>MACROAREA 1 – LA CULTURA DELLA SICUREZZA</b> Promuovere la salute e la sicurezza negli ambienti di vita e di lavoro significa attivare misure adeguate e azioni positive che permettano al cittadino di acquisire comportamenti sani e sicuri in tutti gli ambienti di vita e di lavoro.
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Competenze intermedie per le attività e gli insegnamenti di area generale (Allegato A): A2 – A7 – A8 – A11 – A12</li> <li>➤ Competenze intermedie del profilo di indirizzo (Allegato C): C2 – C3 – C4 – C9</li> <li>➤ Competenze chiave per l'apprendimento permanente: 1 – 2 – 4 – 5 – 6 – 7</li> </ul>
Percorso Interdisciplinare e Trasversale  <b>LA PREVENZIONE DEL PERICOLO BIOLOGICO</b>
Percorso Interdisciplinare e Trasversale  <b>QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE</b>

CONOSCENZE	
LETTERATURA ITALIANA	Matilde Serao: Il ventre di Napoli
STORIA	Età Giolittiana
MATEMATICA	Richiami sulle equazioni
LAB.ENOGASTRONOMIA - SETT. CUCINA	Le GMP in pasticceria
LAB.ENOGASTRONOMIA - SETT. SALA	
LAB. DI ACCOGLIENZA TURISTICA	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	L'igiene degli alimenti: HACCP
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Le analisi microbiologiche nei prodotti dolciari
TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE	
STORIA DELL'ARTE	
DTASR	Il mercato del lavoro, impresa e lavoratori
LINGUA E CIVILTÀ' INGLESE	Haccp
LINGUA E CIVILTÀ' FRANCESE	Haccp
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Salute e benessere: la prevenzione
RELIGIONE	La Famiglia e i Valori Cristiani
EDUCAZIONE CIVICA	La sicurezza sui luoghi di lavoro
PCTO	

<b>Percorso Interdisciplinare e Trasversale</b>	
<b>ALLERGIE ED ETICHETTE ALIMENTARI</b>	
<b>CONOSCENZE</b>	
<b>LETTERATURA ITALIANA</b>	Eugenio Montale
<b>STORIA</b>	I colori delle dittature
<b>MATEMATICA</b>	Richiami sulle disequazioni
<b>LAB.ENOGASTRONOMIA - SETT. CUCINA</b>	I coloranti in pasticceria
<b>LAB.ENOGASTRONOMIA - SETT. SALA</b>	
<b>LAB. DI ACCOGLIENZA TURISTICA</b>	
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	Lezione di etichette alimentari
<b>ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI</b>	Analisi chimiche dei principali allergeni
<b>TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE</b>	
<b>STORIA DELL'ARTE</b>	
<b>DTASR</b>	Il CCNL del turismo e dei pubblici servizi
<b>LINGUA E CIVILTÀ' INGLESE</b>	Allergies and food labels
<b>LINGUA E CIVILTÀ' FRANCESE</b>	Allergies et intolérances alimentaires
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	I cerchi olimpionici: il significato dei colori e la loro storia
<b>RELIGIONE</b>	La Famiglia e i Valori Cristiani
<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>	Tutela del consumatore
<b>PCTO</b>	

Compito di realtà
Valutazione della macroarea
<p><b>MACROAREA 2 – TERRITORIO E TRADIZIONI</b>  Recuperare e valorizzare la conoscenza del territorio di appartenenza, saperne descrivere i vari aspetti a livello storico, sociale, ambientale naturalistico e antropizzato, extraurbano e urbano. La conoscenza di luoghi di interesse storico, artistico, deve anche essere finalizzata a creare un crescente interesse per la conoscenza delle proprie radici, degli usi e dei costumi, per il recupero delle tradizioni e della microstoria locale.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Competenze intermedie per le attività e gli insegnamenti di area generale (Allegato A): A2 – A4 – A5 – A8 – A12</b></li> <li>➤ <b>Competenze intermedie del profilo di indirizzo (Allegato C): C1 . C4 – C5 – C6 – C7 – C10 – C11</b></li> <li>➤ <b>Competenze chiave per l'apprendimento permanente: 1 – 2 – 4 – 5 – 6 – 7 - 8</b></li> </ul>

**Percorso Tematico Interdisciplinare e Trasversale**

**L' IMPORTANZA DEL LEGAME CON LE PROPRIE RADICI**

<b>CONOSCENZE</b>	
<b>LETTERATURA ITALIANA</b>	Giuseppe Ungaretti: Natale
<b>STORIA</b>	La prima guerra mondiale
<b>MATEMATICA</b>	Introduzione al concetto di funzione
<b>LAB.ENOGASTRONOMIA - SETT. CUCINA</b>	I lieviti in pasticceria: la panificazione
<b>LAB.ENOGASTRONOMIA - SETT. SALA</b>	
<b>LAB. DI ACCOGLIENZA TURISTICA</b>	
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	Intolleranza al glutine & al lattosio
<b>ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI</b>	Analisi e controlli chimici dei prodotti latte-caseari
<b>TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE</b>	
<b>STORIA DELL'ARTE</b>	
<b>DTASR</b>	Caratteri specifici del mercato turistico; segmentazione della domanda ed i mercati obiettivo
<b>LINGUA E CIVILTÀ INGLESE</b>	sweet fried pizza
<b>LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE</b>	L'intolérance au gluten
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	Lo sport e la GRANDE GUERRA.
<b>RELIGIONE</b>	La Famiglia e i Valori Cristiani
<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>	La tragedia della Terra dei fuochi (Obiettivo 11)
<b>PCTO</b>	

**Percorso Tematico Interdisciplinare e Trasversale**

**VIAGGIO TRA ABITUDINI E CULTURE DIVERSE**

<b>CONOSCENZE</b>	
<b>LETTERATURA ITALIANA</b>	D'Annunzio: I pastori
<b>STORIA</b>	Emigrazione nel '900
<b>MATEMATICA</b>	Dominio di una funzione
<b>LAB.ENOGASTRONOMIA - SETT. CUCINA</b>	La pasticceria moderna
<b>LAB.ENOGASTRONOMIA - SETT. SALA</b>	
<b>LAB. DI ACCOGLIENZA TURISTICA</b>	

<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	Abitudini alimentari nel mondo
<b>ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI</b>	La baking poder: agenti lievitanti "Made in U.S.A."
<b>TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE</b>	
<b>STORIA DELL'ARTE</b>	
<b>DTASR</b>	la destinazione turistica: prodotto e sistema
<b>LINGUA E CIVILTA' INGLESE</b>	The Most Traditional Cakes From Around The World
<b>LINGUA E CIVILTA' FRANCESE</b>	La patisserie française
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	Sport e inclusione sociale.
<b>RELIGIONE</b>	La Famiglia e i Valori Cristiani
<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>	L'uguaglianza, la diversità e il diritto
<b>PCTO</b>	

<b>Percorso Tematico Interdisciplinare e Trasversale</b>
<b>PROMUOVERE IL MADE IN ITALY</b>

<b>CONOSCENZE</b>	
<b>LETTERATURA ITALIANA</b>	Giovanni Pascoli: Italy
<b>STORIA</b>	L'autarchia nel periodo fascista
<b>MATEMATICA</b>	Prime proprietà di una funzione reale di una variabile reale
<b>LAB.ENOGASTRONOMIA - SETT. CUCINA</b>	Gli abbinamenti dei sapori tra tradizione e innovazione
<b>LAB.ENOGASTRONOMIA - SETT. SALA</b>	
<b>LAB. DI ACCOGLIENZA TURISTICA</b>	
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	I marchi di qualità
<b>ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI</b>	I prodotti del Made in Italy: latte, uova, farina
<b>TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE</b>	Pâtisserie italienne: l'excellence made in Italy
<b>STORIA DELL'ARTE</b>	
<b>DTASR</b>	Il marketing dei prodotti turistici
<b>LINGUA E CIVILTA' INGLESE</b>	Italy is Pastry World Champion
<b>LINGUA E CIVILTA' FRANCESE</b>	

<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	Educazione fisica e fascismo.
<b>RELIGIONE</b>	La Famiglia e i Valori Cristiani
<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>	Made in Italy: normativa nazionale (legge 80/05)
<b>PCTO</b>	

<b>Percorso Tematico Interdisciplinare e Trasversale</b>
<b>LA DIETA MEDITERRANEA..... UN'EREDITÀ.... IL FUTURO.</b>

<b>CONOSCENZE</b>	
<b>LETTERATURA ITALIANA</b>	Giovanni Pascoli: L'oliveto e l'orto
<b>STORIA</b>	La bonifica di Mussolini
<b>MATEMATICA</b>	Il segno di una funzione
<b>LAB.ENOGASTRONOMIA - SETT. CUCINA</b>	Le intolleranze e le allergie
<b>LAB.ENOGASTRONOMIA - SETT. SALA</b>	
<b>LAB. DI ACCOGLIENZA TURISTICA</b>	
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	Un'alimentazione sostenibile: La dieta mediterranea
<b>ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI</b>	Analisi e controlli chimici dei prodotti della dieta mediterranea.
<b>TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE</b>	
<b>STORIA DELL'ARTE</b>	
<b>DTASR</b>	Il marketing: analisi swot e posizionamento di mercato
<b>LINGUA E CIVILTÀ' INGLESE</b>	Mediterranean Diet
<b>LINGUA E CIVILTÀ' FRANCESE</b>	Le régime méditerranéen
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	L'alimentazione nella pratica motoria e sportiva.
<b>RELIGIONE</b>	La famiglia e i Valori Cristiani
<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>	Tutela del Patrimonio Unesco
<b>PCTO</b>	

Compito di realtà
Valutazione della macroarea
<b>MACROAREA 3 – IL BEL PAESE A TAVOLA: VIZI E VIRTÙ DEGLI ITALIANI</b> <b>Stare a tavola non vuol dire semplicemente mangiare, ma anche avere l'occasione di costruire e rafforzare i legami tra i membri della famiglia, concedersi del tempo lontano da distrazioni per ascoltare e condividere insieme agli altri.</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Competenze intermedie per le attività e gli insegnamenti di area generale (Allegato A): A2 – A4 – A5 – A8 – A9 – A12</b></li> <li>➤ <b>Competenze intermedie del profilo di indirizzo (Allegato C): C1 – C4 – C5 – C6 – C7 – C10 – C11</b></li> </ul>

➤ **Competenze chiave per l'apprendimento permanente: 1 – 2 – 4 – 5 – 6 – 7 - 8**

**Percorso Tematico Interdisciplinare e Trasversale**

**BENESSERE E SALUTE**

<b>CONOSCENZE</b>	
<b>LETTERATURA ITALIANA</b>	Primo Levi: il cibo nei campi di concentramento
<b>STORIA</b>	L'Olocausto
<b>MATEMATICA</b>	Le funzioni pari e le funzioni dispari
<b>LAB.ENOGASTRONOMIA - SETT. CUCINA</b>	I dessert nei regimi alimentari controllati
<b>LAB.ENOGASTRONOMIA - SETT. SALA</b>	
<b>LAB. DI ACCOGLIENZA TURISTICA</b>	
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	Lotta all'obesità
<b>ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI</b>	I dolcificanti
<b>TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE</b>	
<b>STORIA DELL'ARTE</b>	
<b>DTASR</b>	Il sistema informativo del marketing
<b>LINGUA E CIVILTÀ' INGLESE</b>	Healthy eating
<b>LINGUA E CIVILTÀ' FRANCESE</b>	Les aliments bons pour la santé
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	Attività sportiva e obesità'.
<b>RELIGIONE</b>	La Famiglia e i Valori Cristiani
<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>	Salute e benessere: prevenzione e sicurezza
<b>PCTO</b>	

**Percorso Tematico Interdisciplinare e Trasversale**

**DOLCI E CIOCCOLATO: UN MATRIMONIO DI SAPORI**

<b>CONOSCENZE</b>	
<b>LETTERATURA ITALIANA</b>	La trasgressione nella produzione de "Il Vate"
<b>STORIA</b>	Il cioccolato nelle forze armate statunitensi
<b>MATEMATICA</b>	Le funzioni crescenti e le funzioni decrescenti
<b>LAB.ENOGASTRONOMIA - SETT. CUCINA</b>	Il cioccolato in pasticceria
<b>LAB.ENOGASTRONOMIA - SETT. SALA</b>	
<b>LAB. DI ACCOGLIENZA TURISTICA</b>	

<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	Malattie del benessere: il Diabete
<b>ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI</b>	Il cioccolato dal punto di vista chimico - analitico
<b>TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE</b>	
<b>STORIA DELL'ARTE</b>	
<b>DTASR</b>	Il marketing strategico ed operativo
<b>LINGUA E CIVILTÀ' INGLESE</b>	Modica chocolate
<b>LINGUA E CIVILTÀ' FRANCESE</b>	Chocolat et santé
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	I benefici del cacao nello sport.
<b>RELIGIONE</b>	Le Confessioni Cristiane
<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>	Il cibo come alimento e prodotto culturale
<b>PCTO</b>	

Percorso Tematico Interdisciplinare e Trasversale
<b>MINDFUL EATING: COME MANGIARE CON CONSAPEVOLEZZA</b>

<b>CONOSCENZE</b>	
<b>LETTERATURA ITALIANA</b>	Umberto Saba:
<b>STORIA</b>	Il Fascismo e la tessera "per il pane"
<b>MATEMATICA</b>	Funzioni iniettive, suriettive e biettive
<b>LAB. ENOGASTRONOMIA - SETT. CUCINA</b>	La carta dei dessert
<b>LAB. ENOGASTRONOMIA - SETT. SALA</b>	
<b>LAB. DI ACCOGLIENZA TURISTICA</b>	
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	I numeri del benessere: 5 porzioni di frutta e verdura; 30 minuti di camminata al giorno; 0 sigarette
<b>ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI</b>	I dolcificanti
<b>TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE</b>	
<b>STORIA DELL'ARTE</b>	
<b>DTASR</b>	il ciclo di vita del prodotto turistico
<b>LINGUA E CIVILTÀ' INGLESE</b>	Food Pyramid
<b>LINGUA E CIVILTÀ' FRANCESE</b>	Les aliments bons pour la santé
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	La piramide alimentare dello sportivo.
<b>RELIGIONE</b>	La Famiglia e i Valori Cristiani
<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>	A tavola in equilibrio tra benessere e gola

PCTO	
------	--

Compito di realtà
Valutazione della macroarea
<b>MACROAREA 4 – SOSTENIBILITÀ E STILI DI VITA</b> Essere sostenibili significa adottare uno stile di vita attento e consapevole nei confronti di se stessi e di chi ci circonda. Vivere in modo sostenibile ci aiuta ad avere cura di ciò che tutti abbiamo in comune, a partire dal nostro pianeta.
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Competenze intermedie per le attività e gli insegnamenti di area generale (Allegato A): A1 – A2 – A3 – A6 – A8 – A10 – A11 – A12</li> <li>➤ Competenze intermedie del profilo di indirizzo (Allegato C): C2 – C4 – C5 – C6 – C7 – C8 – C9 – C11</li> <li>➤ Competenze chiave per l'apprendimento permanente: 1 – 2 – 3 - 4 – 5 – 6 – 7 - 8</li> </ul>
Percorso Tematico Interdisciplinare e Trasversale
<b>LA DIETA MEDITERRANEA COME ESEMPIO DI SOSTENIBILITÀ</b>

CONOSCENZE	
LETTERATURA ITALIANA	
STORIA	
MATEMATICA	Funzione inversa
LAB.ENOGASTRONOMIA - SETT. CUCINA	I prodotti a marchio Dop e Igp in pasticceria
LAB.ENOGASTRONOMIA - SETT. SALA	
LAB. DI ACCOGLIENZA TURISTICA	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	La piramide alimentare ed ambientale
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	
TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE	
STORIA DELL'ARTE	
DTASR	strategia dei prezzi nelle imprese turistiche
LINGUA E CIVILTÀ' INGLESE	Mediterranean diet
LINGUA E CIVILTÀ' FRANCESE	Le régime méditerranéen
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Dieta mediterranea e sport.
RELIGIONE	La storia : sacramentalità e gerarchia
EDUCAZIONE CIVICA	Il cibo come collante per raggiungere entro il 2030 i traguardi dell'Agenda
PCTO	

Percorso Tematico Interdisciplinare e Trasversale
<b>ENERGIA SOSTENIBILE E AMBIENTE</b>

<b>CONOSCENZE</b>	
<b>LETTERATURA ITALIANA</b>	Il piacere come forza della natura
<b>STORIA</b>	L'impresa di Fiume
<b>MATEMATICA</b>	Funzioni composte
<b>LAB. ENOGASTRONOMIA - SETT. CUCINA</b>	Gli zuccheri in pasticceria
<b>LAB. ENOGASTRONOMIA - SETT. SALA</b>	
<b>LAB. DI ACCOGLIENZA TURISTICA</b>	
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	Il diabete e la salute della bocca
<b>ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI</b>	Il miele
<b>TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE</b>	
<b>STORIA DELL'ARTE</b>	
<b>DTASR</b>	la distribuzione del prodotto turistico
<b>LINGUA E CIVILTÀ INGLESE</b>	Sugar
<b>LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE</b>	Le sucre
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	Disturbi alimentari.
<b>RELIGIONE</b>	Le Confessioni Cristiane
<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>	Obiettivo 7 : Assicurare a tutti l'accesso a sistemi di energia economici
<b>PCTO</b>	

Compito di realtà
Valutazione della macroarea
<b>MACROAREA 5 – ESSERE DONNA</b>
<b>La macroarea vuole stimolare la consapevolezza di come la scuola non può esimersi dal proporre un modello di rapporto uomo/donna che si fondi sulla costruzione di un dialogo emotivamente sano e slegato da luoghi comuni e preconcetti purtroppo ancora oggi imperanti.</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Competenze intermedie per le attività e gli insegnamenti di area generale (Allegato A): A2 – A8 – A9 – A12</b></li> <li>➤ <b>Competenze intermedie del profilo di indirizzo (Allegato C): C2 – C4 – C6 – C11</b></li> </ul>

➤ **Competenze chiave per l'apprendimento permanente: 1 – 2 – 4 – 5 – 6 – 7 - 8**

**Percorso Tematico Interdisciplinare e Trasversale**

**LA BELLEZZA**

<b>CONOSCENZE</b>	
<b>LETTERATURA ITALIANA</b>	Il piacere di D'Annunzio
<b>STORIA</b>	La belle époque
<b>MATEMATICA</b>	Funzioni reali di una variabile reale elementari
<b>LAB. ENOGASTRONOMIA - SETT. CUCINA</b>	Cake design: tecniche e prodotti
<b>LAB. ENOGASTRONOMIA - SETT. SALA</b>	
<b>LAB. DI ACCOGLIENZA TURISTICA</b>	
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	L'alimentazione sana ed equilibrata
<b>ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI</b>	Le trasformazioni chimiche in pasticceria
<b>TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE</b>	
<b>STORIA DELL'ARTE</b>	
<b>DTASR</b>	comunicazione, promozione e marketing relazionale
<b>LINGUA E CIVILTÀ INGLESE</b>	Cake decoration
<b>LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE</b>	La nouvelle cuisine
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	Sport, bellezza, forma fisica.
<b>RELIGIONE</b>	Le Confessioni Cristiane
<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>	Il diritto alla bellezza
<b>PCTO</b>	

**Percorso Tematico Interdisciplinare e Trasversale**

**LE DONNE TRA RIVENDICAZIONI E CONQUISTE**

<b>CONOSCENZE</b>	
<b>LETTERATURA ITALIANA</b>	Elsa Morante
<b>STORIA</b>	La seconda guerra mondiale
<b>MATEMATICA</b>	Funzione esponenziale
<b>LAB. ENOGASTRONOMIA - SETT. CUCINA</b>	Lo zucchero
<b>LAB. ENOGASTRONOMIA - SETT. SALA</b>	
<b>LAB. DI ACCOGLIENZA TURISTICA</b>	

<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	Le diverse tipologie di diete: la dieta chetogenica
<b>ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI</b>	La denaturazione e coagulazione delle proteine
<b>TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE</b>	
<b>STORIA DELL'ARTE</b>	
<b>DTASR</b>	il web marketing: strategie e pianificazione
<b>LINGUA E CIVILTÀ' INGLESE</b>	Becoming a female pastry chef
<b>LINGUA E CIVILTÀ' FRANCESE</b>	Le sucre
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	Sport e fascismo.
<b>RELIGIONE</b>	La Famiglia e i Valori Cristiani
<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>	Le donne e il '68
<b>PCTO</b>	

<b>Percorso Tematico Interdisciplinare e Trasversale</b>
<b>IL RUOLO DELLA DONNA NELLA FAMIGLIA E NELLA SOCIETÀ</b>

<b>CONOSCENZE</b>	
<b>LETTERATURA ITALIANA</b>	G. Pascoli e il concetto della Famiglia
<b>STORIA</b>	La Prima Guerra Mondiale
<b>MATEMATICA</b>	Equazioni e disequazioni esponenziali elementari
<b>LAB.ENOGASTRONOMIA - SETT. CUCINA</b>	La rivisitazione di una ricetta: tra tradizione e innovazione
<b>LAB.ENOGASTRONOMIA - SETT. SALA</b>	
<b>LAB. DI ACCOGLIENZA TURISTICA</b>	
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	Benessere donna, per ogni età uno stile di vita
<b>ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI</b>	
<b>TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE</b>	
<b>STORIA DELL'ARTE</b>	
<b>DTASR</b>	il marketing plan
<b>LINGUA E CIVILTÀ' INGLESE</b>	Gender Equality
<b>LINGUA E CIVILTÀ' FRANCESE</b>	
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	La grande guerra e la diffusione di nuovi sport.

<b>RELIGIONE</b>	Le Confessioni Cristiane
<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>	Lavoro e parità di genere (art. 37 Costituzione)
<b>PCTO</b>	

<b>Percorso Tematico Interdisciplinare e Trasversale</b>
<b>LA FORZA DELLA FRAGILITÀ</b>

<b>CONOSCENZE</b>	
<b>LETTERATURA ITALIANA</b>	Alda Merini
<b>STORIA</b>	Il secondo dopoguerra
<b>MATEMATICA</b>	Funzione logaritmica
<b>LAB.ENOGASTRONOMIA - SETT. CUCINA</b>	Lo zucchero nel cake design
<b>LAB.ENOGASTRONOMIA - SETT. SALA</b>	
<b>LAB. DI ACCOGLIENZA TURISTICA</b>	
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	L'obesità
<b>ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI</b>	Gli agenti lievitanti
<b>TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE</b>	
<b>STORIA DELL'ARTE</b>	
<b>DTASR</b>	turismo e territorio; il marketing turistico territoriale
<b>LINGUA E CIVILTÀ INGLESE</b>	Raising agents
<b>LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE</b>	le sucre
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	Benessere e prevenzione.
<b>RELIGIONE</b>	Le Confessioni Cristiane
<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>	Violenza di genere, stalking, femminicidio
<b>PCTO</b>	

Compito di realtà
Valutazione della macroarea
<b>MACROAREA 6 – GUERRE, CRISI E RIVOLUZIONI</b>
Le crisi, le guerre e le rivoluzioni viste come momenti per maturare una nuova concezione del concetto, legata all'idea di «trasformazione», non necessariamente implicante un ritorno indietro di tipo peggiorativo, quanto piuttosto realizzante un possibile cambiamento vantaggioso per un numero più ampio di individui, connesso all'innovazione e sostenuto dai principi della cittadinanza planetaria.
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Competenze intermedie per le attività e gli insegnamenti di area generale (Allegato A): A2 – A6 – A7 – A8 – A12</li> <li>➤ Competenze intermedie del profilo di indirizzo (Allegato C): C2 – C6 – C7 – C11</li> </ul>

➤ **Competenze chiave per l'apprendimento permanente: 1 – 2 – 3 - 4 – 5 – 6 – 7 - 8**

**Percorso Tematico Interdisciplinare e Trasversale**

**LA CRISI DELLE CERTEZZE**

<b>CONOSCENZE</b>	
<b>LETTERATURA ITALIANA</b>	Pirandello: Le Maschere
<b>STORIA</b>	Il fascismo
<b>MATEMATICA</b>	Equazioni e disequazioni logaritmiche elementari
<b>LAB.ENOGASTRONOMIA - SETT. CUCINA</b>	Gli abbinamenti dei colori nella progettazione dei dessert
<b>LAB.ENOGASTRONOMIA - SETT. SALA</b>	
<b>LAB. DI ACCOGLIENZA TURISTICA</b>	
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	I colori del benessere
<b>ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI</b>	
<b>TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE</b>	
<b>STORIA DELL'ARTE</b>	
<b>DTASR</b>	turismo e territorio: le dinamiche del turismo internazionale
<b>LINGUA E CIVILTÀ INGLESE</b>	Eating the rainbow
<b>LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE</b>	
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	Turismo sportivo.
<b>RELIGIONE</b>	Le Confessioni Cristiane
<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>	Diritto ad una retribuzione (art. 36 Costituzione)
<b>PCTO</b>	

**Percorso Tematico Interdisciplinare e Trasversale**

**LA MODERNITÀ, IL PROGRESSO E I SUOI LIMITI**

<b>CONOSCENZE</b>	
<b>LETTERATURA ITALIANA</b>	Il futurismo e società liquida
<b>STORIA</b>	Il piano Marshall e boom economico del secondo dopoguerra
<b>MATEMATICA</b>	Introduzione al concetto di limite
<b>LAB.ENOGASTRONOMIA - SETT. CUCINA</b>	Le preparazioni complementari in pasticceria
<b>LAB.ENOGASTRONOMIA - SETT. SALA</b>	
<b>LAB. DI ACCOGLIENZA TURISTICA</b>	

<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	Nuovi prodotti alimentari
<b>ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI</b>	Le pectine
<b>TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE</b>	
<b>STORIA DELL'ARTE</b>	
<b>DTASR</b>	prodotti tipici locali e sviluppo del territorio
<b>LINGUA E CIVILTÀ' INGLESE</b>	Novel food
<b>LINGUA E CIVILTÀ' FRANCESE</b>	La gastronomie moléculaire
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	Lo sport nel secondo dopoguerra.
<b>RELIGIONE</b>	La Famiglia e i Valori Cristiani
<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>	Il Commercio Equo e Solidale
<b>PCTO</b>	marchi di tutela e rintracciabilità dei prodotti

Percorso Tematico Interdisciplinare e Trasversale
<b>DAL PASSATO AL FUTURO: L'INNOVAZIONE ENOGASTRONOMICA</b>

<b>CONOSCENZE</b>	
<b>LETTERATURA ITALIANA</b>	Il Futurismo
<b>STORIA</b>	Il boom economica del secondo dopoguerra
<b>MATEMATICA</b>	Introduzione al concetto di limite
<b>LAB.ENOGASTRONOMIA - SETT. CUCINA</b>	La pasticceria molecolare
<b>LAB.ENOGASTRONOMIA - SETT. SALA</b>	
<b>LAB. DI ACCOGLIENZA TURISTICA</b>	
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	Novel Food
<b>ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI</b>	Le pectine
<b>TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE</b>	
<b>STORIA DELL'ARTE</b>	
<b>DTASR</b>	Etica e diritti nel turismo: il turismo sostenibile e responsabile
<b>LINGUA E CIVILTÀ' INGLESE</b>	Future food
<b>LINGUA E CIVILTÀ' FRANCESE</b>	La gastronomie moléculaire
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	Futyurismo e sport.

<b>RELIGIONE</b>	La Storia: Sacramentalità e Gerarchia
<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>	La libertà di espressione (art. 21 Costituzione)
<b>PCTO</b>	

<b>Percorso Tematico Interdisciplinare e Trasversale</b>
<b>EMIGRAZIONE: SOGNI, DUBBI E SPERANZE</b>

<b>CONOSCENZE</b>	
<b>LETTERATURA ITALIANA</b>	
<b>STORIA</b>	
<b>MATEMATICA</b>	
<b>LAB. ENOGASTRONOMIA - SETT. CUCINA</b>	
<b>LAB. ENOGASTRONOMIA - SETT. SALA</b>	
<b>LAB. DI ACCOGLIENZA TURISTICA</b>	
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	
<b>ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI</b>	
<b>TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE</b>	
<b>STORIA DELL'ARTE</b>	
<b>DTASR</b>	
<b>LINGUA E CIVILTÀ' INGLESE</b>	
<b>LINGUA E CIVILTÀ' FRANCESE</b>	
<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	
<b>RELIGIONE</b>	
<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>	
<b>PCTO</b>	

Compito di realtà
Valutazione della macroarea

ALLEGATO 6 – GRIGLIE VALUTAZIONE APPRENDIMENTI E CONDOTTA

<b>GRIGLIA DI RILEVAZIONE PER COMPETENZE DELLE ATTIVITA' IN DAD</b>				
<b>ATTEGGIAMENTI E COMPORAMENTO</b>	<b>LIVELLO RAGGIUNTO</b>			
	<b>Non rispondente alle attese minime</b>	<b>Base</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Avanzato</b>
	<b>&lt;6</b>	<b>6</b>	<b>7-8</b>	<b>9-10</b>
<b>Partecipazione:</b> partecipa alle attività sincrone (video lezioni, video chat, ecc.) rispettando la netiquette (interagisce nel rispetto del contesto, osserva i turni di parola e si esprime in modo chiaro, corretto e adeguato, collabora alle diverse attività proposte)				
<b>Puntualità e impegno:</b> svolge le attività sincrone in modo serio e rispettando le scadenze				
<b>Adattamento al nuovo contesto:</b> mostra un atteggiamento collaborativo, si adatta al mutato contesto educativo, gestisce eventuali situazioni problematiche in maniera costruttiva				
<b>COMPETENZE FORMATIVE E COGNITIVE</b>				
<b>Competenze digitali:</b> acquisisce nuove capacità e competenze relative all'uso di tutte le strumentazioni e metodologie inerenti la DaD				
<b>Competenze comunicative:</b> acquisisce capacità e competente per relazionarsi ed esprimersi nelle singole discipline mediante gli strumenti della DaD				
<b>Competenze argomentative:</b> giustifica il proprio operato attraverso motivazioni autentiche delle proprie idee, argomentando in modo personale ed autonomo				
<b>Competenze disciplinari e professionali</b> (rilevate dalle griglie disciplinari già in adozione)				

**GRIGLIA DI RILEVAZIONE PER COMPETENZE  
DELLE ATTIVITA' DI DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA**

<b>ATTEGGIAMENTI E COMPORAMENTO</b>	<b>LIVELLO RAGGIUNTO</b>			
	<b>Non rispondente alle attese minime</b>	<b>Base</b>	<b>Intermedio</b>	<b>Avanzato</b>
	<b>&lt;6</b>	<b>6</b>	<b>7-8</b>	<b>9-10</b>
<b>Partecipazione:</b> partecipa alle attività sincrone (video lezioni, video chat, ecc.) e asincrone rispettando la netiquette (interagisce nel rispetto del contesto, osserva i turni di parola e si esprime in modo chiaro, corretto e adeguato, collabora alle diverse attività proposte)				
<b>Puntualità e impegno:</b> svolge le attività sincrone e asincrone in modo serio e rispettando le scadenze				
<b>Adattamento al nuovo contesto:</b> mostra un atteggiamento collaborativo, si adatta al mutato contesto educativo, gestisce eventuali situazioni problematiche in maniera costruttiva				
<b>COMPETENZE FORMATIVE E COGNITIVE</b>				
<b>Competenze digitali:</b> acquisisce nuove capacità e competenze relative all'uso di tutte le strumentazioni e metodologie inerenti la DaD e la DDI				
<b>Competenze comunicative:</b> acquisisce capacità e competente per relazionarsi ed esprimersi nelle singole discipline mediante gli strumenti della DaD e della DDI				
<b>Competenze argomentative:</b> giustifica il proprio operato attraverso motivazioni autentiche delle proprie idee, argomentando in modo personale ed autonomo				
<b>Competenze disciplinari e professionali</b> (rilevate dalle griglie disciplinari già in adozione)				

## GRIGLIA VALUTAZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA

<b>10</b>	<b>Frequenza</b>	Assidua e puntuale
	<b>Comportamento</b>	Esemplare per responsabilità, correttezza, impegno e adempimento dei propri doveri e per rispetto dei docenti, dei compagni e del personale della scuola, nonché cura degli ambienti, dei materiali didattici, delle strutture e degli arredi di cui si usufruisce.
	<b>Partecipazione</b>	Attiva e costruttiva alle lezioni e alle attività scolastiche
	<b>Impegno</b>	Notevole per cura, assiduità, completezza e autonomia nei lavori assegnati
	<b>Sanzioni</b>	Nessuna sanzione disciplinare
<b>9</b>	<b>Frequenza</b>	Puntuale e regolare
	<b>Comportamento</b>	Corretto, responsabile e disciplinato, nel rispetto di docenti, compagni e personale della scuola nonché degli ambienti, dei materiali didattici, delle strutture e degli arredi di cui si usufruisce.
	<b>Partecipazione</b>	Attenta e costante alle lezioni e alle attività scolastiche
	<b>Impegno</b>	Soddisfacente e diligente per cura e completezza nei lavori assegnati e rispetto delle consegne.
	<b>Sanzioni</b>	Nessuna sanzione disciplinare
<b>8</b>	<b>Frequenza</b>	Nel complesso regolare, con sporadiche assenze, rari ritardi e/o uscite anticipate
	<b>Comportamento</b>	Nel complesso corretto e rispettoso delle regole, dei docenti, dei compagni e di tutto il personale della scuola, nonché degli ambienti, dei materiali didattici, delle strutture e degli arredi di cui si usufruisce.
	<b>Partecipazione</b>	Regolare alle lezioni e alle attività scolastiche
	<b>Impegno</b>	Nel complesso diligente, quasi sempre puntuale nei tempi di consegna dei lavori assegnati
	<b>Sanzioni</b>	Eventuale presenza di richiami scritti da parte dei docenti per mancanze non gravi.
<b>7</b>	<b>Frequenza</b>	Ripetuti ritardi e/o assenze; irregolarità e mancanza di puntualità nelle giustificazioni.
	<b>Comportamento</b>	Non sempre rispettoso delle regole, dei docenti, dei compagni e di tutto il personale della scuola, nonché degli ambienti, dei materiali didattici, delle strutture e degli arredi di cui si usufruisce; a volte inadeguato autocontrollo in classe
	<b>Partecipazione</b>	Discontinua e/o superficiale alle lezioni e alle attività scolastiche
	<b>Impegno</b>	Discontinuo e superficiale, con differimento e/o inadempienza nella consegna dei lavori assegnati
	<b>Sanzioni</b>	Presenza di una nota disciplinare scritta con ammonizione del Dirigente Scolastico o di diversi richiami scritti da parte dei docenti per mancanze ripetute.
<b>6</b>	<b>Frequenza</b>	Numerose assenze, ritardi e/o uscite anticipate anche all'insaputa dei familiari.
	<b>Comportamento</b>	Non sempre corretto, mancanza di autocontrollo in classe con frequente disturbo delle lezioni; scarso rispetto nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola nonché degli ambienti, dei materiali didattici, delle strutture e degli arredi scolastici.
	<b>Partecipazione</b>	Distratta, selettiva, dispersiva, saltuaria e/o di disturbo
	<b>Impegno</b>	Scarso interesse e impegno per le attività scolastiche
	<b>Sanzioni</b>	Presenza di sanzioni legate a gravi infrazioni disciplinari; sospensione dalle lezioni fino a 5 giorni.
<b>5</b>	<b>Comportamento</b>	Scorretto e/o violento nei rapporti con insegnanti e/o compagni e/o personale e/o mancato rispetto del Regolamento di Istituto in materia grave, segnalato con precisi provvedimenti disciplinari (v. sanzioni)
	<b>Sanzioni</b>	Presenza di sanzioni legate a gravi infrazioni disciplinari, con sospensione dalle lezioni superiore a 5 giorni.

Per l'attribuzione del voto di condotta di fascia più bassa è sufficiente la presenza degli elementi di valutazione relativi ad alcuni dei descrittori sopra riportati.

## Allegato 7

### Tabella crediti terzo e quarto anno

Classe:5° P

ALUNNI	MEDIA III ANNO	CREDITO III ANNO 2019/2020	MEDIA IV ANNO	CREDITO IV ANNO 2020/2021	TOTALE
Amato Salvatore	6,3	8	6,8	9	17
Attanasio Maria	8,6	11	7,85	11	22
Balbino Alessio	9,7	12	10	13	25
Balbino Giuseppe	6,8	9	6,8	9	18
Corporente Beniamino	7	9	7,54	11	20
D'Antonio Sabrina	6,1	8	6,15	9	17
Guida Bruno	6,9	9	6,8	9	18
Guida Pasquale	8,7	11	8,69	12	23
Iossa Desiree	7,7	10	7,54	11	21
Paone Alberto	7,7	10	7,62	11	21
Pastushok Alessandro	9,7	12	10	13	25
Riccio Alessandro	6,2	8	6,23	9	17
Starace Christian	6,5	9	6,31	9	18
Terracciano Eleonora	7,5	10	6,54	9	19
Verazzo Anna	9	11	8,54	12	23
Zaccariello Daniele	7,1	9	6,23	9	18

## ALLEGATO 6 – GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50 - 3.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6.50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
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 - 2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
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 - 2.50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA - SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE  
CANDIDATO

INDICATORE DI PRESTAZIONE	DESCRITTORE DI LIVELLO DI PRESTAZIONE	PUNTI	PUNTEGGIO OTTENUTO
<b>COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa</b>	<b>Avanzato</b> : comprende in modo corretto e completo le informazioni tratte dai materiali proposti	3	
	<b>Intermedio</b> : comprende in modo corretto ma non completo le informazioni tratte dai materiali proposti	2	
	<b>Base</b> : comprende in modo corretto le informazioni tratte solo da alcuni materiali	1,5	
	<b>Base non raggiunto</b> : comprende in modo parziale le informazioni tratte dai materiali proposti	1	
<b>PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina</b>	<b>Avanzato</b> : comprende in modo corretto e completo i nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo corretto i vincoli presenti nella traccia	6	
	<b>Intermedio</b> : coglie in modo corretto i nuclei fondanti della disciplina ed utilizza in modo corretto i vincoli presenti nella traccia	5	
	<b>Base</b> : coglie solo alcuni nuclei fondanti della disciplina ed utilizza in modo corretto i vincoli presenti nella traccia	4	
	<b>Base non raggiunto</b> : non è in grado di cogliere i nuclei fondanti della disciplina ed utilizza in modo non corretto i vincoli presenti nella traccia	1-3	
<b>PADRONANZA della competenze tecnico-professionali evidenziate nella rilevazioni delle problematiche nell'elaborazione delle soluzioni</b>	<b>Avanzato</b> : elabora i punti sviluppati in modo analitico e approfondito apportando contributi personali pertinenti e dimostrando un'ottima padronanza delle competenze della disciplina d'indirizzo	8	
	<b>Intermedio</b> : sviluppa l'elaborato in maniera corretta e completa rispettando tutte le richieste della traccia apportando limitati contributi personali	6-7	
	<b>Base</b> : elabora i punti sviluppati in modo non sempre corretto senza l'apporto contributi personali dimostrando una sufficiente padronanza delle competenze della disciplina d'indirizzo	5	
	<b>Base non raggiunto</b> : elabora i punti sviluppati in modo non sempre completo senza l'apporto di contributi personali dimostrando non completa padronanza delle competenze della disciplina d'indirizzo	1-4	
<b>CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici</b>	<b>Avanzato</b> : organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera completa corretta utilizzando un appropriato linguaggio settoriale	3	
	<b>Intermedio</b> : organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera non sempre completa e corretta utilizzando un appropriato Linguaggio settoriale a volte non adeguato	2	
	<b>Base</b> : organizza , argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera non sempre completa e corretta utilizzando un linguaggio settoriale a volte non adeguato	1,5	
	<b>Base non raggiunto</b> : organizza, argomenta e rielabora Le informazioni presenti nella traccia in maniera incompleta e non corretta utilizzando un linguaggio settoriale lacunoso	1	
<b>Voto complessivo in ventesimi</b>			<b>/20</b>

Il voto ottenuto in ventesimi va convertito in decimi arrotondando per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50 secondo l'O.M. 65/22 – all. C tab. 3 (di seguito riportata)

Punteggio In base 20	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Punteggio in base 10	0,50	1	1.50	2	2,50	3	3.50	4	4,50	5	5,50	6	6.50	7	7,5	8	8,5	9	9,5	10
<b>VOTO FINALE IN DECIMI</b>																			<b>/10</b>	

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

ESAME DI STATO a.s. 2021/2022

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA – TIPOLOGIA A: ANALISI DEL TESTO LETTERARIO

CANDIDATO:

	COMPETENZE	INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI	PUNTI	PUNTEGGIO OTTENUTO
INDICATORI GENERALI	1. Competenze testuali	a. Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	<b>Organizza e sviluppa in modo</b> efficace e originale chiaro e adeguato alla tipologia semplice, meccanico, poco lineare	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	1,5 1 0,75 0,50	
		b. Coesione e coerenza testuale	<b>Costruisce un discorso</b> ben strutturato, coerente e coeso coerente e coeso. Coerente disorganico e sconnesso	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	1,5 1 0,75 0,50	
	2. Competenze linguistiche	a. Ricchezza e padronanza lessicale	<b>Utilizza un lessico</b> ampio e accurato appropriato generico, con lievi improprietà ripetitivo e con improprietà gravemente inadeguato	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	1,5 1 0,75 0,50	
		b. Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura	<b>Si esprime in modo</b> corretto, appropriato, efficace corretto e appropriato sostanzialmente corretto poco corretto	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	1,5 1 0,75 0,50	
	3. Competenze ideative e rielaborative	a. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	<b>Esprime conoscenze</b> ampie, precise e articolate approfondite essenziali, superficiali	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	3 2 1,5 1	
		b. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	<b>Esprime giudizi e valutazioni</b> fondati, personali e originali pertinenti e personali sufficientemente motivati non adeguatamente motivati	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	3 2 1,5 1	
INDICATORI SPECIFICI TIP. A: ANALISI DEL TESTO	4. Competenze testuali specifiche Analisi e interpretazione di un testo letterario	a. Rispetto dei vincoli posti nella consegna	<b>Sviluppa le consegne in modo</b> pertinente ed esauriente pertinente e corretto essenziale incompleto	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	2 1,5 1 0,50	
		b. Comprensione del testo	<b>Comprende il testo</b> nella complessità degli snodi tematici individuandone i temi portanti nei suoi nuclei essenziali in modo parziale e superficiale in minima parte	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	2 1,5 1 0,50	
		c. Analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	<b>Analizza il testo in modo</b> esauriente approfondito sintetico parziale essenziale nullo	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	2 1,5 1 0,50	
		d. Interpretazione del testo	<b>Contestualizza e interpreta in modo</b> esauriente, corretto e pertinente essenziale nei riferimenti culturali superficiale inadeguato	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	2 1,5 1 0,50	
Voto complessivo in ventesimi						/20

Il voto ottenuto in ventesimi va convertito in quindicesimi arrotondando per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50 secondo l'O.M. 65/22 – all. C -tab 2 (di seguito riportata)

PUNTEGGIO IN VENTESIMI	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI	1	1.50	2	3	4	4.50	5	6	7	7.50	8	9	10	10.50	11	12	13	13.50	14	15
VOTO FINALE IN QUINDICESIMI																			/15	

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

**ESAME DI STATO a.s. 2021/2022**  
**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA – TIPOLOGIA B: ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

**CANDIDATO:**

	COMPETENZE	INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI	PUNTI	PUNTEGGIO OTTENUTO
<b>INDICATORI GENERALI</b>	1. Competenze testuali	a. Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	<b>Organizza e sviluppa in modo</b> efficace e originale chiaro e adeguato alla tipologia semplice, meccanico, poco lineare	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	1,5 1 0,75 0,50	
		b. Coesione e coerenza testuale	<b>Costruisce un discorso</b> ben strutturato, coerente e coeso coerente e coeso. Coerente disorganico e sconnesso	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	1,5 1 0,75 0,50	
	2. Competenze linguistiche	a. Ricchezza e padronanza lessicale	<b>Utilizza un lessico</b> ampio e accurato appropriato generico, con lievi improprietà ripetitivo e con improprietà gravemente inadeguato	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	1,5 1 0,75 0,50	
		b. Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura	<b>Si esprime in modo</b> corretto, appropriato, efficace corretto e appropriato sostanzialmente corretto poco corretto	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	1,5 1 0,75 0,50	
	3. Competenze ideative e rielaborative	a. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	<b>Esprime conoscenze</b> ampie, precise e articolate approfondite essenziali, superficiali	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	3 2 1,5 1	
		b. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	<b>Esprime giudizi e valutazioni</b> fondati, personali e originali pertinenti e personali sufficientemente motivati non adeguatamente motivati	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	3 2 1,5 1	
<b>INDICATORI SPECIFICI TIP. B: ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO</b>	4. Competenze testuali specifiche Analisi e interpretazione di un testo argomentativo	a. Individuazione di tesi e argomentazioni presenti nel testo	<b>Individua tesi e argomentazioni</b> in modo completo e consapevole in modo approfondito in modo sintetico in modo parziale	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	3 2 1,5 1	
		b. Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	<b>Struttura l'argomentazione in modo</b> chiaro, congruente e ben articolato chiaro e congruente sostanzialmente chiaro	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	2 1,5 1 0,50	
		c. Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	<b>I riferimenti culturali risultano</b> ampi, precisi e funzionali al discorso essenziali Insufficienti	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	3 2 1,5 1	
Voto complessivo in ventesimi						<b>/20</b>

**Il voto ottenuto in ventesimi va convertito in quindicesimi arrotondando per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50 secondo l'O.M. 65/22 – all. C -tab 2 (di seguito riportata)**

PUNTEGGIO IN VENTESIMI	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI	1	1.50	2	3	4	4.50	5	6	7	7.50	8	9	10	10.50	11	12	13	13.50	14	15
VOTO FINALE IN QUINDICESIMI																			<b>/15</b>	

**LA COMMISSIONE**

**IL PRESIDENTE**

ESAME DI STATO a.s. 2021/2022

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA – TIPOLOGIA C: : Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

CANDIDATO:

	COMPETENZE	INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI	PUNTI	PUNTEGGIO OTTENUTO
INDICATORI GENERALI	1. Competenze testuali	a. Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Organizza e sviluppa in modo efficace e originale chiaro e adeguato alla tipologia semplice, meccanico, poco lineare	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	1,5 1 0,75 0,50	
		b. Coesione e coerenza testuale	Costruisce un discorso ben strutturato, coerente e coeso coerente e coeso. Coerente disorganico e sconnesso	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	1,5 1 0,75 0,50	
	2. Competenze linguistiche	a. Ricchezza e padronanza lessicale	Utilizza un lessico ampio e accurato appropriato generico, con lievi improprietà ripetitivo e con improprietà gravemente inadeguato	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	1,5 1 0,75 0,50	
		b. Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura	Si esprime in modo corretto, appropriato, efficace corretto e appropriato sostanzialmente corretto poco corretto	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	1,5 1 0,75 0,50	
	3. Competenze ideative e rielaborative	a. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Esprime conoscenze ampie, precise e articolate approfondite essenziali, superficiali	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	3 2 1,5 1	
		b. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Esprime giudizi e valutazioni fondati, personali e originali pertinenti e personali sufficientemente motivati non adeguatamente motivati	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	3 2 1,5 1	
INDICATORI SPECIFICI TIP. C: RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ	4. Competenze testuali specifiche  Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità	a. Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	Il titolo e la parafrasi risultano adeguati e appropriati soddisfacenti accettabili poco adeguati	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	2 1,5 1 0,50	
		b. Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Articola l'esposizione in modo ordinato, lineare e personale organico e lineare semplice ma coerente parzialmente organico	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	3 2 1,5 1	
		c. Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali	I riferimenti culturali risultano ricchi, precisi e ben articolati corretti e funzionali al discorso essenziali scarsi o poco pertinenti	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	3 2 1,5 1	
Voto complessivo in ventesimi						/20

Il voto ottenuto in ventesimi va convertito in quindicesimi arrotondando per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50 secondo l'O.M. 65/22 – all. C -tab 2 (di seguito riportata)

PUNTEGGIO IN VENTESIMI	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI	1	1.50	2	3	4	4.50	5	6	7	7.50	8	9	10	10.50	11	12	13	13.50	14	15
VOTO FINALE IN QUINDICESIMI																			/15	

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE



## INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<b>1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE</b>	
1.1 Breve descrizione del contesto	pag. 2
1.2 Presentazione Istituto	
<b>2 INFORMAZIONI SUL CURRICOLO</b>	
2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo	pag. 6
2.2 Quadro orario settimanale	
<b>3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE</b>	
3.1 Composizione consiglio di classe	pag. 8
3.2 Composizione Commissione Esami di Stato	
3.3 Continuità Docenti	
3.4 Composizione e storia classe (all.1)	
<b>4 STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE</b>	
4.1 Predisposizione documenti per alunni con bisogni educativi speciali (all. 2)	pag. 12
<b>5 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA</b>	
5.1 Metodologie e strategie didattiche	pag. 12
5.2 CLIL: attività e modalità di insegnamento	
5.3 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO) (all.3)	
5.4 Ambienti di apprendimento	
<b>6. ATTIVITA' E PROGETTI</b>	
6.1 Attività di arricchimento dell'offerta formativa	pag. 14
6.2 Attività specifiche di orientamento	
<b>7. INDICAZIONI SULLE UNITA' DI APPRENDIMENTO</b>	
7.1 Obiettivi e risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione Civica. (all. 4)	pag. 16
7.2 Attività pluridisciplinari (all 5)	
<b>8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI (all 6)</b>	
8.1 Tabelle di conversione credito e punteggi prove scritte (all 7)	pag. 22
8.2 Simulazione del colloquio	
8.3 Struttura e predisposizione della seconda prova concernente la disciplina caratterizzante di cui alla OM 65/22 art. 20 (all.8)	
8.4 Attività di preparazione dell'esame di Stato (Documenti per la discussione del colloquio orale) e valutazione (all.9)	
<b>ALLEGATO 1 – Elenco alunni</b>	
<b>ALLEGATO 2 – Relazione alunni bisogni educativi speciali</b>	
<b>ALLEGATO 3 - Riepilogo ore PCTO</b>	
<b>ALLEGATO 4 – Griglia di educazione civica</b>	
<b>ALLEGATO 5 – Macroprogettazione</b>	
<b>ALLEGATO 6 – Griglie di valutazione e di condotta</b>	
<b>ALLEGATO 7 – Tabella di conversione credito e punteggio prove scritte</b>	
<b>ALLEGATO 8 – Griglie di valutazione delle prove scritte</b>	
<b>ALLEGATO 9 – Griglia di valutazione colloquio interdisciplinare</b>	

## 1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

### 1.1 Breve descrizione del contesto

L'Istituto Statale di Istruzione Superiore (ISIS) "*Vincenzo Corrado*" di Castel Volturno è nato nell'anno scolastico 2007-2008 dalla fusione dell'Istituto Alberghiero, con il Liceo Scientifico nato l'anno precedente come sede associata di Mondragone, e l'istituto d'Arte, nato nel 2000 come sede associata di Cascano. Le tre tipologie di scuole rappresentano un momento qualificante per la formazione dei giovani dell'area e per le attese lavorative di un territorio proiettato verso un turismo integrato e verso un terziario avanzato.

Considerata la varietà degli indirizzi, l'offerta formativa dell'istituto si presenta ricca e articolata, estremamente attenta all'integrazione e il rispetto di culture diverse, alla prevenzione del disagio e della dispersione scolastica ed ha come missione irrinunciabile e prioritaria quella di rispondere alle forti esigenze di formazione e di istruzione dei giovani territorio.

L'ISIS di Castel Volturno opera in un territorio che presenta un modesto grado di scolarizzazione e scarse possibilità occupazionali.

Il comune di Castel Volturno, sito in provincia di Caserta, si estende su un territorio vasto e disgregato, lungo una costa di circa 25 Km. Divide, occupandone il 50% circa, con i Comuni di Cellole, Sessa Aurunca e Mondragone, il tratto costiero della provincia ed è attraversato per tutta la sua lunghezza dall'asse viario Domitiana, che divide il suo territorio in due parte distinte: una costiera con attività turistiche e commerciali e l'altra con una economia legata soprattutto all'agricoltura e all'allevamento bufalino.

La struttura urbana è frammentaria per la presenza di numerose località separate le une dalle altre; solo l'antico Centro Storico e la località denominata Pinetamare (Villaggio Coppola ) vantano un nucleo consistente di abitanti; gli altri sono disseminati nel dedalo di frazioni e borghi.

Al nucleo originale degli abitanti di Castel Volturno, rimasto numericamente inferiore, si sono aggiunte dagli anni sessanta in poi famiglie di nomadi, e gruppi eterogenei di cittadini in un numero sempre crescente fino a raggiungere il culmine negli anni 1980 - 1990, in seguito al terremoto dell'ottanta e al bradisismo di Pozzuoli.

Negli ultimi anni si è verificato anche il fenomeno della massiccia presenza di cittadini provenienti dall'Africa, dall'Oriente e dall'Est Europeo che normalmente abitano in questa vasta e incontrollata area.

La distribuzione a "macchia di leopardo" della popolazione sul territorio, la variegata provenienza della stessa, la notevole mobilità, sia interna che esterna di siffatta popolazione, la tumultuosità e la precarietà con la quale è avvenuto questo stanziamento, hanno fatto di Castel Volturno un territorio "difficile", configurandosi così come un Comune di "frontiera", dove la Scuola con l'Ente Locale, le altre Agenzie, comprese Associazioni di Volontariato religiose e non e i Centri di Accoglienza presenti sul territorio, danno un contributo forte, anche se, a volte non coordinato, per rispondere ai bisogni reali di una buona fetta di popolazione in difficoltà e, comunque, a disagio.

L'I.S.I.S. di Castel Volturno è quindi situato in una zona :

1. caratterizzata da abbandoni, frequenze saltuarie sensibilmente superiori alla media nazionale
2. a rischio di criminalità minorile
3. caratterizzata da un forte flusso migratorio
4. a rischio di devianza sociale

**L'Istituto Professionale dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera** di Castel Volturno consta attualmente di corsi completi nel plesso di viale Mazzini e nel plesso di Pinetamare.

## 1.2 Presentazione dell'istituto

Denominazione Istituzione Scolastica	<b>ISIS CASTEL VOLTURNO</b>		
Codice Meccanografico	CEIS014005		
Codice Meccanografico Liceo	CEPS01401G		
Codice Fiscale	93063510619		
Comune	 <b>CASTEL VOLTURNO</b>	Prov.	<b>CE</b>
Dirigente scolastico	dott.ssa <b>ANGELA PETRINGA</b>		
Recapiti Uffici della Presidenza	Tel. 0823 765684	Fax 0823 763067	
Recapiti Sede centrale	Via Mazzini, n. 26	81030 Castel Volturno	
Recapiti Pinetamare	Via delle Acacie, n 236 – 81030 Castel Volturno		
Tel./fax	0823 763675	0823 763675	
e-mail	<a href="mailto:ceis014005@istruzione.it">ceis014005@istruzione.it</a> <a href="mailto:ceis014005@gmail.com">ceis014005@gmail.com</a>		
PEC	<a href="mailto:ceis014005@pec.it">ceis014005@pec.it</a>		
Sito web	<a href="http://www.isisscastelvolturmo.it">http://www.isisscastelvolturmo.it</a>		
	<b>ISIS CASTEL VOLTURNO</b>		

L'I.S.I.S. è centro EIPASS e Trinity Center; è membro della rete nazionale Istituti Alberghieri RE.NA.IA e di quello internazionale dell'AEHT.

## LE NOSTRE SEDI

L'istituto si articola in due plessi, uno centrale con sede nel centro storico di Castel Volturno e l'altro a circa 10 km di distanza, nella località di Pinetamare. Ciascuna sede ospita sezioni dei tre diversi indirizzi di scuola.



SEDE CENTRALE, VIA MAZZINI, 26



SEDE LOC. PINETAMARE, VIA DELLE ACACIE -

## 2 INFORMAZIONE DEL CURRICOLO

### 2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo

L'allegato A contiene il Profilo educativo, culturale e professionale (P.E.Cu.P.) dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione dei percorsi dell'istruzione professionale. Esso integra, a norma dell'articolo 2 del presente decreto legislativo, il profilo educativo, culturale e professionale di cui all'articolo 1, comma 5, del decreto legislativo n. 226 del 2005, e rappresenta il profilo culturale, educativo e professionale specifico per i percorsi dell'istruzione professionale, comune ai profili di uscita degli indirizzi di studio. Il P.E.Cu.P. dei percorsi dell'istruzione professionale ha lo scopo di integrare, in modo armonico, le competenze scientifiche, tecniche ed operative, che devono possedere figure professionali di livello intermedio, in grado di assumere adeguate responsabilità in relazione alle attività economiche di riferimento. I nuovi percorsi dell'istruzione professionale, in linea con le indicazioni europee, concorrono alla formazione del cittadino nella società della conoscenza e tendono a valorizzare, essenzialmente, la persona nel suo ruolo lavorativo. Il diplomato dell'istruzione professionale è, pertanto, una persona competente, consapevole delle potenzialità e dei limiti degli strumenti tecnici di trasformazione della realtà, attento ad un utilizzo sempre più ampio delle tecnologie, così da dialogare con tutte le posizioni in gioco e sviluppare un contributo cooperativo alla qualità del lavoro come fattore in grado di determinare il risultato dell'intero processo produttivo e la crescita economica.

#### **Articolazione “Enogastronomia” – opzione prodotti dolciari artigianali e industriali**

L'opzione “Prodotti dolciari artigianali e industriali” afferisce all'articolazione “Enogastronomia”.

Nell'opzione “Prodotti dolciari artigianali e industriali” il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

#### **Competenze raggiunte nella articolazione “Enogastronomia” – opzione prodotti dolciari artigianali e industriali**

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione “Enogastronomia”, opzione “Produzioni dolciarie artigianali e industriali”, consegue i risultati di seguito specificati in termini di competenze.

- Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno;
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera;
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

## 2.2 Quadro Settimanale

<b>DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE</b>	<b>III ANNO</b>	<b>IV ANNO</b>	<b>V ANNO</b>
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	3
FRANCESE	3	3	3
STORIA	2	2	2
MATEMATICA	3	3	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	0	2	2
SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI	3	3	3
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE PASTICCERIA	11	4	4
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	0	3	2
LAB. ANAL.CON. CHIM.PROD.AL.	0	2	2
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	2	2	3
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1

### 3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

#### 3.1 Composizione Consiglio Classe

DISCIPLINA	DOCENTE
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Perna Francesca
LINGUA INGLESE	Calvino Rosa
FRANCESE	Di Bello Remola
STORIA	Perna Francesca
MATEMATICA	Natalino Giuseppe
DIRITTO E TECNICHE AMM. DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Maglione Nicola
SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI	Nocereto Giuseppina
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE PASTICCERIA	Catone Michele
LAB. ANAL.CON. CHIM.PROD.AL.	Di Gennaro Annamaria
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	Cammisa Margherita
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	Finocchio Valentino
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Del Villano Caterina
RELIGIONE CATTOLICA/ ATTIVITA' ALTERNATIVA	Caggese Vincenzo

#### 3.2 Composizione commissione Esame di Stato

DOCENTI	Materia
Perna Francesca	ITALIANO E STORIA
Nocereto Giuseppina	SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI
Cammisa Margherita	ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI
Catone Michele	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE PASTICCERIA
Calvino Rosa	LINGUA INGLESE
Del Villano Caterina	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

### 3.3 Continuità Docenti nel triennio

MATERIA	DOCENTE	Continuità consiglio di classe					
		III		IV		V	
		SI	NO	SI	NO	SI	NO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Perna Francesca	X		X		X	
LINGUA INGLESE	Calvino Rosa	X		X		X	
FRANCESE	Di Bello Remola		X		X	X	
STORIA	Perna Francesca	X		X		X	
MATEMATICA	Natalino Giuseppe		X	X		X	
DIRITTO E TECNICHE AMM. DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Maglione Nicola		X		X	X	
SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI	Nocereto Giuseppina		X		X	X	
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE PASTICCERIA	Catone Michele	X		X		X	
ANAL.CON. CHIM.PROD.AL.	Cammissa Margherita; Di Gennaro Annamaria	-	-	X		X	
TEC. DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	Finocchio Valentino		X		X	X	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Del Villano Caterina	X		X		X	
RELIGIONE CATTOLICA/ ATTIVITA' ALTERNATIVA	Caggese Vincenzo	X		X		X	

### 3.4 Composizione e Storia Classe

Anno Scolastico	Classe	Nuovi Iscritti	Totale Iscritti	Non promossi
2019-2020	III	0	21	3
2020-2021	IV	1	19	3
2021-2022	V	0	16	0

#### **Presentazione della classe 5P 2021/2022**

La classe 5<sup>a</sup> sezione P, risulta composta da 16 alunni, sei studentesse e dieci studenti. Nella classe è presente un'alunna D.S.A.

L'analisi della situazione di partenza è stata effettuata attraverso momenti di discussione formale e informale, attente osservazioni, conversazioni libere di carattere quotidiano e specialistico, decodificazioni di messaggi orali e scritti, osservazioni sistematiche nelle singole discipline ha evidenziato negli alunni un diverso interesse verso le attività scolastiche. Un piccolo gruppo ha mostrato un buon grado di scioltezza e di elasticità organizzativa impegnandosi sia in attività curriculari che in quelle extracurriculari, con una partecipazione costante e propositiva al dialogo educativo altri, invece, pur mantenendo l'attenzione al dialogo educativo presentano capacità espressive modeste, una povertà nell'elaborare e personalizzare quanto appreso, un metodo di lavoro incerto e approssimato.

Tali azioni hanno misurato i prerequisiti e i livelli di partenza di ogni singolo studente in relazione alle competenze, alle conoscenze e alle abilità, e i risultati raggiunti hanno mostrato livelli eterogenei. Dal punto di vista cognitivo, gli alunni sono generalmente molto svegli e perspicaci, potenzialità non sempre richiamate dagli stessi in ambito scolastico. Emergono, però, modalità e tempi differenti di apprendimento.

La maggior parte della classe presenta una preparazione di base più che sufficiente, ad eccezione di due allievi, vere eccellenze che emergono per capacità, metodo, partecipazione, interesse che gli hanno permesso di allargare il loro bagaglio culturale, anche se a volte frammentaria e superficiale dovute a carenze strutturali pregresse.

La preparazione di base può essere modesta per alcuni, con mediocri individualità e incostanza nello studio e nella partecipazione al dialogo educativo. Si possono per tanto, individuare due gruppi: un piccolo gruppo, composto da allievi motivati che presentano buone abilità e competenze accompagnate da una partecipazione costante; un secondo gruppo, con capacità espressive modeste, un metodo di studio poco organizzato, un bagaglio culturale alquanto incerto, competenze e linguaggi specifici delle discipline ancora da consolidare. Nonostante ciò il gruppo classe risponde positivamente a sollecitazioni e richiami e spesso, ha dimostrato interesse, se opportunamente stimolato e, sotto il profilo comportamentale, la classe si presenta come un gruppo che non trascende mai in atteggiamenti irrispettosi. Durante l'anno scolastico, finalmente in presenza, l'andamento didattico ha subito delle battute di arresto con frequenti pause e ripetizioni di argomento, tesi anche a favorire gli alunni che manifestavano ancora lacune nella preparazione, sia per le assenze frequenti sia per le difficoltà nell'apprendimento. Purtroppo il rallentamento generalizzato nello svolgimento delle attività curriculari può essere ricondotto anche alle frequenti assenze di alcuni alunni dovute alle numerose attività extradisciplinari come conferenze, progetti, incontri svolti in orario curricolare, che pur avendo rilevante valenza educativa hanno limitato le ore effettivamente dedicate allo studio delle discipline. Alla fine del primo quadrimestre, per cercare di motivare l'interesse degli alunni e colmarne quanto possibile le lacune, il Consiglio di classe ha ritenuto indispensabile una

semplificazione e una riduzione dei contenuti didattici per favorire il recupero e la preparazione, anche in vista degli esami di stato. I vari dipartimenti hanno, in fase di programmazione, stabilito il numero di verifiche sia orali, sia scritte necessarie per la valutazione di fine periodo.

Nel rispetto dei criteri formulati dal Collegio Docenti e previsti dal PTOF, la valutazione ha tenuto conto e tiene conto del grado di autonomia e responsabilità mostrato dall'alunno nonché del livello di conoscenze e competenze raggiunto alla fine del corso di studi.

Oltre ai dati delle verifiche, vengono utilizzati i risultati delle osservazioni sistematiche e quanto emerso nel corso dell'attività didattica relativamente all'impegno, alla partecipazione al dialogo educativo, al livello di autonomia raggiunto, alle capacità e alle attitudini di ciascun alunno. Vengono altresì considerati il livello di partenza e i progressi compiuti nel corso dell'anno scolastico.

## **4 INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE**

Il consiglio di classe ha operato in coerenza con il Piano per l'inclusione che definisce le modalità per l'utilizzo coordinato delle risorse, che dovranno essere finalizzate alla modifica dei contesti inabilitanti, all'individuazione dei facilitatori di contesto, alla progettazione e programmazione degli interventi di miglioramento della qualità dell'inclusione scolastica. La presenza di alunni che necessitano di un'attenzione speciale a causa di uno svantaggio sociale/culturale o scolastico richiede la messa a punto di strategie complesse atte a offrire servizi stabili e punti di riferimento qualificati attraverso l'individualizzazione e la personalizzazione dei percorsi formativi progettati e realizzati dai consigli di classe (piani didattici personalizzati). Il consiglio di classe ha predisposto le azioni di osservazione e di screening attraverso le procedure attivate dalla scuola; ha incoraggiato l'apprendimento collaborativo (cooperative learning) favorendo le attività in piccoli gruppi; ha sostenuto e promosso un approccio strategico nello studio utilizzando mediatori didattici facilitanti l'apprendimento (strumenti compensativi e misure dispensative); ha privilegiato l'apprendimento esperienziale e laboratoriale a distanza; ha previsto momenti di incontro extrascolastici per rafforzare autostima e apprendimento, esperienziale e laboratoriale, prevedendo momenti di affiancamento tra pari (peer to peer) per un immediato intervento di supporto.

### **4.1 Predisposizione documenti per alunni con Bisogni educativi speciali**

Nella classe è presente una sola alunna con certificazione DSA legge 170, per la quale il C.d.C. ha predisposto un PDP. Per la documentazione relativa alla suddetta alunna, si rimanda all'**allegato 2**.

## **5 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICA**

### **5.1 Metodologie e strategie didattiche**

Nel processo di insegnamento-apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte, sono state effettuate lezioni frontali, lavori di gruppo, attività di laboratorio, di recupero in itinere, discussione organizzata, ricerca personale.

Si è mirato a individualizzare gli interventi tenendo conto della gradualità dei processi di apprendimento e del livello di complessità dei contenuti proposti.

Lo studio delle discipline dell'area pratica è stato sostenuto da attività pratiche, che hanno consentito agli studenti di attuare concretamente i principi della metodologia della ricerca, di coniugare gli aspetti teorici e pratici di un problema, di migliorare gli aspetti motivazionali. La pratica ha consentito agli studenti di approfondire la materia, di conoscere le materie prime e il loro utilizzo, ma ha anche insegnato loro la collaborazione, la condivisione e l'utilizzo dei materiali e degli spazi.

## **5.2 CLIL: Attività e modalità di insegnamento**

In base a quanto indicato nella nota MIURAOODGOS prot. n. 4969 del 25 luglio 2014, art. 4.1, non essendo presente nel Consiglio di classe alcun docente di DNL in possesso delle necessarie competenze linguistiche e metodologiche per l'insegnamento CLIL, non è stato sviluppato alcun progetto interdisciplinare in lingua straniera.

## **5.3 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO)**

I percorsi di Alternanza, secondo le linee guida del Ministero, “mirano ad accrescere e valorizzare il patrimonio culturale, scientifico e tecnologico del discente ed hanno come obiettivo operativo lo sviluppo del grado di qualità e di innovazione dell'istruzione richiesto dagli standard europei, formando risorse umane dotate di conoscenze, nonché di competenze professionali idonee ad accedere al mondo del lavoro”.

Il progetto PCTO è nato dall'esigenza di fornire le basi per favorire il successo scolastico e l'orientamento in ambito lavorativo attraverso – conoscenze, abilità, atteggiamenti e competenze - per creare una figura professionale in grado di pianificare, programmare e coordinare le attività dei servizi di ristorazione e al tempo stesso di valorizzare il patrimonio enogastronomico, attraverso la realizzazione di percorsi, l'uso di metodologie, finalizzati all'acquisizione e allo sviluppo di competenze professionali e di cittadinanza attiva.

Tutti gli alunni hanno effettuato, nella classe terza e nella classe quarta, esperienze PCTO presso strutture alberghiere, in parte in orario curricolare e in parte in orario extracurricolare. A partire da settembre 2020, in base al D.M. n. 39 del 26 giugno 2020, gli allievi hanno conseguito esperienze PCTO in modalità webinar.

Gli alunni sono stati seguiti da un referente scolastico e da un tutor aziendale responsabile dell'esperienza lavorativa.

Il percorso di alternanza scuola-lavoro è stato oggetto di verifica e valutazione congiunta da parte del tutor e dell'azienda secondo i seguenti descrittori:

- ✓ Impegno e motivazione (comportamento dimostrato), puntualità e responsabilità
- ✓ Autonomia di lavoro (abilità e attitudine dimostrata)
- ✓ Acquisizione dei contenuti specifici dell'area di inserimento.

L'esperienza di alternanza è stata oggetto di riflessione e di valutazione anche all'interno di alcune discipline curriculari, con modalità trasversale.

Ai sensi della nota del Garante del 21/03/2017, prot. 10719, la tabella ufficiale caricata al Sidi contenente schede PCTO per singolo alunno, tabella in excel PCTO ore alunni 21/22, relazione finale PCTO sono allegate al presente documento (**all. 3**).

Ogni allievo, presenterà alla commissione una relazione e/o un elaborato multimediale,

in cui, oltre ad illustrare natura e caratteristiche delle attività svolte e a correlarle alle competenze specifiche e trasversali acquisite, sviluppa una riflessione in un'ottica orientativa sulla significatività e sulla ricaduta di tali attività sulle opportunità di studio e/o di lavoro post-diploma.

#### 5.4 Ambienti di apprendimento: metodi – mezzi – spazi – tempi

I docenti, come strumenti di lavoro, hanno utilizzato: libri di testo in formato digitale, integrati ed arricchiti per la didattica interattiva, oltre a sussidi audiovisivi, materiali ed applicativi didattici online, smartphone, PC/ tablet tali da consentire lo studio delle diverse discipline e, contemporaneamente, lo sviluppo di competenze disciplinari e interdisciplinari necessari per il superamento del Nuovo Esame di Stato. Per gli alunni DSA è stato previsto l'uso di strumenti dispensativi e compensativi riportati nel PDP redatto per il corrente anno scolastico.

Il carico di lavoro da svolgere è stato opportunamente rimodulato, esonerando gli alunni dallo svolgimento prescrittivo di alcuni compiti o dal rispetto di rigide scadenze, prendendo sempre in considerazione la difficoltà di apprendimento post-DAD.

## 6 ALTRE ATTIVITA' E PROGETTI

### 6.1 Attività di arricchimento dell'offerta formativa

	<p><b>Giorno della Memoria</b> Per invitare gli studenti a riflettere sulle nefaste conseguenze della discriminazione razziale, etnica e dell'uso della violenza come strumento di dominio, affinché simili eventi non possano mai più accadere, l'istituto ha aderito a diverse iniziative per la sensibilizzazione degli allievi sulla tematica.</p>
	<p><b>Settimana dello studente</b> Attività con finalità educative e con valenza culturale che hanno coinvolto l'intera comunità scolastica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Giornata della sostenibilità</li> <li>• Riflessione sulla violenza sulle donne</li> <li>• Giornata dedicata alla legalità</li> <li>• Giornata di riflessione sul bullismo/cyberbullismo</li> <li>• Giornata dedicata al benessere psicofisico</li> </ul>

## 6.2 Attività specifiche di orientamento

	<p><b>Orientamento professionale in Istruzione e Lavoro nelle Forze di Polizia e nelle Forze Armate.</b></p> <p>L'AssOrienta in seguito al successo e all'interesse suscitato dall'iniziativa di Orientamento in oggetto, svolta in analoghi Istituti del territorio nazionale, ha promosso, attraverso i propri operatori professionali, associati, specializzati in Istruzione e Lavoro nelle FF.PP. e nelle FF.AA., la funzione educativa nei confronti degli studenti del 4° e 5° anno circa le varie opportunità lavorative di carriera presenti nel mondo delle Forze Armate (Esercito, Marina, Aeronautica e Carabinieri) e delle Forze di Polizia (Guardia di Finanza, Polizia di Stato e Polizia Penitenziaria)</p>
	<p><b>“Vanvitelli Orienta 2022”</b></p> <p>Il programma ha previsto la presentazione dei Corsi di Laurea in: Medicina, Ingegneria, Psicologia, Architettura e Disegno Industriale, Scienze e Tecnologie Ambientali, Biologiche e Farmaceutiche, Lettere e Beni Culturali, Matematica e Fisica, Giurisprudenza, Scienze Politiche e tutte le novità per l'anno accademico 2021-2022. Si sono effettuati 1 incontri con la partecipazione di docenti pronti a rispondere alle domande degli studenti iscritti agli ultimi due anni delle Scuole Superiori.</p>

	<p><b>Orientamento presso “Università Parthenope” Napoli</b></p> <p>Il programma ha previsto la presentazione dei Corsi di Laurea in Giurisprudenza, Economia Aziendale, Ingegneria e Scienze del turismo. Si sono effettuati 1 incontri con la partecipazione di docenti pronti a rispondere alle domande degli studenti iscritti agli ultimi due anni delle Scuole Superiori.</p>
	<p><b>UNISOB UNIVERSITA' SUOR ORSOLA BENINCASA - NAPOLI</b></p> <p>Il programma ha previsto la presentazione dei Corsi di Laurea in Giurisprudenza, Economia Aziendale e Green Economy, Scienze della formazione primaria. Si è effettuato un solo incontro con la partecipazione di docenti pronti a rispondere alle domande degli studenti iscritti agli ultimi due anni delle Scuole Superiori.</p>
	<p><b>Unina Porte Aperte</b></p> <p>I Collegi e i Dipartimenti della Università si presentano. Il 28 Aprile una giornata dedicata agli studenti potenzialmente interessati ad intraprendere gli studi di Architettura, di Ingegneria, di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali. Saranno virtualmente aperte le porte delle Aule e dei Dipartimenti, illustrati i percorsi formativi di Laurea e di Laurea Magistrale validi per l'anno accademico 2022-2023, i servizi agli studenti, le condizioni di ammissione ai Corsi.</p>

## 7. INDICAZIONI SULLE UNITA' DI APPRENDIMENTO

### 7.1 Obiettivi e risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione Civica

La norma prevede, all'interno del curricolo di istituto, l'insegnamento trasversale dell'educazione civica, per un orario complessivo annuale che non può essere inferiore alle 33 ore, da individuare all'interno del monte orario obbligatorio previsto dagli ordinamenti vigenti e affidare ai docenti del Consiglio di classe o dell'organico dell'autonomia. Il tema dell'educazione civica e la sua declinazione in modo trasversale nelle discipline scolastiche rappresenta una scelta "fondante" del sistema educativo, contribuendo a "formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri". Si richiama il carattere della trasversalità nell'insegnamento di Educazione civica: «Non si tratta di un contenitore rigido, ma di un'indicazione funzionale ad un più agevole raccordo fra le discipline e le esperienze di cittadinanza attiva che devono concorrere a comporre il curricolo di Educazione civica. Ogni disciplina è, di per sé, parte integrante della formazione civica e sociale di ciascun alunno». La normativa riguardante l'Educazione Civica insiste sul fatto che si tratta di insegnamento trasversale, ad alta valenza educativa e quindi compete in realtà a tutto il Consiglio di Classe o gruppo docente. Tutti i saperi e le attività scolastiche possono concorrervi efficacemente se esse vengono riportate al loro significato primo, che è la formazione della persona e del cittadino autonomo e responsabile, in grado di utilizzare i propri saperi e le proprie risorse per il benessere della comunità, la salvaguardia del bene comune e il miglioramento degli ambienti di vita, nell'ambito del dettato costituzionale e quindi dei valori fondanti della nostra convivenza civile. Le competenze insite nell'insegnamento di Educazione Civica sono quelle di una cittadinanza attiva, allo scopo di promuovere nelle giovani generazioni l'impegno in prima persona per il benessere proprio e altrui attraverso ad esempio attività di volontariato, la tutela dell'ambiente quale bene comune. Il curricolo di istituto di Educazione Civica, al fine di sviluppare e potenziare le competenze in materia di cittadinanza attiva di ogni studente, opta per una impostazione assolutamente interdisciplinare (e non limitata solo all'area storico sociale o giuridico economica), coinvolgendo i docenti di tutte le discipline del consiglio di classe. Il curricolo di Educazione Civica del nostro istituto vuole fornire una cornice formale ed istituzionale che inglobi e valorizzi attività, percorsi e progetti elaborati nel corso degli anni scolastici da docenti, dipartimenti e commissioni; è, inoltre, curricolare perché, avendo come finalità lo sviluppo di competenze di cittadinanza attiva, trasversali e disciplinari, comprende azioni ed interventi formativi non estemporanei o extracurricolari, ma che anzi rientrano a pieno nel curriculum della studentessa e dello studente" da allegare al termine del percorso quinquennale di studi al diploma finale (Dlgs. 62/2017, capo III, cap.21). Nel D.M. n. 35 del 22 giugno 2020 (Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica), vengono individuati tre nuclei tematici fondamentali, a partire dai quali si possono evincere una serie di sotto tematiche che gli alunni dovranno sviluppare:

- **COSTITUZIONE:** diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà. La conoscenza, la riflessione sui significati, la pratica quotidiana del dettato costituzionale rappresentano il primo e fondamentale aspetto da trattare. Esso contiene e pervade tutte le altre tematiche, poiché le leggi ordinarie, i regolamenti, le disposizioni organizzative, i comportamenti quotidiani delle organizzazioni e delle persone devono sempre trovare coerenza con la Costituzione, che rappresenta il fondamento della convivenza e del patto sociale del nostro Paese. Collegati alla Costituzione sono i temi relativi alla conoscenza

dell'ordinamento dello Stato, delle Regioni, degli Enti territoriali, delle Autonomie Locali e delle Organizzazioni internazionali e sovranazionali, prime tra tutte l'idea e lo sviluppo storico dell'Unione Europea e delle Nazioni Unite. Anche i concetti di legalità, di rispetto delle leggi e delle regole comuni in tutti gli ambienti di convivenza (ad esempio il codice della strada, i regolamenti scolastici, dei circoli ricreativi, delle Associazioni...) rientrano in questo primo nucleo concettuale, così come la conoscenza dell'Inno e della Bandiera nazionale.

- **SVILUPPO SOSTENIBILE:** educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio. L'Agenda 2030 dell'ONU ha fissato i 17 obiettivi da perseguire entro il 2030 a salvaguardia della convivenza e dello sviluppo sostenibile. Gli obiettivi non riguardano solo la salvaguardia dell'ambiente e delle risorse naturali, ma anche la costruzione di ambienti di vita, di città, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone, primi fra tutti la salute, il benessere psicofisico, la sicurezza alimentare, l'uguaglianza tra soggetti, il lavoro dignitoso, un'istruzione di qualità, la tutela dei patrimoni materiali e immateriali delle comunità. In questo nucleo, che trova comunque previsione e tutela in molti articoli della Costituzione, possono rientrare i temi riguardanti l'educazione alla salute, la tutela dell'ambiente, il rispetto per gli animali e i beni comuni, la protezione civile.
- **CITTADINANZA DIGITALE:** Alla cittadinanza digitale è dedicato l'intero articolo 5 della Legge, che esplicita le abilità essenziali da sviluppare nei curricoli di Istituto, con gradualità e tenendo conto dell'età degli studenti. Per "Cittadinanza digitale" deve intendersi la capacità di un individuo di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali. Sviluppare questa capacità a scuola, con studenti che sono già immersi nel web e che quotidianamente si imbattono nelle tematiche proposte, significa da una parte consentire l'acquisizione di informazioni e competenze utili a migliorare questo nuovo e così radicato modo di stare nel mondo, dall'altra mettere i giovani al corrente dei rischi e delle insidie che l'ambiente digitale comporta, considerando anche le conseguenze sul piano concreto. L'approccio e l'approfondimento di questi temi dovrà iniziare fin dal primo ciclo di istruzione, con opportune e diversificate strategie; infatti, tutte le età hanno il diritto e la necessità di esserne correttamente informate. Affrontare l'educazione alla cittadinanza digitale non può che essere un impegno professionale che coinvolge tutti i docenti contitolari della classe e del Consiglio di classe. Nell'ambito dell'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica sono altresì promosse l'educazione stradale, l'educazione alla salute e al benessere, l'educazione al volontariato e alla cittadinanza attiva.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PER L'EDUCAZIONE CIVICA				
Titolo		<b>“Ci educiamo alla cittadinanza globale”</b>		
Tematica di riferimento		Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25-09-2015.		
Coordinatore di Educazione Civica della classe		Prof.ssa Maglione Nicola		
Classe destinataria		5 P		
Prodotto		Prodotto multimediale: presentazione articolo sulle tematiche affrontate nell'UDA.		
Discipline coinvolte	Docenti	Argomenti	Ore	
			I quadrim	II quadrim
Lingua e Lett. Italiana	Francesca Perna	Tutelare la bellezza: Il Patrimonio paesaggistico e culturale di Villaggio Coppola	1	3
Storia	Francesca Perna	Evoluzione storica del diritto all'istruzione	1	1
Lingua Inglese	Rosa Calvino	Agenda 2030 and sustainable development goals	1	1
Lingua Francese	Di Bello Remola	Les produits locaux - le tourisme durable	1	1
Diritto e tecniche Amministrative	Maglione Nicola	“Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo” – L'economia circolare - La green economy	1	2
Matematica	Giuseppe Natalino	Fake news e dati aperti	1	1
Sc. e cultura dell'alimentazione	Nocereto Giuseppina	Obiettivi dell'Agenda 2030 raggiunti con la dieta mediterranea	2	2
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	Margherita Cammisa, Annamaria Di Gennaro	I controlli alimentari per gli alimenti sostenibili	2	2
Laboratorio Enog. Pasticceria	Michele Catone	Pasticceria tradizionale rivisitata con particolare attenzione all'utilizzo di prodotti con ridotto impatto ambientale	2	2
Scienze motorie	Del Villano Caterina	Attività motorie e coscienza ambientale.L'esercizio fisico sostenibile	1	1
Sc. e tecn. Meccaniche	Finocchio Valentino	Inquinamento ambientale	1	1
Religione IRC	Vincenzo Caggese	Le religioni e la difesa della natura.	1	1
<b>Totale ore:</b>			<b>15</b>	<b>18</b>

<b>Traguardi di competenza e obiettivi di apprendimento</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comunicazione in lingua madre, nelle lingue straniere, competenza digitale, competenze metodologiche, imparare a imparare, spirito di iniziativa e intraprendenza.</li> <li>• Essere in grado di preparare una presentazione multimediale da presentare in sede di colloquio dell'esame di maturità.</li> <li>• Essere in grado di tenere un colloquio interdisciplinare facendo gli opportuni collegamenti tra i vari argomenti trattati.</li> <li>• Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza nel rispetto degli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, in particolare gli obiettivi 9 (Costruire infrastrutture resistenti, promuovere l'industrializzazione sostenibile e inclusiva e favorire l'innovazione) e 13 (Fare un'azione urgente per combattere il cambiamento climatico e il suo impatto).</li> </ul>	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e modalità di informazione e di formazione;</li> <li>• Saper interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri;</li> <li>• Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nel gruppo di lavoro, ritagliandosi un compito specifico;</li> <li>• Saper affrontare le situazioni, formulare ipotesi e trovare possibili soluzioni;</li> <li>• Saper acquisire l'informazione ed interpretarla in maniera critica ed autonoma;</li> <li>• Saper partecipare in maniera efficace alla vita sociale, valorizzare le differenze culturali e sociali, utilizzando e promuovendo una comunicazione non ostile ma empatica. Saper accettare e valorizzare le diversità sociali, di genere, di cultura, di religione.</li> <li>• Saper cogliere l'importanza rivestita dalle infrastrutture e dall'industria per supportare l'intero sviluppo economico e il nostro benessere divenendo sostenibili ed affidabili con lo sviluppo tecnologico e la ricerca.</li> <li>• Essere in grado di cogliere la necessità di intervenire con urgenza con politiche e strategie globali sostenibili che riescano ad arginare i rischi ambientali e i disastri naturali.</li> <li>• Saper esprimere in lingua inglese i caratteri fondamentali della lotta al cambiamento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Dir. e tecniche amministrative</b> : conoscere i modelli sostenibili di produzione e di consumo; conoscere il significato dell'economia circolare</li> <li>• <b>Analisi chimica</b>: le analisi alimentari su latte, uova, farine</li> <li>• <b>Inglese</b> L' Agenda 2030 e gli obiettivi di sviluppo sostenibile</li> <li>• <b>Italiano</b>: comprendere il diritto all'istruzione</li> <li>• <b>Storia</b>: conoscere l'evoluzione storica del diritto all'istruzione</li> <li>• <b>Francese</b>: il turismo sostenibile</li> <li>• <b>Matematica</b>: comprendere le fake news e i dati aperti</li> <li>• <b>Laboratorio enog. pasticceria</b>: applicare alla pasticceria tradizionale rivisitata l'utilizzo di</li> </ul>

<p>climatico e come possono essere garantiti modelli sostenibili di produzione e consumo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper leggere ed interpretare grafici e tabelle relativi all'argomento trattato.</li> </ul>	<p>prodotti con basso impatto ambientale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sc. e tecn. meccaniche:</b> oli esausti e inquinamento ambientale</li> <li>• <b>Scienze motorie:</b> l'attività motoria e la coscienza ambientale. L'esercizio fisico sostenibile</li> <li>• <b>IRC:</b> le religioni e la difesa della natura</li> <li>• <b>Sc. e cultura ell'alimentazione:</b> obiettivi dell'Agenda 2030 raggiunti con la dieta mediterranea</li> </ul>
--	--

<b>Prerequisiti</b>	Sensibilità verso la tematica in oggetto e disponibilità ad essere <i>peer tutors</i> verso i compagni, soprattutto verso chi potrebbe avere particolare bisogno di supporto.
<b>Metodologie</b>	Lezioni dialogate in presenza e da remoto. <i>Cooperative learning</i> . Attività di ricerca individuali e di gruppo. Lavoro di gruppo. Progettazione ed elaborazione di una presentazione multimediale.
<b>Strumenti</b>	LIM, personal computer o dispositivo alternativo (smartphone, tablet), piattaforme digitali, libri di testo.
<b>Verifiche</b>	Alla fine del primo quadrimestre ogni gruppo individuato dal referente dovrà aver impostato a grandi linee la struttura della presentazione power point sulle tematiche affrontate nell'UDA. Alla fine del secondo quadrimestre ogni gruppo deve consegnare la presentazione power point sulle tematiche affrontate nell'UDA.
<b>Valutazione</b>	L'insegnamento di Educazione Civica è oggetto di valutazioni periodiche e finali. Queste ultime, da farsi alla fine del primo quadrimestre e del secondo quadrimestre saranno effettuate avvalendosi della griglia di valutazione di Educazione Civica e delle griglie di valutazione delle attività di gruppo e dei lavori di ricerca, seguendo le indicazioni del curriculum di Educazione Civica. <b>(All.4)</b>

## 7.2 Attività pluridisciplinari

Il Consiglio di classe, in vista dell'Esame di Stato, ha approfondito con gli studenti la trattazione dei percorsi pluridisciplinari strutturati su cinque macroaree relative al profilo in uscita che saranno oggetto del colloquio orale. (All.5)

Macroaree	
Numero 1	La cultura della sicurezza
Numero 2	Territorio e tradizioni
Numero 3	Il bel paese a tavola: vizi e virtù degli italiani
Numero 4	Essere donna
Numero 5	Guerre, crisi e rivoluzioni

### Percorsi interdisciplinari

1	Qualità e sicurezza.
2	Allergie ed etichette alimentari.
3	L'importanza del legame con le proprie radici.
4	Viaggio tra abitudini e culture diverse.
5	Promuovere il 'Made in Italy'.
6	La dieta mediterranea... un'eredità... il futuro.
7	Benessere e salute.
8	Dolci e cioccolato: un matrimonio di sapori.
9	Mindful eating: come mangiare con consapevolezza.
10	La bellezza.
11	Le donne tra rivendicazioni e conquiste.
12	La forza della fragilità.
13	La crisi delle certezze.
14	La modernità, il progresso e i suoi limiti.
15	Dal passato al futuro: l'innovazione enogastronomica.

## 8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Nella verifica e valutazione degli apprendimenti, Il Consiglio di classe ha adottato i criteri di valutazione e attribuzione dei voti delle singole discipline e del voto di condotta tenendo conto delle normative (**D.L. 62/2017 – D.P.R. 122/2009 -O.M. 65/2022**) . Nelle valutazioni di ciascuna disciplina, si è fatto riferimento, per l'attribuzione della valutazione, alle griglie di valutazione dipartimentali. (**All.6**)

### **8.1 Criteri attribuzione crediti e punteggio delle prove scritte (tabelle di conversione)**

Per il corrente anno scolastico, la valutazione finale resta in centesimi. Al **credito scolastico** sarà attribuito fino a un massimo di **50 punti**.

In virtù di quanto disposto dall'OM n. 65/2022 per l'a.s. 2021/22, si deve dapprima attribuire il credito scolastico per la classe quinta, sommandolo a quello assegnato per le classi terza e quarta, sulla base della tabella (Allegato A) allegata al D.lgs. 62/2017 che è in quarantesimi, e poi convertire il predetto credito in cinquantesimali, sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C all'OM.

In pratica, l'attribuzione del credito avviene in due step:

1. attribuzione del credito in quarantesimi sulla base dell'Allegato A al D.lgs. 62/2017 (a tal fine si somma: credito terzo anno, credito quarto anno e credito attribuito per il quinto anno);
2. conversione in cinquantesimali, in base alla tabella allegata all'OM, del credito attribuito in quarantesimi.

Per quanto riguarda le prove scritte, a quella di Italiano saranno attribuiti fino a 15 punti, alla seconda prova fino a 10. Per entrambe le prove, la commissione provvederà all'elaborazione delle griglie (per le tre tipologie A – B – C della prima prova e per la seconda). Per entrambe le prove, il punteggio espresso in ventesimi, come previsto dalle suddette griglie, sarà convertito in quindicesimi, sulla base delle tabelle 2 e 3 di cui all'allegato C dell' Ordinanza (**Allegato 7**)

### **8.2 Simulazione del colloquio in DAD/presenza**

Tenuto conto delle disposizioni ministeriali e in relazione ai percorsi interdisciplinari di cui al punto 7.2, il Consiglio di classe ha deliberato di predisporre simulazioni delle prove di esame a cominciare dal 19 maggio.

#### **Simulazioni del colloquio**

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione. Successivamente, attraverso i materiali predisposti dalla commissione (testi, documenti, esperienze, progetti, problemi) si verificherà l'acquisizione dei nuclei fondanti delle singole discipline, la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle per argomentare in maniera critica e personale.

Il candidato esporrà successivamente le esperienze di PCTO con una breve relazione o un elaborato multimediale. Ulteriore spazio sarà dedicato alle conoscenze e alle competenze maturate nell'ambito delle attività di Educazione Civica.

### **8.3 Struttura e predisposizione della seconda prova concernente la disciplina caratterizzante di cui alla OM 65/22 art. 20**

La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, c.4 del d.lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, ed ha per oggetto la discipline di "Scienza e cultura dell'alimentazione", come individuato dall'allegato B3 dell'ordinanza degli esami di stato. La prova, pertanto, verrà predisposta secondo la tipologia A, ossia nella definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale, con riferimento ai risultati di apprendimento espressi in termini di competenze, anche sulla base di documenti, tabelle e dati. La stessa sarà elaborata collegialmente dai docenti delle sottocommissioni dello stesso indirizzo, entro il 22 giugno. Le tre proposte di tracce, saranno stilate tenendo conto dei nuclei tematici fondamentali.

- **Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione;**
- **Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie;**
- **Tutela e sicurezza del cliente;**
- **Promozione del "Made in Italy" e valorizzazione del territorio.**

Tra tali proposte verrà sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta in tutte le classi coinvolte.

Il punteggio verrà attribuito alle prove scritte secondo le griglie di valutazione elaborate dalla sottocommissione ai sensi del quadro di riferimento allegato al D.M. 1095 del 21/11/2019 per la prima prova e dei quadri di riferimento allegati al D.M. 769 del 2018, per la seconda prova. (All.8)

### **8.4 Attività di preparazione dell'esame di Stato (Documenti per la discussione del colloquio orale) e valutazione (All.9)**

Il Consiglio di classe ha illustrato agli studenti:

- la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'Esame di Stato;
- la struttura e le caratteristiche delle prove scritte;
- la struttura e le varie fasi del colloquio:
  - analisi da parte del candidato del materiale scelto dalla commissione ai sensi dell'art. ai sensi dell'articolo 22, comma 5 della O.M. 65/2022
  - Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (relazione sull'esperienza e/o un elaborato multimediale) solo nel caso in cui non sia possibile ricomprendere tale esperienza all'interno dell'elaborato
  - Percorsi di Educazione civica, enucleate all'interno dei percorsi pluridisciplinari svolti durante l'anno scolastico.