



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.istitutostatuosuperiorecastelvolturno.it



Prot. N° 3944  
Del 10/05/2022

**DOCUMENTO DEL  
CONSIGLIO DI CLASSE  
5 SEZ. E  
ENOGASTRONOMIA  
Settore Sala e Vendita  
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 del 14.03.2022

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

COORDINATORE

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

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

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

Affisso all'albo in data .....



**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.istitutoperiorecastelvoturno.it



**ALLEGATI AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE  
5 SEZ E ENOGATRONOMIA**

**Servizi di Sala e Vendita**

Anno Scolastico 2021/2022

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

**COORDINATORE**

Prof.<sup>ssa</sup>

Bocchino Angela

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

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

## INDICE DEGLI ALLEGATI

<b>ALLEGATO 1</b> – Elenco alunni	Pag.3
<b>ALLEGATO 2</b> – Strategie e metodi per l’inclusione - Relazione alunni con BES	Pag.5
<b>ALLEGATO 3</b> – Schede insegnamenti	Pag.16
<b>ALLEGATO 4</b> – Riepilogo ore PCTO	Pag.31
<b>ALLEGATO 5</b> - Griglie valutazione apprendimenti e condotta	Pag.37
<b>ALLEGATO 6</b> – Progettazione per macroaree	Pag.44
<b>ALLEGATO 7</b> – Tabella conversione crediti e punteggi prove scritte	Pag.46
<b>ALLEGATO 8</b> – Griglia di valutazione colloquio e griglie di valutazione prove scritte	Pag.49



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](http://www.istitutosuperiorecastelvolturno.it)



## ALLEGATO 1

### Elenco alunni

<b>N.</b>	<b>CL.</b>	<b>SEZ.</b>	<b>ALUNNO/A</b>	<b>DATA DI NASCITA</b>
1	5	E	ANTOLINI FRANCESCA PIA	25/07/2003
2	5	E	CANTE CARMELA	24/02/2004
3	5	E	CAPOLUONGO VALENTINA UTE	30/07/2003
4	5	E	CAPRIELLO SARA	16/07/2003
5	5	E	CESARANO FABIANO	02/09/2003
6	5	E	CICCO LIDIA	06/08/2003
7	5	E	D'AURIA FEDERICA	25/09/2003
8	5	E	DANILA COSMINA MADALINA MARIA	06/08/2002
9	5	E	IDHE DENZEL OGHAELEOGHENE	24/09/2002
10	5	E	KWAME BOAKYE EDWARD ERIC	25/08/2003
11	5	E	MANNA ANNA	01/07/2003
12	5	E	MICERA MATTEO	17/04/2003
13	5	E	MILANO IVAN	24/11/2003
14	5	E	MONFRECOLA MASSIMILIANO	10/01/2004
15	5	E	PUZONE ROBERTA	11/08/2003
16	5	E	RICCIO FRANCESCA	29/05/2003
17	5	E	RUSSO ERNESTO PIO	03/12/2003
18	5	E	VINCIGUERRA MARIKA	29/04/2004
19	5	E	VOLPE ARMANDO	30/11/2003



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.istitutostatalecastelvolturno.it](http://www.istitutostatalecastelvolturno.it)



**ALLEGATO 2**  
Strategie e metodi per l'inclusione  
Relazione alunni con BES

## **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). Tutti i docenti, curricolari e di sostegno, hanno assunto come prioritario l'impegno concreto per garantire la centralità dello studente e, a tal fine, hanno elaborato strategie e approcci didattici che, tenendo conto delle differenze, rendessero gli studenti protagonisti del processo di apprendimento. Si è preso cura degli studenti con BES riconoscendo specifici strumenti compensativi e misure dispensative e monitorandone costantemente i progressi. I docenti hanno:

- incoraggiato l'apprendimento collaborativo (*cooperative learning*);
- sostenuto e promosso un approccio strategico nello studio utilizzando mediatori didattici facilitanti l'apprendimento (strumenti compensativi e misure dispensative);
- privilegiato l'apprendimento esperienziale e laboratoriale;
- presentato le attività con approcci diversi, punti di vista interdisciplinari e trasversali focalizzando l'insegnamento su macro argomenti;
- previsto infine momenti di affiancamento (*peer to peer*) per un immediato intervento di supporto.

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; ha previsto momenti di affiancamento (*peer to peer*) per un immediato intervento di supporto e, ove possibile, ha utilizzato supporti didattici multimediali a integrazione dei testi in adozione.

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

Nella classe sono presenti alunni diversamente abili che seguono la programmazione riconducibile agli obiettivi minimi previsti dai programmi ministeriali, o comunque ad essi globalmente corrispondenti (art.15, comma 3, OM 90 del 21/5/2001), per cui i docenti, durante il Consiglio di classe tenuto in data 16 febbraio 2022, come si evince dal verbale N° 3, propongono la prof.ssa Saviano Anna in qualità di docente specializzata come componente della Commissione per gli esami di Stato. Per la documentazione relativa ai suddetti alunni, si rimanda all'allegato.

## **RELAZIONE CONSIGLIO DI CLASSE ALUNNO CON ALTRI BES R.E.P.**

È presente anche un alunno con altri BES per il quale il consiglio di classe ha predisposto un PDP. Dall'osservazione svolta in classe l'alunno ha mostrato difficoltà relazionali, è molto timido e introverso. Manifesta lentezza nella lettura e nella comprensione di una terminologia più articolata e specifica. Per quanto riguarda l'apprendimento delle lingue straniere presenta una pronuncia difficoltosa e qualche difficoltà nell'acquisizione degli automatismi grammaticali di base e nella scrittura.

Nell'area logico matematica si nota una certa lentezza nel calcolo e nel ragionamento matematico. Presenta difficoltà a memorizzare procedure già comprese ed acquisite. Il ritmo di lavoro e l'elaborazione personale appaiono abbastanza lenti.

Il consiglio di classe, sulla base delle osservazioni fatte, ha ritenuto opportuno che fosse predisposto per l'alunno un PDP prevedendo tempi più lunghi per l'esecuzione delle prove, interrogazioni programmate per evitare episodi di ansia, utilizzo di strumenti compensativi e dispensativi necessari nelle varie discipline al fine di facilitarle lo studio e l'apprendimento, attività in piccoli gruppi e apprendimento collaborativo.

Come da PDP ALLEGATO IN CARTACEO





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



**RELAZIONE DI PRESENTAZIONE  
DEL CANDIDATO D. A.**

**Cognome:** Micera

**Nome:** Matteo

**Luogo di Nascita:** Pozzuoli

**Data di nascita:** 17-04-2003

**Residenza:** Via Orsa Maggiore n. 6 Lago Patria

**Istituto:** IPSEOA "Vincenzo Corrado" Castel Volturno plesso Pineta Mare

**ANNO SCOLASTICO 2021-2022**

Classe V sez E/s

- Legge 5 febbraio 1992, n. 104, "Legge-quadro per l'assistenza, l'integrazione sociale e i diritti delle persone handicappate";
- il decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 66, avente a oggetto "Norme per la promozione dell'inclusione scolastica degli alunni con disabilità, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera c), della legge 13 luglio 2015, n. 107";

## **DIAGNOSI FUNZIONALE**

-Disturbo del linguaggio in soggetto con ipoacusia neurosensoriale bilaterale protesizzata. Disturbo delle abilità scolastiche.

-Difficoltà di apprendimento in soggetto con labilità attentiva.

CODIFICAZIONE DELLA DIAGNOSI: ICD 10 H90

## **L'ALUNNO HA SEGUITO:**

fin dal primo anno la programmazione ministeriale attinente agli obiettivi minimi disciplinari

## **LA PROGRAMMAZIONE PREVISTA DAL PEI:**

per quanto riguarda la programmazione prevista in sede di redazione del PEI si fa riferimento a quella per obiettivi minimi previsti dai docenti nei vari assi e alle quali si rinvia.

## **FATTORI CHE HANNO FACILITATO L'ATTIVITÀ DIDATTICA E L'APPRENDIMENTO:**

- coinvolgimento dell'alunno
- uso di sussidi
- esperienze laboratoriali
- clima di classe positivo
- collaborazione tra docenti

## **MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE**

### **CONTENUTI:**

- a livello della classe

### **STRATEGIE DIDATTICHE**

- Utilizzazione nelle spiegazioni di schemi e mappe concettuali per sollecitare la memoria visiva e la memoria a lungo termine;
- interrogazioni programmate per non metterlo in ansia e potersi organizzare il lavoro;

- hanno tenuto come memoria che per lui l'esposizione e la memorizzazione sono molto più difficili;
- dove è stato possibile hanno fornito in anticipo le fotocopie delle lezioni e/o esercitazioni spiegate o alle quali non è stato presente.

### **TEMPI/AUSILI**

- le verifiche e le valutazioni sono state svolte nei tempi e nei modi previsti per la classe senza necessità di concedere all'alunno tempi ulteriori per il completamento delle stesse.

### **OBIETTIVI EDUCATIVI RAGGIUNTI**

Nei confronti dei suoi insegnanti ha manifestato sempre grande rispetto; anche se è un ragazzo molto timido ed ha bisogno di continue conferme perché un po' insicuro.

Con i compagni ha instaurato positivi rapporti socio-relazionali.

Con l'insegnante di sostegno, ha avuto un rapporto positivo e non ha mai dimostrato disagio per la presenza di tale figura, ha sempre accettato volentieri l'aiuto che gli veniva offerto, si è avvalso del sostegno per 9 ore settimanali.

### **OBIETTIVI DIDATTICI RAGGIUNTI**

Le capacità di ascolto, di comprensione e di esposizione maturate nonché le conoscenze acquisite sono rispondenti alle richieste. Negli apprendimenti si è dimostrato capace di osservare, raccogliere, analizzare e riutilizzare le informazioni.

Sono stati raggiunti tutti gli obiettivi didattici indicati nel P.E.I.

### **BILANCIO EDUCATIVO**

Gli obiettivi definiti all'inizio dell'anno, sia quelli relativi alle competenze relazionali, sia quelli disciplinari sono stati raggiunti grazie anche all'eccellente lavoro svolto da tutti i docenti del consiglio di classe.

### **ESIGENZE EVIDENZIATE**

È stato necessario spronarlo e rassicurarlo spesso perché acquisisse maggiore fiducia nelle sue capacità. Per lo svolgimento delle prove scritte è stato necessario il supporto per la comprensione delle stesse.

### **ESERCITAZIONI SVOLTE PER PREPARARE L'ALUNNO ALLO SVOLGIMENTO DELLE PROVE D'ESAME**

L'alunno ha svolto durante il corso dell'anno scolastico le simulazioni d'esame con l'ausilio dell'insegnante disciplinare e del docente di sostegno che, durante l'esecuzione della prova, ha

sostenuto psicologicamente ed operativamente l'allievo, ha chiarito dubbi interpretativi sulle richieste della traccia. Le simulazioni delle prove d'esame sono state conformi a quelle svolte dai compagni.

### **RICHIESTA DELLE PROVE D'ESAME**

Il consiglio di classe, tenuto conto del percorso didattico seguito dall'alunno richiede la somministrazione delle stesse prove che saranno proposte a tutti gli altri compagni. Al fine di assicurare all'alunno condizioni relazionali/ambientali, di assistenza didattica e di sostegno psicologico uguali a quelle che hanno caratterizzato la frequenza scolastica e il progresso formativo del predetto, il consiglio di classe richiede altresì che la commissione si avvalga della collaborazione del docente di sostegno dell'alunno per il supporto didattico e psicologico durante lo svolgimento delle prove d'esame.

### **FIRME DEGLI ESTENSORI**

**Docente di sostegno:**

**Docenti curricolari:**

Castel Volturno, 10 maggio 2022



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.istitutostatalecastelvolturno.it



## RELAZIONE DI PRESENTAZIONE DEL CANDIDATO D. A.

Capriello Sara

### ANNO SCOLASTICO 2021-2022

Classe V ...sez E

X Legge 5 febbraio 1992, n. 104, "Legge-quadro per l'assistenza, l'integrazione sociale e i diritti delle persone handicappate";

- il decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 66, avente a oggetto "Norme per la promozione dell'inclusione scolastica degli alunni con disabilità, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera c), della legge 13 luglio 2015, n. 107";

#### INFORMAZIONI

**ALUNNA:** Capriello Sara

**LUOGO DI NASCITA:** NAPOLI

**PROVINCIA:** NA

**DATA NASCITA:** 16/07/2003

**RESIDENZA:** QUALIANO Via Degli Etruschi N. 3

### **L'ALUNNO HA SEGUITO:**

- la programmazione ministeriale attinente agli obiettivi minimi disciplinari
- la programmazione differenziata NON riconducibile ai programmi ministeriali

### **LA PROGRAMMAZIONE PREVISTA DAL PEI:**

Per quanto riguarda la programmazione prevista in sede di redazione del PEI si fa riferimento a quella per obiettivi minimi previsti dai docenti nei vari assi: logico matematico; dei linguaggi; storico sociale; scientifico tecnologico e competenze d'indirizzo. L'alunna è stata lasciata molta autonomia nell'organizzazione dello studio supportandola, però, con dei percorsi didattici facilitati per favorire un'immediata comprensione di quelle materie verso le quali la stessa ha mostrato maggiori difficoltà di apprendimento. Si è proceduto quindi alla riduzione e alla semplificazione degli argomenti di studio attraverso l'uso di schemi, ricerche, mappe concettuali e sintesi dei vari argomenti. L'alunna ha frequentato la scuola regolarmente con interesse e partecipazione ha sempre mostrato costante partecipazione ed interesse alle attività scolastiche, partecipando a tutte le iniziative svolte dalla scuola, come attività di open bar/banchetti e webinar.

### **FATTORI CHE HANNO FACILITATO L'ATTIVITÀ DIDATTICA E L'APPRENDIMENTO:**

- coinvolgimento dell'alunno
- uso di sussidi
- esperienze laboratoriali
- clima di classe positivo
- collaborazione tra docenti

### **MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE CONTENUTI:**

- a livello della classe

### **STRUMENTI**

- interrogazioni orali
- prove scritte
- questionari
- prove pratiche

### **TEMPI/AUSILI**

- le verifiche e le valutazioni sono state svolte nei tempi e nei modi previsti per la classe senza necessità di concedere all'alunna tempi ulteriori per il completamento delle stesse.

## **OBIETTIVI EDUCATIVI RAGGIUNTI**

Grazie alle attività laboratoriali e alle attività di open bar e all'alternanza svolte all'interno della scuola la ragazza ha maturato un certo senso di responsabilità, autonomia e sicurezza del proprio sé.

Si relaziona con i compagni e con i docenti in modo corretto, collaborativo e proficuo assumendo pertanto comportamenti adeguati e positivi. È disponibile a lavorare in gruppo.

La Dad degli anni passati ha permesso di mettere alla prova le abilità tecnologiche della ragazza e la sua propensione verso gli strumenti informatici, la ragazza ha svolto senza problemi le verifiche con tutti gli strumenti innovativi sulle piattaforme Classroom, con blank quiz, predisponendo power point, mappe concettuali e partecipando a webinar e PCTO in videoconferenza.

## **OBIETTIVI DIDATTICI RAGGIUNTI**

Le capacità di ascolto, di comprensione e di esposizione maturate nonché le conoscenze acquisite sono rispondenti alle richieste. Negli apprendimenti si è dimostrata capace di osservare, raccogliere, analizzare e riutilizzare le informazioni.

La struttura del pensiero è un po' più sciolta anche nell'esposizione orale. L'espressione scritta risulta ancora poco corretta ed ordinata con qualche errore grammaticale e ortografico. Sufficiente capacità di comprensione anche se permane la necessità di essere supportata in alcune discipline che fanno uso di terminologia specifica e per la comprensione di testi complessi. Nello studio tende ad affidarsi allo studio meccanico e mnemonico che, a volte, risulta poco efficace per la sua memoria labile. La capacità di concentrazione resta limitata ad un dato lasso di tempo, non è costante ed è relativa alla portata degli argomenti. Nel complesso gli obiettivi didattici programmati sono stati raggiunti con risultati complessivamente sufficienti.

## **DIFFICOLTÀ INCONTRATE**

Le sue capacità espressive sono modeste per contenuto, per forma e correttezza, ha qualche incertezza ortografica e ha difficoltà a strutturare una frase e ad esporre gli argomenti, tuttavia se opportunamente guidata riesce ad organizzare i dati e a ricavare le informazioni necessarie. L'aspetto socio-relazionale e dell'autonomia è stato ostacolato dal suo carattere inibito, insicuro e dalla scarsa autostima, aspetti che non stati affatto facilitati dalla Dad degli scorsi anni scolastici.

## **ESIGENZE EVIDENZIATE**

Spesso si è reso indispensabile dover indirizzare l'allieva verso compiti, consegne e verifiche. Non sono mancati momenti di sconforto in cui si è reso necessario dover incoraggiare e spronare l'allieva per darle maggiore senso di sicurezza e responsabilità. Per lo svolgimento delle prove scritte è stato spesso necessario supportare la ragazza nella comprensione e traduzione della consegna delle stesse.

## **ESERCITAZIONI SVOLTE PER PREPARARE L'ALUNNO ALLO SVOLGIMENTO DELLE PROVE D'ESAME**

L'alunna ha svolto durante il corso dell'anno scolastico le simulazioni d'esame con l'ausilio dell'insegnante disciplinare e del docente di sostegno che, durante l'esecuzione della prova, ha sostenuto psicologicamente ed operativamente l'allieva, che ha chiarito dubbi interpretativi sulle richieste della traccia. Le simulazioni delle prove d'esame sono state conformi a quelle svolte dai compagni.

## **RICHIESTA DELLE PROVE D'ESAME**

Il consiglio di classe, tenuto conto del percorso didattico seguito dall'alunna Sara Capriello richiede la somministrazione delle stesse prove di Esame di Stato proposte per tutti gli altri compagni, che tratterà di una prova scritta di Italiano e di Scienze degli Alimenti e di un colloquio orale come previsto OM. 14/03/22 n. 65.

Al fine di assicurare il giusto supporto didattico ed emotivo e per la serenità della ragazza per il giusto sostegno psicologico; il Consiglio di classe richiede per l'espletamento delle prove d'esame di Stato si richiede la presenza di un docente di sostegno della classe.

## **FIRME DEGLI ESTENSORI**

**Docente di sostegno:**

**Docenti curricolari:**

Castel Volturno, 10 maggio 2022





**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.istitutostatalecastelvolturno.it](http://www.istitutostatalecastelvolturno.it)



## **ALLEGATO 3**

### Schede insegnamenti

SCHEDA INSEGNAMENTO – Inglese		
<b>Prof.ssa Lucia Di Bello</b>		
<b>COMPETENZE D'ASSE/COMPETENZE INSEGNAMENTO</b>	<p>-Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua straniera secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali e culturali.</p> <p>- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p>	<p>-Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.</p> <p>-Comprendere il contenuto di testi di carattere generale e/o tecnico-professionale di media difficoltà.</p> <p>-Effettuare collegamenti interdisciplinari, in particolare con le materie di indirizzo.</p>
NUCLEI TEMATICI TRATTATI		
<p><b>Modulo 1: The wine</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Difference between red wine and white wine (Fortified Wine, Aromatic Wine, Sparkling wine)</li> <li>• How to serve red and white wine</li> <li>• Food and wine pairing</li> </ul> <p><b>Module 2: Hygiene in the kitchen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hygiene in the kitchen</li> <li>• HACCP (Hazard analysis and Critical Control Points)</li> <li>• Food Contamination</li> </ul> <p><b>Module 3: Food pyramid</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• The Mediterranean diet</li> <li>• Diet and nutrition</li> <li>• The vegetarian diet</li> <li>• The sustainable table</li> </ul> <p><b>Module 4: Made in Italy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pizza</li> <li>• Olive oil</li> <li>• Buffalo Mozzarella</li> </ul>		
NUCLEI TEMATICI TRATTATI DOPO IL 15 MAGGIO 2021		
<b>METODI FORMATIVI</b>	<b>MEZZI, STRUMENTI E SUSSIDI</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brainstorming</li> <li>- Collaborative learning</li> <li>- Communicative approach</li> <li>- Content learning</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Registro elettronico Argo (bacheca)</li> <li>- Piattaforma Gsuite (videolezioni)</li> <li>- Classroom (condivisione materiali)</li> <li>- File di sintesi, mappe concettuali, registrazioni vocali, libro di testo</li> <li>- Materiali multimediale (video esplicativi)</li> </ul>	
<b>TIPOLOGIE DI VERIFICA</b>	<b>AZIONI DI RECUPERO ED APPROFONDIMENTO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verifiche orali sui nuclei tematici svolti</li> <li>- Verifiche scritte, test a risposta aperta e chiusa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riformulazione e differenziazione delle modalità di trasmissione dei contenuti</li> <li>- Attività di approfondimento dei contenuti con il supporto di materiale video autentico in lingua straniera</li> </ul>	

**SCHEDE INSEGNAMENTO – Lingua e Civiltà francese**  
**Classe V E/ Sala as. 2021/2022**

**Prof.ssa** Arpaia Maria Carmela

**COMPETENZE  
D'ASSE/  
COMPETENZE  
INSEGNAMENTO**

-Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua straniera secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali e culturali.  
 - Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

-Padroneggiare la lingua francese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.  
 -Comprendere il contenuto di testi di carattere generale e/o tecnico-professionale di media difficoltà.  
 -Effettuare collegamenti interdisciplinari, in particolare con le materie di indirizzo.

**NUCLEI TEMATICI TRATTATI**

**Modulo 1: Les Vins**

- La classification des vins français
- Les caractéristiques du vin
- Le choix des vins
- Le champagne: origine, géographie, dosage et service

**Module 2: Alimentation et Santé**

- Comment manger équilibré?
- Les groupes alimentaires
- Le régime méditerranéen
- La pyramide alimentaire
- Les régimes alternatifs: Végétarisme et Végétarisme
- Allergies et intolérances alimentaires
- Carte et menu

**Module 3: Hygiène et sécurité**

- Le système HACCP
- Les labels de qualité et d'origine
- Agriculture biologique

**NUCLEI TEMATICI TRATTATI DOPO IL 15 MAGGIO 2021**

**METODI FORMATIVI**

- Brainstorming
- Collaborative learning
- Communicative approach
- Content learning

**MEZZI, STRUMENTI E SUSSIDI**

- Registro elettronico Argo (bacheca)
- Piattaforma Gsuite (videolezioni)
- Classroom (condivisione materiali)
- File di sintesi, mappe concettuali, registrazioni vocali, libro di testo
- Materiali multimediale (video esplicativi)

**TIPOLOGIE DI VERIFICA**

- Verifiche orali sui nuclei tematici svolti
- Verifiche scritte, test a risposta aperta e chiusa

**AZIONI DI RECUPERO ED APPROFONDIMENTO**

- Riformulazione e differenziazione delle modalità di trasmissione dei contenuti
- Attività di approfondimento dei contenuti con il supporto di materiale video autentico in lingua straniera

**SCHEDA INSEGNAMENTO – SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI****Prof. ssa Giuseppina Nocereto****COMPETENZE  
D'ASSE/  
COMPETENZE  
INSEGNAMENTO****COMPETENZE ASSE**

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera di interesse
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;

**COMPETENZE INSEGNAMENTO**

- Individuare le tematiche sociali economiche e culturali per una maggiore correlazione fra sicurezza alimentare e crescita sostenibile;
- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti;
- Riconoscere l'importanza della qualità nel processo di filiera e i criteri per la valutazione della qualità alimentare;

**NUCLEI TEMATICI TRATTATI****CONOSCENZA FONDAMENTALI DI ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE**

Ripasso: I saperi fondanti della nutrizione - I principi nutritivi;

Ripasso: Alimentazione equilibrata nelle diverse fasce di età e linee guida per una sana alimentazione.

**CONOSCENZA FONDAMENTALI DI ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE**

- Nuovi prodotti alimentari
- Qualità di un alimento

**PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY E VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO**

- Agenda 2030;
- Filiera del Sistema agroalimentare;
- Filiera corta o prodotti a Km 0;

**CLIENTE E LE SUE ESIGENZE, DALLE CONDIZIONI FISILOGICHE ALLE PRINCIPALI PATOLOGIE**

- Bioenergetica linee guida per una sana alimentazione;
- Larn e dieta equilibrata
- Linee guida per una sana alimentazione
- alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche: alimentazione in gravidanza, alimentazione della nutrice, alimentazione nell'età evolutiva, alimentazione nell'infanzia;
- dieta in particolari condizioni patologiche: obesità, Aterosclerosi, Diabete;
- Alimentazione e cancro
- Disturbi del comportamento alimentare
- Malnutrizione da carenza di nutrienti: disturbi del comportamento alimentare
- Malattie dell'apparato digerente
- Allergie ed Intolleranze alimentari

**PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY E VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO**

- prescrizioni alimentari nelle grandi religioni

**TUTELA E SICUREZZA DEL CLIENTE**

- Sicurezza nella filiera alimentare
- Contaminazioni: fisica, chimica, biologica;
- Principali malattie da contaminazioni biologiche
- Qualità alimentare
- Sistema HACCP
- Requisiti generali d'igiene

**NUCLEI TEMATICI TRATTATI DOPO IL 15 MAGGIO 2021**

<p><b>METODI FORMATIVI</b></p> <p>Lezione frontale con discussione guidata. • Uso di schemi e mappe. • Lavoro individuale. • Lavoro cooperativo. • Comprensione del libro di testo e video didattici delle Book • E-learning (utilizzo delle tecnologie informatiche per proporre contenuti multimediali) • Flipped Classroom</p>	<p><b>MEZZI, STRUMENTI E SUSSIDI</b></p> <p>Mappe concettuali; • Schemi; • Smartphone; • Utilizzo della piattaforma G-Suite • Libro di testo</p>
<p><b>TIPOLOGIE DI VERIFICA</b></p> <p><b>Verifiche scritte</b></p> <p><b>Verifiche orali</b></p>	<p><b>AZIONI DI RECUPERO ED APPROFONDIMENTO</b></p> <p><b>Recupero curricolare</b></p> <p><b>Pausa didattica</b></p>

**SCHEDA INSEGNAMENTO – LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA**

**Prof.** Avezzano Alessandro

**COMPETENZE D'ASSE/COMPETENZE INSEGNAMENTO**

AGIRE NEL SISTEMA DI QUALITA' RELATIVO ALLA FILIERA PRODUTTIVA DI INTERESSE.  
 VALORIZZARE E PROMUOVERE LE TRADIZIONI LOCALI.  
 INTERVENIRE NELLA VALORIZZAZIONE, PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE, COSERVAZIONE E PRESENTAZIONE DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI.  
 AGIRE NEL SISTEMA DI QUALITA' RELATIVO ALLA FILIERA PRODUTTIVA DI INTERESSE.  
 APPLICARE LE NORMATIVE VIGENTI INDIVIDUANDO LE NUOVE TENDENZE DELLA FILIERA.

**NUCLEI TEMATICI TRATTATI**

GASTRONOMIA CULTURA E RISTORAZIONE.  
 IL BANQUETING E IL BUFFET.  
 GLI ALIMENTI E LA QUALITA' ALIMENTARE.  
 IL MARKETING E IL MENU'.  
 LA CUCINA REGIONALE.  
 VISIONE E DISCUSSIONE VIDEO PER ALTERNANZA.

**NUCLEI TEMATICI TRATTATI DOPO IL 15 MAGGIO 2021**

**LA CUCINA INTERNAZIONALE**

**METODI FORMATIVI**  
 LEZIONE IN DDI CON APPLICAZIONE DELLE SEGUENTI METODOLOGIE:  
 COOPERATIVE LEARNING.  
 FLIPPED LEARNING.  
 PROBLEM SOLVING.

**MEZZI, STRUMENTI E SUSSIDI**  
 VIDEO LEZIONI GUIDATE.  
 DISPENSE MULTIMEDIALI.

**TIPOLOGIE DI VERIFICA**  
**VERIFICHE ORALI**  
**TEST DI COMPrensione GUIDATI**

**AZIONI DI RECUPERO ED APPROFONDIMENTO**

**SCHEDA INSEGNAMENTO DELLA DISCIPLINA  
MATEMATICA**

**Prof.** Moriello Felicia

<p><b>COMPETENZE D'ASSE/COMPETENZE INSEGNAMENTO</b></p>	<p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. Comprendere e utilizzare I principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà e operare in campi applicativi</p>	<p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica. Confrontare e analizzare figure geometriche, individuandone invarianti e relazioni. Analizzare I dati e interpretarli sviluppando deduzione e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico Utilizzare le tecniche dell'analisi rappresentandone anche sotto forma grafica. Individuare strategie appropriate per la soluzione di problemi. Utilizzare gli strumenti del calcolo differenziale nella descrizione e modellizzazione di fenomeni di varianatura.</p>
---	---	--

**NUCLEI TEMATICI TRATTATI**

**Aritmetica e algebra:** richiami equazioni, disequazioni, sistemi.  
**Geometria:** richiami geometria analitica.  
**Relazioni e funzioni:** funzioni reali di una variabile reale, concetto intuitivo di limite e continuità.

**NUCLEI TEMATICI TRATTATI DOPO IL 15 MAGGIO 2021**

**Relazioni e funzioni:** approfondimento del concetto di limite e continuità

<p><b>METODI FORMATIVI</b> Didattica tradizionale e didattica laboratoriale: lezione frontale, apprendimento collaborativo e cooperative, peer tutoring.</p>	<p><b>MEZZI, STRUMENTI E SUSSIDI</b> Mezzi: Registro elettronico Argo; Argo Bacheca; Applicazione Meet di G-Suite; Applicazione Classroom di G-Suite. Strumenti e sussidi: Libri di testo, schemi e mappe concettuali; E-book, LIM e dispositivi informatici; sussidi audiovisivi, software didattici.</p>
--	--

<b>SCHEDA INSEGNAMENTO – DIR. E TECN.AMM. S.R., ED. CIVICA</b>		
<b>Prof. Manno Tiziana</b>		
<b>COMPETENZE D'ASSE/COMPETENZE INSEGNAMENTO</b>		Prendere coscienza dell'importanza delle tematiche trattate per divenire cittadini attivi. Imparare ad amare la propria persona, gli altri, e l'ambiente in cui viviamo. Essere cittadini consapevoli dell'esistenza di leggi a tutela della salute e che il cittadino deve operare per rispettarle nell'interesse di tutti. Conoscere e condividere un sistema di valori democratico.
<b>NUCLEI TEMATICI TRATTATI</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il lavoro nella costituzione</li> <li>• Il diritto allo studio</li> <li>• La sostenibilità ambientale e sviluppo sostenibile</li> </ul> <p><i>Progetto "I suoni dell'isola"</i></p>		
<b>METODI FORMATIVI</b>	<b>MEZZI, STRUMENTI E SUSSIDI</b>	
Visione di filmati documentari sulle tematiche trattate, siti dedicati, con argomentazioni e relazioni da parte degli alunni, attività di ricerca autonoma, dibattito e confronto con le realtà locali.	Computer, libro, rete internet	
<b>TIPOLOGIE DI VERIFICA</b>	<b>AZIONI DI RECUPERO ED APPROFONDIMENTO</b>	
<b>Relazioni scritte</b> <b>Verifica a risposte aperte</b>	<b>Azione di potenziamento con confronto con associazioni impegnate nel sociale: WWF-FAI</b>	



**SCHEDA INSEGNAMENTO – LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA**

Prof. Massimo Turco

**COMPETENZE D'ASSE/  
COMPETENZE INSEGNAMENTO**

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e divendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

**NUCLEI TEMATICI TRATTATI****UDA 1: IL MONDO DELLA RISTORAZIONE**

- Le tipologie ristorative
- La figura del Food and Beverage Manager
- La gestione degli acquisti
- Cenni sulla gestione aziendale, la gestione informatizzata del reparto sala e del bar, food cost, principi di marketing
- Il sistema HACCP
- Preparazione ed esecuzione del lavoro di sala in occasione di buffet, banchetti, eventi speciali.
- La ristorazione sostenibile

**UDA 2: IL MENU COME STRUMENTO DI VENDITA**

- Comunicare con il cliente
- Il menu come strumento di comunicazione
- Tipologie di menu
- I menu a Km 0

**UDA 3: Enologia ed abbinamenti**

- Produzione vitivinicola
- Servizio del vino
- I vini speciali
- Analisi sensoriale e degustazione
- Abbinamento cibo-vino

**UDA 4: Tecniche avanzate di sala e bar**

- I distillati
- I liquori
- I vini aromatizzati
- I cocktails I.B.A.
- Le acque minerali e la figura dell'idro-sommelier
- Le nuove tendenze del bere miscelato
- Il bere consapevole

**SCHEDE INSEGNAMENTO – ITALIANO 5 E Sala e Vendita**  
**Anno scolastico 2021/22**

**Prof.ssa: Bocchino Angela**

<b>COMPETENZE D'ASSE/ COMPETENZE INSEGNAMENTO</b>	<b>A1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare i fatti e orientare i propri comportamenti, personali sociali e professionali.</li> </ul>
	<b>A4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</li> </ul>
	<b>A10</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</li> </ul>
	<b>A11</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</li> </ul>
	<b>A12</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</li> </ul>

**NUCLEI TEMATICI TRATTATI**

**OTTOCENTO E NOVECENTO;** Panorama del cinquantennio

L'età del realismo

Naturalismo e verismo

**G. Verga:** vita, pensiero, poetica, opere e stile – I Malavoglia.

Mastro Don Gesualdo- scelta di brani antologici

**IL DECADENTISMO: caratteri generali**

la poetica simbolismo, panismo, estetismo ed altre poetiche decadenti

**G. Pascoli:** vita, pensiero, poetica, opere e stile – Il fanciullino – Myricae – scelta di brani antologici -

**G. D'Annunzio:** vita, pensiero, poetica, opere e stile – Il piacere – scelta di brani antologici -

**LA NARRATIVA DEL PRIMO NOVECENTO:** il genere del romanzo

Il nuovo romanzo psicologico di fine Ottocento

**I. Svevo:** vita, pensiero, poetica, opere e stile – Una vita – senilità – La coscienza di Zeno - scelta di brani antologici -

**L. Pirandello:** vita, pensiero, poetica, opere e stile - L' Umoreismo – Il Fu Mattia Pascal – Uno, Nessuno e centomila – Novelle per un anno – La produzione teatrale – scelta di brani antologici-

**LA LETTERATURA IN ITALIA TRA LE DUE GUERRE**

L'Ermetismo

**G. Ungaretti:** vita, pensiero, poetica, opere e stile – L' Allegria – scelta di brani antologici -

**E. Montale:** vita, pensiero, poetica, opere e stile – Ossi di seppia – Le Occasioni – La Bufera e altro – Satura – Scelta di brani antologici -

**S. Quasimodo:** vita, pensiero, poetica, opere e stile – Acque e terre – giorno dopo giorno – Scelta di brani antologici –

**NUCLEI TEMATICI TRATTATI DOPO IL 15 MAGGIO 2021**

Potenziamento degli argomenti trattati

**METODI FORMATIVI**

Laboratorio  
Lezione frontale.  
Lezione guidata  
Lavori di gruppo.  
Dibattito e discussione.  
Attività di ricerca

**MEZZI, STRUMENTI E SUSSIDI**

Libro di testo  
Testi di consultazione  
Sussidi multimediali  
*Fotocopie*  
*Video lezioni*  
Piattaforma e-learning  
App  
Test multimediali

**TIPOLOGIE DI VERIFICA**

Prova strutturata e semistrutturata  
Relazione  
Comprensione del testo  
Questionari  
Risoluzione di esercizi  
Interrogazioni

**AZIONI DI RECUPERO ED  
APPROFONDIMENTO**

Spiegazione frontale seguita da svolgimento di attività scritte individuali o di gruppo.  
Conversazione guidata.  
Lavori individuali di ricerca e approfondimento. Attività guidata

**SCHEDE INSEGNAMENTO – STORIA 5 E Sala e Vendita**  
**Anno scolastico 2021/22**

**Prof.ssa: Bocchino Angela**

<b>COMPETENZE D'ASSE/ COMPETENZE INSEGNAMENTO</b>	<b>A1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare i fatti e orientare i propri comportamenti, personali sociali e professionali.</li> </ul>
	<b>A4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</li> </ul>
	<b>A10</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</li> </ul>
	<b>A11</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</li> </ul>
	<b>A12</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</li> </ul>

**NUCLEI TEMATICI TRATTATI**

**Fine Ottocento:** La seconda rivoluzione industriale  
il logoramento degli antichi imperi  
La grande guerra  
La rivoluzione bolscevica russa  
Il dopoguerra in Europa  
Benessere e crisi negli Stati Uniti  
L'età dei totalitarismi  
Il Fascismo in Italia  
Stalinismo e Nazismo  
La seconda guerra mondiale  
La guerra fredda

**NUCLEI TEMATICI TRATTATI DOPO IL 15 MAGGIO 2021**

Potenziamento degli argomenti trattati

<p><b>METODI FORMATIVI</b>  Laboratorio  Lezione frontale.  Lezione guidata  Lavori di gruppo.  Dibattito e discussione.  Attività di ricerca</p>	<p><b>MEZZI, STRUMENTI E SUSSIDI</b>  Libro di testo  Testi di consultazione  Sussidi multimediali  <i>Fotocopie</i>  <i>Video lezioni</i>  Piattaforma e-learning  App  Test multimediali</p>
<p><b>TIPOLOGIE DI VERIFICA</b>  Prova strutturata e semistrutturata  Relazione  Comprensione del testo  Questionari  Risoluzione di esercizi  Interrogazioni</p>	<p><b>AZIONI DI RECUPERO ED APPROFONDIMENTO</b>  Spiegazione frontale seguita da svolgimento di attività scritte individuali o di gruppo.  Conversazione guidata.  Lavori individuali di ricerca e approfondimento. Attività guidata</p>

<b>SCHEDA INSEGNAMENTO – Religione 5 E</b>		
<b>Prof. Caggese Vincenzo</b>		
<b>COMPETENZE D'ASSE/COMPETENZE INSEGNAMENTO</b>		Saper pianificare un menù per gruppi etnici particolari nel rispetto delle esigenze culturali o religiose dei commensali. Comprende l'origine ed il significato delle diverse tradizioni alimentari e la loro motivazione religiosa. Comprendere la dimensione anche religiosa della salvaguardia dell'ambiente.
<b>NUCLEI TEMATICI TRATTATI</b>		
<p>Le prescrizioni alimentari delle fedi monoteiste: Ebraismo – Cristianesimo – Islam. I divieti alimentari nelle fedi monoteiste: l'alimentazione halal e kosher. Il vegetarianesimo ed il veganesimo. L'intolleranza religiosa. Il valore ecologico delle fedi religiose.</p> <p>Le prescrizioni alimentari delle fedi monoteiste: Ebraismo – Cristianesimo – Islam. I divieti alimentari nelle fedi monoteiste: l'alimentazione halal e kosher. Il vegetarianesimo ed il veganesimo. L'intolleranza religiosa. Il valore ecologico delle fedi religiose.</p>		
<b>NUCLEI TEMATICI TRATTATI DOPO IL 15 MAGGIO 2021</b>		
Elementi di bioetica.		
<b>METODI FORMATIVI</b> Lecture, simulazioni, laboratori.		<b>MEZZI, STRUMENTI E SUSSIDI</b> Libro di testo, appunti, slide, materiale multimediale.
<b>TIPOLOGIE DI VERIFICA</b> Verifica orale		<b>AZIONI DI RECUPERO ED APPROFONDIMENTO</b> Assegnazione, verifica e valutazione di compiti personalizzati e specifici assegnati dal docente.

**SCHEDA INSEGNAMENTO  
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE – 5 E**

**Prof.** Ciriello Alfredo

<p><b>COMPETENZE D'ASSE/COMPETENZE INSEGNAMENTO</b></p>	<p>Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo Prendere coscienza della propria corporeità e dei benefici dell'attività fisica. - Essere consapevole delle attività da svolgere per lo sviluppo delle qualità motorie. - Applicare le regole e saper eseguire, seppure in modo approssimativo, i fondamentali di almeno uno sport di squadra e di uno individuale</p>	<p>Mettere in pratica norme di Comportamento per prevenire Atteggiamenti scorretti. Applicare principi per un corretto stile di vita. Conoscere l'anatomia e fisiologia dell'apparato cardio- circolatorio e gli effetti prodotti dalla attività motoria su di esso. Cenni sulla corretta alimentazione. L'alimentazione dello sportivo.</p>
---	--	--

**NUCLEI TEMATICI TRATTATI**

- 1 Il doping.
- 2 Le dipendenze comportamentali.
- 1 Essere consapevoli del proprio benessere.
- 2 Alimentarsi con criterio.
- 3 Lo sport dal mondo antico alla società post-industriale.
- 4 Le dipendenze.
- 5 Sicurezza e prevenzione.
- 6 Olimpiadi e paralimpiadi.

**NUCLEI TEMATICI TRATTATI DOPO IL 15 MAGGIO 2021**

**Potenziamento nuclei tematici.**

<p><b>METODI FORMATIVI</b></p>	<p><b>MEZZI, STRUMENTI E SUSSIDI</b> -Registro elettronico Argo (bacheca) - Piattaforma Gsuite (videolezioni) - Classroom (condivisione materiali) - File di sintesi, mappe concettuali, registrazioni vocali, libro di testo - Materiali multimediale (video esplicativi)</p>
<p><b>TIPOLOGIE DI VERIFICA</b> - Verifiche orali sui nuclei tematici svolti - Verifiche scritte, test a risposta aperta e chiusa</p>	<p><b>AZIONI DI RECUPERO ED APPROFONDIMENTO</b> - Riformulazione e differenziazione delle modalità di trasmissione dei contenuti - Attività di approfondimento dei contenuti con il supporto di materiale video.</p>



**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.istitutoperiorecastelvoturno.it](http://www.istitutoperiorecastelvoturno.it)



## **ALLEGATO 4**

### **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** (Adozione del Documento per la pianificazione delle attività

scolastiche, educative e formative in tutte le Istituzioni del Sistema nazionale di Istruzione per l'anno scolastico 2020/2021) **COVID**

<b>Anno Scolastico</b>	<b>2021/2022</b>
<b>Classe</b>	<b>SALA</b>
<b>Sezione</b>	<b>E</b>
<b>Corso</b>	<b>SALA E VENDITA</b>
<b>Tutor scolastico</b>	<b>PROF. MASSIMO TURCO</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>
<p>Le attività proposte relative all'anno scolastico 2021/2022 per i Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento sono il risultato di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Indicazioni raccolte dalla Commissione PCTO e nei Consigli di Classe</li> <li>• Contributi emersi nel corso di riunioni degli organi collegiali e degli incontri con diversi partner aziendali e liberi professionisti e agenzie educative</li> <li>• Suggesti pervenuti in occasione di colloqui e contatti con i singoli imprenditori/representanti del terzo settore</li> <li>• Vissuto scolastico dei docenti e degli studenti all'interno del nostro Istituto</li> </ul> <p>Il risultato finale è stato un progetto unico di Istituto approvato nel collegio docenti. 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 sono state realizzate tenendo conto del perdurare dell'emergenza sanitaria e quindi svolte seguendo tutte le direttive in materia di sicurezza sanitaria.</p> <p>Tre le idee guida:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Educazione all'imprenditorialità</li> <li>- Preparazione e orientamento al lavoro</li> <li>- Ambiti trasversali alle materie curriculari</li> </ul>	
<b>Tipologia di Percorso</b>	<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
<b>Struttura/e ospitante/i</b>	<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>

<b>Attività di formazione</b>	<b>Tot ore 25</b>
<b>Resoconto del percorso attuato</b>	<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  <b>Metodologie didattiche:</b> induttive e laboratoriali</p>
<b>Attività in Azienda</b>	<p><b>Professione Ristorazione:</b>  <b>I principi base del servizio di sala e bar, le varie tipologie e i momenti diversi del servizio.</b>  <b>Il servizio del vino e delle</b></p>

	<b>bevande, i rapporti con la clientela, dalla prenotazione al commiato, il problem solving.</b>	
<b>Aziende</b>	<b>Ristorante Costanzo M.C. food s.r.l. El Floridita di Manna Carmine Naca Cafè di Esposito Monica Swami Ambra Carrera ditta individuale Venus park hotel Whoopi s.r.l. M.C. food s.r.l. Cima s.r.l. Gest beach s.r.l.</b>	
<b>Orientamento</b>	Forze dell'Ordine Svetatour	<b>Tot ore 6</b>
<b>TOTALE ORE PCTO EFFETTUATE: _____</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.

### **OPPURTUNITA'**

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 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 per i primi due anni è stata senza dubbio un'attività più complessa e articolata di quanto si pensasse. Ma fortunatamente nell'ultimo anno siamo riusciti a collocare gli alunni presso strutture che ci hanno potuto garantire un buon apporto di attività laboratoriali che hanno potuto garantire agli alunni l'acquisizione delle competenze adeguate al profilo professionale in uscita dello studente.

### **Vincoli**

Nessun tipo di vincolo in particolare

### **Valutazione complessiva del percorso**

L'esperienza è stata intensa. 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.

Firma del Tutor

*Massimo Turco*

**PCTO - Quadro di sintesi triennale  
classe 5 SALA E VENDITA SEZ. E 2021/2022**

<b>Nome e cognome studente</b>	<b>N. ore a.s. classe terza</b>	<b>N. ore a.s. classe quarta</b>	<b>N. ore a.s. classe quinta</b>	<b>Totale ore svolte</b>	<b>Valutazione complessiva</b>
1. ANTOLINI FRANCESCA PIA		25	138	263	BUONA
2. CANTE CARMELA		17	210	227	BUONA
3. CAPOLUONGO VALENTINA		25	210	235	OTTIMA
4. CAPRIELLO SARA		16	303	319	BUONA
5. CESARANO FABIANO		152	294	446	OTTIMA
6. CICCIO LIDIA		22	275	297	BUONA
7. D'AURIA FEDERICA		25	215	240	OTTIMA
8. DANILA COSMINA MADALINA MAR	28	160	58	246	BUONA
9. IDHE DENZEL OGHAELEGHENE		16	230	246	BUONA
10. KWAME BOAKYE EDUARED ERIC		24	244	268	BUONA
11. MANNA ANNA		24	267	291	BUONA
12. MICERA MATTEO		25	244	269	BUONA
13. MILANO IVAN		15	384	399	BUONA
14. MONFRECOLA MASSIMILIANO		20	246	266	BUONA
15. PUZONE ROBERTA		17	233	240	BUONA
16. RICCIO FRANCESCA		25	224	249	BUONA
17. RUSSO ERNESTO PIO		10	210	220	BUONA
18. VINCIGUERRA MARIKA		24	253	277	OTTIMA
19. VOLPE ARMANDO		18	249	267	BUONA



**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.istitutostatalecastelvolturno.it](http://www.istitutostatalecastelvolturno.it)



## **ALLEGATO 5**

**Griglie valutazione apprendimenti e condotta**

**GRIGLIA DI RILEVAZIONE PER COMPETENZE  
DELLE ATTIVITA' IN DAD**

<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 competenze 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 4 - GRIGLIA DI VALUTAZIONE EDUCAZIONE CIVICA**

		RUBRICA DI VALUTAZIONE PER L'ATTIVITÀ DI EDUCAZIONE CIVICA A.S. 2020 – 2023									
LIVELLO	DI COMPETENZA	IN FASE DI ACQUISIZIONE		DI BASE	INTERMEDIO		AVANZATO				
		4 INSUFFICIENTE	5 MEDIOCRE	6 SUFFICIENTE	7 DISCRETO	8 BUONO	9 DISTINTO	10 OTTIMO			
CONOSCENZE	<p>Conoscere i principi su cui si fonda la convivenza: ad esempio, regola, norma, patto, condivisione, diritto, dovere, negoziazione, votazione, rappresentanza.</p> <p>Conoscere gli articoli della Costituzione e i principi generali delle leggi e delle carte internazionali proposti durante il lavoro. Conoscere le organizzazioni e i sistemi sociali, amministrativi, politici studiati, loro organi, ruoli e funzioni, a livello locale, nazionale, internazionale;</p> <p>Conoscere i contenuti disciplinari come da Unità Didattiche di Apprendimento progettate dai consigli di classe.</p>	<p>Le conoscenze sui temi proposti sono episodiche, frammentarie e non consolidate, recuperabili con difficoltà, con l'aiuto del docente e il costante stimolo del docente.</p>	<p>Le conoscenze sui temi proposti sono minime, organizzabili e recuperabili con l'aiuto del docente.</p>	<p>Le conoscenze sui temi proposti sono essenziali, organizzabili e recuperabili con qualche aiuto del docente o dei compagni.</p>	<p>Le conoscenze sui temi proposti sono discretamente consolidate, organizzate e recuperabili con il supporto di mappe o schemi forniti dal docente.</p>	<p>Le conoscenze sui temi proposti sono consolidate e ben organizzate. L'alunno sa recuperare in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.</p>	<p>Le conoscenze sui temi proposti sono esaurienti, consolidate e bene organizzate. L'alunno sa recuperare e metterle in relazione in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.</p>	<p>Le conoscenze sui temi proposti sono complete, consolidate e bene organizzate. L'alunno sa recuperare e metterle in relazione in modo autonomo, riferirle anche servendosi di diagrammi, mappe, schemi e utilizzarle nel lavoro anche in contesti nuovi.</p>			

**RUBRICA DI VALUTAZIONE PER L'ATTIVITÀ DI EDUCAZIONE CIVICA A.S. 2020 – 2023**

LIVELLO	DI COMPETENZA	IN FASE DI ACQUISIZIONE			INTERMEDIO			AVANZATO	
		4 INSUFFICIENTE	5 MEDIOCRE	6 SUFFICIENTE	7 DISCRETO	8 BUONO	9 DISTINTO	10 OTTIMO	
<b>ABILITA'</b>	<p>Individuare e saper riferire gli aspetti connessi alla cittadinanza negli argomenti studiati nelle diverse discipline. Applicare, nelle condotte quotidiane, i principi di sicurezza, sostenibilità, buona tecnica, salute, appresi nelle discipline. Saper riferire e riconoscere a partire dalla propria esperienza fino alla cronaca e ai temi di studio, i diritti e i doveri delle persone; collegarli alle previsioni della Costituzione, delle Carte internazionali e delle leggi.</p>	<p>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.</p>	<p>L'alunno mette in atto le abilità connesse ai temi trattati solo grazie alla propria esperienza diretta e con il supporto e lo stimolo del docente e dei compagni.</p>	<p>L'alunno mette in atto le abilità connesse ai temi trattati nei casi più semplici e/o vicini alla propria diretta esperienza, con l'aiuto del docente.</p>	<p>L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati nei contesti più noti e vicini all'esperienza diretta. Con il supporto del docente, collega le esperienze ai testi studiati e ad altri contesti.</p>	<p>L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati e sa collegare le esperienze vissute, a quanto studiato e ai testi analizzati, con buona pertinenza, completezza e apportando contributi personali originali.</p>	<p>L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati; collega le conoscenze tra loro, ne rileva i nessi e li riporta a quanto studiato e alle esperienze concrete con pertinenza e completezza. Generalizza le abilità a contesti nuovi. Porta contributi personali e originali, utili anche a migliorare le procedure.</p>		

**RUBRICA DI VALUTAZIONE PER L'ATTIVITÀ DI EDUCAZIONE CIVICA A.S. 2020 – 2023**

LIVELLO	DI COMPETENZA		IN FASE DI ACQUISIZIONE		DI	INTERMEDIO			AVANZATO	
		CRITERI	4	5	6	7	8	9	10	
ATTEGGIAMENTI/ COMPORAMENTI	Adottare comportamenti coerenti con i doveri previsti dai propri ruoli e compiti. Partecipare attivamente, con atteggiamento collaborativo e democratico, alla vita della scuola e della comunità; Assumere comportamenti nel rispetto delle diversità personali, culturali, di genere; Mantenere comportamenti e stili di vita rispettosi della sostenibilità, della salvaguardia delle risorse naturali, dei beni comuni, della salute, del benessere e della sicurezza propri e altrui. Esercitare pensiero critico nell'accesso alle informazioni e nelle situazioni quotidiane; Rispettare la riservatezza e l'integrità propria e degli altri; Affrontare con razionalità il pregiudizio. Collaborare ed interagire positivamente con gli altri, mostrando capacità di negoziazione e di compromesso per il raggiungimento di obiettivi coerenti con il bene comune.	L'alunno non sempre adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica. Acquisisce consapevolezza della distanza tra i propri atteggiamenti e comportamenti e quelli civicamente auspicati, con la sollecitazione degli adulti.	L'alunno generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e rivela consapevolezza e capacità di riflessione in materia, con lo stimolo degli adulti. Porta a termine le consegne e responsabilità affidate, con il supporto degli adulti.	L'alunno generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne una discreta consapevolezza attraverso le riflessioni personali. Assume responsabilità che gli vengono affidate, che onora con la supervisione degli adulti e/o il contributo dei compagni.	L'alunno adotta solitamente, dentro e fuori di scuola, comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne una buona consapevolezza che rivela riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. Assume con scrupolo le responsabilità che gli vengono affidate.	L'alunno adotta regolarmente, dentro e fuori di scuola, comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne completa consapevolezza, che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. Mostra capacità di generalizzazione delle questioni e di generalizzazione delle condotte in contesti noti. Si assume responsabilità nel lavoro e verso il gruppo.	L'alunno adotta sempre, dentro e fuori di scuola, comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne completa consapevolezza, che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. Mostra capacità di rielaborazione delle questioni e di generalizzazione delle condotte in contesti diversi e nuovi. Porta contributi personali e originali, proposte di miglioramento, si assume responsabilità verso il lavoro, le altre persone, la comunità ed esercita influenza positiva sul gruppo.			



**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.istitutostatalecastelvolturno.it](http://www.istitutostatalecastelvolturno.it)



## **ALLEGATO 6**

### **Progettazione per macroaree**

## PROGETTAZIONE PER MACROAREE – CLASSI QUINTE

### FINALITA', CRITERI, OBIETTIVI

Al fine di agevolare l'acquisizione delle competenze previste, il C.d.C. 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 sviluppati in sede scolastica, ma anche collegati a tematiche e problemi di forte impatto sociale e che rientrano nell'educazione civica.

MACRO AREE	PERCORSI
<b>LA CULTURA DELLA SICUREZZA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• La prevenzione del pericolo biologico</li><li>• Qualità e sicurezza alimentare</li><li>• Allergie ed etichette alimentari</li></ul>
<b>TERRITORIO E TRADIZIONI</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'importanza del legame con le proprie radici</li><li>• Viaggio tra abitudini e culture diverse</li><li>• Promuovere il made in Italy</li></ul>
<b>IL BEL PAESE A TAVOLA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Benessere e salute</li><li>• Cibo e vino: un matrimonio di sapori</li><li>• Mindful eating: come mangiare con consapevolezza</li></ul>
<b>SOSTENIBILITA' E STILI DI VITA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• La dieta mediterranea come esempio di sostenibilità</li><li>• Sostenibilità e stili di vita. I rapporti tra uomo e ambiente</li><li>• La sfida della Green Economy</li></ul>



**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](http://www.istitutosuperiorecastelvolturno.it)



## **ALLEGATO 7**

**Tabella conversione crediti e punteggi prove scritte**

**Allegato C**

**Tabella 1**  
Conversione del credito scolastico  
complessivo

Punteggio in base 40	Punteggio in base 50
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

**Tabella 2**  
Conversione del punteggio  
della prima prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 15
1	1
2	1.50
3	2
4	3
5	4
6	4.50
7	5
8	6
9	7
10	7.50
11	8
12	9
13	10
14	10.50
15	11
16	12
17	13
18	13.50
19	14
20	15

**Tabella 3**  
Conversione del punteggio  
della seconda prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 10
1	0.50
2	1
3	1.50
4	2
5	2.50
6	3
7	3.50
8	4
9	4.50
10	5
11	5.50
12	6
13	6.50
14	7
15	7.50
16	8
17	8.50
18	9
19	9.50
20	10



## TABELLA CREDITI

I crediti risultano dalla conversione della Tabella 1 Conversione del credito scolastico complessivo dell'Allegato C dell'O.M. n.65/2022

	ALUNNI	MEDIA III ANNO	CREDITO III ANNO 2019/2020	MEDIA IV ANNO	CREDITO IV ANNO 2020/2021	TOTALE
1	ANTOLINI FRANCESCA PIA	7.20	9	8.75	12	21
2	CANTE CARMELA	6.90	9	7.25	10	19
3	CAPOLUONGO VALENTINA UTE	9.70	12	9.92	13	25
4	CAPRIELLO ROSA	6.70	9	6.83	10	19
5	CESARANO FABIANO	8.60	11	9.58	13	24
6	CICCO LIDIA	8.00	10	8.00	11	21
7	D'AURIA FEDERICA	8.60	11	9.58	13	24
8	DANILA COSMINA MADALINA MARIA	7.60	10	7.58	11	21
9	IDHE DENZEL OGHALEOGHENE	6.70	9	6.92	10	19
10	KWAME BOAKYE EDWARD ERIC	7,60	10	7.58	11	21
11	MANNA ANNA	7.60	10	8.58	12	22
12	MICERA MATTEO	7.60	10	7.92	11	21
13	MILANO IVAN	6.50	8	6.83	10	18
14	MONFRECOLA MASSIMILIANO	7.30	9	8.58	12	21
15	PUZONE ROBERTA	7.30	9	6.83	9	18
16	RICCIO FRANCESCA	7.80	10	8.08	11	21
17	RUSSO ERNESTO PIO	6.10	8	6.25	9	17
18	VINCIGUERRA MARIKA	8.60	11	9.58	13	24
19	VOLPE ARMANDO	6.60	9	6.33	9	18



**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"Vincenzo Corrado"**

IPSEA - 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.istitutosuperiorecastelvoturno.it](http://www.istitutosuperiorecastelvoturno.it)



## **ALLEGATO 8**

Griglia di valutazione colloquio  
e  
griglie di valutazione prove scritte

### Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50 - 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, ricorrendo a 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, ricorrendo efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, ricorrendo 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	

**Punteggio totale della prova**

Firmato digitalmente da  
**BIANCHI PATRIZIO**  
 C = IT  
 O = MINISTERO  
 DELL'ISTRUZIONE



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	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.A: ANALISI DEL TESTO	4. Competenze testuali specifiche Analisi e interpretazione di un testo letterario	a. Rispetto dei vincoli posti nella consegna	Sviluppa le consegne in modo pertinente ed esauriente pertinente e corretto essenziale incompleto	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	2 1,5 1 0,50	
		b. Comprensione del testo	Comprende il testo 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	Analizza il testo in modo esauriente approfondito sintetico parziale essenziale nullo	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	2 1,5 1 0,50	
		d. Interpretazione del testo	Contestualizza e interpreta in modo 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	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 di organico 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		
	<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	Individua tesi e argomentazioni 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 argomentativo adoperando connettivi pertinenti	Struttura l'argomentazione in modo 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			I riferimenti culturali risultano 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
<b>INDICATORI GENERALI</b>	<b>1. Competenze testuali</b>	<b>a. Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</b>	<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>b. Coesione e coerenza testuale</b>	<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	
	<b>2. Competenze linguistiche</b>	<b>a. Ricchezza e padronanza lessicale</b>	<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>b. Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	<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	
	<b>3. Competenze ideative e rielaborative</b>	<b>a. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.</b>	<b>Esprime conoscenze</b> ampie, precise e articolate approfondite essenziali, superficiali	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	3 2 1,5 1	
		<b>b. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.</b>	<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.C: RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ</b>	<b>4. Competenze testuali specifiche</b>  Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità	<b>a. Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi</b>	<b>Il titolo e la parafrasi</b> risultano adeguati e appropriati soddisfacenti accettabili poco adeguati	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	2 1,5 1 0,50	
		<b>b. Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</b>	<b>Articola l'esposizione in modo</b> ordinato, lineare e personale organico e lineare semplice ma coerente parzialmente organico	Avanzato Intermedio Base Non raggiunto	3 2 1,5 1	
		<b>c. Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali</b>	<b>I riferimenti culturali risultano</b> 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	
<b>Voto complessivo in ventesimi</b>						<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
<b>VOTO FINALE IN QUINDICESIMI</b>																			<b>/15</b>	

**LA COMMISSIONE**

**IL PRESIDENTE**

**ESAME DI STATO a.s. 2021/2022**  
**GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA - SCIENZA E CUTURA 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	<b>3</b>	
	<b>Intermedio</b> : comprende in modo corretto ma non completo le informazioni tratte dai materiali proposti	<b>2</b>	
	<b>Base</b> : comprende in modo corretto le informazioni tratte solo da alcuni materiali	<b>1,5</b>	
	<b>Base non raggiunto</b> : comprende in modo parziale le informazioni tratte dai materiali proposti	<b>1</b>	
<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	<b>6</b>	
	<b>Intermedio</b> : coglie in modo corretto i nuclei fondanti della disciplina ed utilizza in modo corretto i vincoli presenti nella traccia	<b>5</b>	
	<b>Base</b> : coglie solo alcuni nuclei fondanti della disciplina ed utilizza in modo corretto i vincoli presenti nella traccia	<b>4</b>	
	<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	<b>1-3</b>	
<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	<b>8</b>	
	<b>Intermedio</b> : sviluppa l'elaborato in maniera corretta e completa rispettando tutte le richieste della traccia apportando limitati contributi personali	<b>6-7</b>	
	<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	<b>5</b>	
	<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	<b>1-4</b>	
<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	<b>3</b>	
	<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	<b>2</b>	
	<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	<b>1,5</b>	
	<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	<b>1</b>	
<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**

## INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<b>1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE</b> 1.1 Breve descrizione del contesto 1.2 Presentazione Istituto	pag. 5
<b>2 INFORMAZIONI SUL CURRICOLO</b> 2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo 2.2 Quadro orario settimanale	pag. 8
<b>3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE</b> 3.1 Composizione consiglio di classe 3.2 Composizione Commissione Esami di Stato 3.3 Continuità Docenti 3.4 Composizione e storia classe. (Elenco alunni – All. 1 )	pag.11
<b>4 STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE</b> 4.1 Predisposizione documenti per alunni con bisogni educativi speciali ( All. 2 )	pag.13
<b>5 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA</b> 5.1 Didattica a distanza 5.2 Metodologie e strategie didattiche 5.3 Schede insegnamento (All.3) 5.4 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO) (All. 4) 5.5 Ambienti di apprendimento	pag.13
<b>6. ATTIVITA' E PROGETTI</b> 6.1 Attività di arricchimento dell'offerta formativa 6.2 Attività specifiche di orientamento	pag.16
<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. UDA 7.2 Attività pluridisciplinari. Progettazione per macroaree ( All.5)	pag.28
<b>8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI (All. 6)</b> 8.1 Criteri attribuzione crediti e punteggio prove scritte (tabelle di conversione) (All. 7) 8.2 Simulazione del colloquio in presenza 8.3 Struttura e predisposizione della seconda prova concernente la disciplina caratterizzante di cui alla OM 65/22 art. 20 (All. 8 Griglia di valutazione colloquio e griglie di valutazione prove scritte) 8.4 Attività di preparazione dell'esame di Stato	pag.30
<b>ALLEGATO 1</b> – Elenco alunni	
<b>ALLEGATO 2</b> – Strategie e metodi per l'inclusione - Relazione alunni con BES	
<b>ALLEGATO 3</b> - Schede insegnamenti	
<b>ALLEGATO 4</b> – Riepilogo ore PCTO	
<b>ALLEGATO 5</b> - Griglie valutazione apprendimenti e condotta	



<b>ALLEGATO 6</b> – Progettazione per macroaree	
<b>ALLEGATO 7</b> – Tabella conversione crediti e punteggi prove scritte	
<b>ALLEGATO 8</b> – Griglia di valutazione colloquio e griglie di valutazione prove scritte	

## 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 al 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 parti 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

## 1.2 Presentazione dell'Istituto

La presenza di un istituto superiore a Castel Volturno risale al 1998 con una sede associata dell'Alberghiero di Aversa e la formazione di due classi. Due anni dopo nasce l'Istituto d'Arte nel 2006 si ha l'istituzione di una sede del Liceo Scientifico (il primo associato con la sede di Cascano di Sessa Aurunca e il secondo con il Liceo Scientifico di Mondragone). Nel 2007, con l'unione di tre ordini di scuola (I.P.S.E.O.A., Liceo Scientifico e Liceo Artistico) si istituisce l'I.S.I.S. di Castel Volturno, con sede distaccata a Pinetamare, la cui popolazione scolastica è composta da circa 1300 studenti. L'ISIS nell'anno scolastico 2016/17 prende il nome di ISIS "Vincenzo Corrado" L'I. P. S. E. O. A. attualmente è costituito da dieci classi prime, dieci classi seconde, nove classi terze, nove classi quarte e otto classi quinte e tre classi per il corso serale. Per l'A.S.2016/17 l'offerta formativa si arricchisce con l'attivazione del corso serale per adulti (SIRIO).

L'Istituto Professionale Alberghiero, si propone di realizzare, mediante un coordinato svolgimento di insegnamenti teorici, culturali, tecnici e pratici, la preparazione e la formazione di personale qualificato per i vari servizi dell'industria alberghiera. Il titolo di ammissione è la licenza di Scuola media e la durata degli studi varia da 3 a 5 anni.

Alla fine del terzo anno viene rilasciato il diploma di qualifica nella sezione prescelta (Operatore ai Servizi di Ricevimento, Tecnico dei Servizi della Ristorazione, Tecnico dei Servizi della Panificazione e Pasticceria e Tecnico dei Servizi Turistici), lo studente può scegliere di continuare il suo iter scolastico, proseguendo così verso la maturità.

Il diploma di qualifica dà la possibilità di trovare occupazione presso alberghi, ristoranti, agenzie turistiche e di partecipare ai concorsi, per le carriere esecutive e di concetto dello Stato e degli Enti pubblici.

**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



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.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo **“Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”** ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.



## Presentazione Profilo Professionale

### Profilo di Sala

Nell'articolazione “**Servizi di sala e di vendita**”, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

#### **Competenze di indirizzo – “Servizi di Sala e Vendita”**

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nella articolazione “Servizi di sala e di vendita”, consegue i risultati di apprendimento descritti di seguito specificati in termini di competenze.

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

La stesura del documento per la V E Sala è stata preceduta, nell'ambito del Consiglio di Classe, da riflessioni di ordine generale e da un'attenta analisi del territorio, in cui l'I. P. S. E. O. A. di Castel Volturno opera e che già all'inizio dell'anno scolastico è stata valutata attentamente per proporre occasioni, metodologie e finalità educative quanto più aderenti alla realtà ed effettivamente perseguibili ed attuabili.



## Obiettivi specifici del tecnico dei servizi di enogastronomia e ospitalità alberghiera

<b>In termini di CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Possedere una cultura umanistica che consenta di effettuare confronti e valutare criticamente le complessità del mondo contemporaneo.</li><li>• Conoscere le principali strutture linguistiche e modalità comunicative delle lingue straniere (inglese e francese).</li><li>• Conoscere le attività e le strutture di ristorazione nelle varie componenti in cui essa si articola.</li><li>• Conoscere le problematiche economiche, tecniche e organizzative dell'intero settore della ristorazione e delle sue diverse problematiche.</li><li>• Conoscere tutte le normative relative all'attività di ristorazione.</li></ul>
<b>In termini di COMPETENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Esprimersi correttamente, sia nella forma orale che scritta, utilizzando i linguaggi specifici delle singole discipline.</li><li>• Saper programmare e gestire, con le conoscenze acquisite, l'attività ristorativa.</li><li>• Saper interpretare e saper attuare progettazioni aziendali, anche in relazione agli aspetti economici.</li><li>• Saper valutare l'idoneità dei locali e delle attrezzature in funzione della conservazione delle derrate alimentari e del rispetto della normativa igienica.</li><li>• Saper progettare un menù, un buffet, un rinfresco, prevedendo uno standard di qualità, quantità e costo.</li></ul>
<b>In termini di CAPACITÀ</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Saper apprendere in maniera autonoma interpretando in modo sistemico strutture e dinamiche del contesto in cui opera.</li><li>• Saper apprendere in maniera autonoma interpretando in modo sistematico strutture e dinamiche del contesto in cui opera.</li><li>• Saper organizzare il lavoro di dipendenti per ottimizzare l'impiego del personale e delle strutture.</li><li>• Saper comprendere il livello di prestazione e di spesa richiesti dalla clientela;</li><li>• Saper pianificare gli acquisti, gestire le scorte e il rapporto con i fornitori.</li><li>• Saper valorizzare il servizio attraverso la cura dell'ambientazione e della presentazione;</li><li>• Saper comprendere e prevedere i risultati di gestione.</li></ul>

## 2.1 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	2	3	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	4	5	5
SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI	3	3	3
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	0	2	2
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	8	4	4
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1

## 3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

### 3.1 Composizione consiglio di classe

<b>DISCIPLINA</b>	<b>DOCENTE</b>
ITALIANO E STORIA	Bocchino Angela
LINGUA INGLESE	Di Bello Lucia
FRANCESE	Arpaia Maria Carmela
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	Avezzano Alessandro
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA EVENDITA	Turco Massimo
SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI	Nocereto Giuseppina
SOSTEGNO	Saviano Anna



DIR. E TECN.AMM. S.R., ED. CIVICA	Manno Tiziana
MATEMATICA	Moriello Felicia
LAB. DI SERV.ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	Avezzano Alessandro
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Ciriello Alfredo
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	Caggese Vincenzo
SOSTEGNO	Zaccariello Rosa Maria
SOSTEGNO	Saviano Anna

### 3.2 Composizione commissione Esame di Stato

DOCENTI	MATERIA
Bocchino Angela	Italiano/Storia
Nocereto Giuseppina	Scienza e cultura degli alimenti
Turco Massimo	Enogastronomia – Sala e Vendita
Di Bello Lucia	Inglese
Arpaia Maria Carmela	Francese
Manno Tiziana	Dir. e Tec. Amm. della struttura ricettiva

### 3.3 Continuità Docenti nel triennio

MATERIA	DOCENTE	Continuità consiglio di classe					
		III		IV		V	
		SI	NO	SI	NO	SI	NO
ITALIANO E STORIA		X		X		X	
LINGUA INGLESE		X		X		X	
FRANCESE			X		X		X
MATEMATICA			X		X		X
DIRITTO E TECNICHE AMM. DELLA STRUTTURA RICETTIVA		X		X			X

SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI			X	X		X	
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA			X		X		X
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA			X	X		X	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE			X		X		X
RELIGIONE CATTOLICA/ ATTIVITA' ALTERNATIVA			X	X		X	

### 3.4 Composizione e Storia Classe

La classe 5 E è composta da 19 alunni, 11 femmine e 8 maschi. Gli alunni hanno dimostrato nel corso di questi anni un forte senso di responsabilità nei confronti dell'impegno scolastico, evidenziando tuttavia una propensione al lavoro individuale. Allo stato attuale emergono alcuni elementi che hanno raggiunto e consolidato livelli di eccellenza attraverso uno studio proficuo continuo e critico nel corso di tutto il triennio, mentre gli altri hanno raggiunto comunque una preparazione molto buona e possiedono competenze approfondite nella maggior parte delle materie. La classe si è sempre mostrata curiosa nei confronti della didattica proposta e molto collaborativa al dialogo educativo. Nel corso del triennio tutti gli alunni hanno sempre avuto un comportamento corretto, educato e rispettoso consentendo il regolare svolgimento delle programmazioni. Anche nei mesi della didattica a distanza, la classe ha tenuto un atteggiamento costruttivo rispetto alla trattazione delle tematiche proposte, affrontando gli impegni richiesti con la giusta maturità e ottenendo risultati eccellenti.

Anno Scolastico	Classe	Nuovi Iscritti	Totale Iscritti	Non promossi
2019-2020	III	0	13	0
2020-2021	IV	15	28	7
2021-2022	V	0	21	

#### 4. STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

In merito a questo punto, si fa riferimento alla relazione allegata al presente documento (**Allegato 2**)

#### 5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

##### 5.1 Didattica a distanza

Il testo del decreto-legge 6 agosto 2021, n. 111, coordinato con la legge di conversione 24 settembre 2021, n. 133, disponeva che per l'anno scolastico 2021/2022, l'attività didattica fosse svolta in

presenza nelle scuole di ogni ordine e grado. Durante il corso dell'anno, le attività di didattica a distanza sono state erogate solo in caso di positività al Covid-19 dello studente singolo o della classe come da ordinanze successive.

Il Collegio Docenti ha adottato linee guida comuni alla programmazione e conduzione delle attività didattiche a distanza che il Consiglio ha fatto proprie. L'interazione con gli studenti è stata ritenuta elemento imprescindibile per garantire l'efficacia comunicativa del dialogo formativo e ogni docente ha utilizzato, in base a quanto ha ritenuto utile per la propria disciplina e funzionale alle peculiarità degli studenti, gli strumenti e le metodologie più idonee per creare, condividere, verificare e valutare percorsi di apprendimento riferiti alla classe e alla propria disciplina.

## **5.2 Metodologie e strategie didattiche**

Nel processo di insegnamento-apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati 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.

## **5.3 Schede Insegnamenti (Allegato 3)**

Le schede delle singole discipline sono state compilate rispettando quanto indicato nel D. Lgs.n. 61 del 13/04/2017. Il Consiglio di Classe ha infatti finalizzato la propria attività al conseguimento di risultati di apprendimento tanto dell'area comune, quanto di quella di indirizzo, in modo da consentire ad ogni studente di possedere sia le competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, sia le competenze generali declinate in abilità e conoscenze delle discipline di studio, sia infine quelle trasversali, ottenute attraverso l'interazione tra tutte le attività didattico/formative coerenti con la libera progettualità della scuola e non declinabili ovviamente all'interno di una singola disciplina o di un singolo asse culturale. Il consiglio di classe dedicherà la prima settimana di giugno ad attività di potenziamento e consolidamento, per permettere agli studenti di affrontare con maggiore fiducia gli esami di stato.

## **5.4 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO) (ALLEGATO 4)**

Per assicurare agli studenti, oltre alle conoscenze di base, l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro, il nostro istituto propone percorsi in alternanza scuola- lavoro con le seguenti finalità:

- attuare modalità di apprendimento flessibili e equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, rispetto agli esiti dei percorsi del secondo ciclo, che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;
- favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;

- realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro e la società civile, che consenta la partecipazione attiva degli allievi ai processi formativi;
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

Al fine di realizzare le finalità sopra elencate è costituita apposita commissione di lavoro coordinata da una specifica Funzione Strumentale.

Il periodo di alternanza Scuola-Lavoro trova realizzazione attraverso convenzioni di durata annuale con le aziende selezionate che condividono con l'istituto le finalità, la progettualità, le modalità di realizzazione e di certificazione dei percorsi.

Ogni allievo, se non avrà trattato nell'elaborato la sua esperienza di PCTO, 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



**Percorsi per le Competenze Trasversali  
e l'Orientamento**

## **5.5 Ambienti di apprendimento: metodi – mezzi – spazi – tempi**

I docenti, come strumenti di lavoro hanno utilizzato prevalentemente libri di testo, integrati ed arricchiti da testi di lettura integrata, di consultazione, dizionari, riviste, schede integrative in fotocopia, sussidi audiovisivi, materiali applicativi didattici online, registratori, TV, LIM, videoproiettore, smartphone, PC/ tablet. Oltre all'utilizzo dell'aula non più come luogo classico della didattica frontale, ma come vero laboratorio, è stato più volte necessario fare ricorso ai laboratori linguistici e di settore per elaborare percorsi multidisciplinari indispensabili alla didattica per sviluppare competenze disciplinari e interdisciplinari richiesti dal Nuovo Esame di Stato.

Per gli alunni con DSA e altri BES è stato previsto l'uso degli strumenti compensativi e dispensativi riportati nei PDP redatti per il corrente anno scolastico (tempi di consegna più lunghi, uso di mappe concettuali, calcolatrice ecc.), adattati ai nuovi strumenti e alle nuove tecniche di insegnamento a distanza utilizzati in questo periodo di emergenza.

## **6. ATTIVITA' E PROGETTI**

Per l'anno scolastico 2021/2022, gli alunni hanno partecipato ad una serie di incontri videoconferenze su diverse tematiche: legalità, difesa dell'ambiente, sviluppo sostenibile, abusi e dipendenze, violenza sulle donne.

Lo scopo di questo progetto è quello di individuare strategie e metodologie alternative a quelle tradizionali, consentendo così agli alunni di vivere concretamente le problematiche sociali più evidenti e di sviluppare ed approfondire tematiche che risvegliano il loro interesse, ma che non trovano spazio nell'ordinario orario scolastico. Durante queste giornate dedicate gli alunni sono stati impegnati in attività-extra-didattiche/alternative, che hanno integrato la normale routine scolastica. Le suddette attività sono state legate a conferenze, dibattiti, webinar o all'approfondimento di argomenti relativi a determinati insegnamenti o aree disciplinari, ma anche al recupero e al potenziamento; sono stati previsti, incontri con esperti esterni, e laboratori tenuti dai docenti interni. Gli studenti hanno rispettato il normale orario e sono stati guidati nelle varie attività dai docenti in servizio. Gli obiettivi formativi e competenze attese da questo progetto sono: potenziare l'azione formativa con lo sviluppo di obiettivi legati alle competenze prosociali (life skills), attivare una partecipazione responsabile, saper assumere impegni, saper progettare e realizzare un'attività, aumentare la capacità di collaborazione di lavoro in team.

# RELAZIONE FINALE

Titolo del progetto	Presentato da: Insegnante referente	Disciplina	Classe	Ordine scolastico
"I suoni dell'isola"	Manno Tiziana	Economia Aziendale	VE	Secondaria Secondo Grado

## DESCRIZIONE DEL PROGETTO \*

L'articolo 9 della Costituzione recita: *“La Repubblica promuove lo sviluppo della cultura e la ricerca scientifica e tecnica. Tutela il paesaggio e il patrimonio storico e artistico della Nazione. Tutela l'ambiente, la biodiversità e gli ecosistemi, anche nell'interesse delle future generazioni.”*. Ispirati da quest'articolo gli studenti di VE hanno deciso di partecipare a questo concorso proprio sul tema della Tutela del Patrimonio culturale, in modo particolare di quello della nostra terra: la Campania. Abbiamo voluto rendere omaggio a Procida, capitale della cultura italiana 2022. Con i ragazzi abbiamo fatto un percorso che è partito con Roberto Benigni che magistralmente illustra l'articolo 9 della Costituzione. Grazie alla collaborazione della docente di italiano, nonché coordinatrice della classe, si è affrontato il tema dell'abusivismo edilizio indicato nel goal 11 dell'Agenda 2030. Per questo, utilizzando Minecraft, i ragazzi hanno deciso di rappresentare i vari luoghi dell'isola di Procida con il ponte che la collega all'isolotto di Vivara guidati dalla magistrale rappresentazione di Troisi sui suoni emessi dalla natura creando una poetica melodia. Quale conclusione del percorso effettuato si è pervenuti alla progettazione di un esercizio pubblico creato nel rispetto dei principi di ecosostenibilità e nel rispetto delle norme che regolano la costruzione edilizia così come previsto dall'Agenda 2030.

---

## INFORMAZIONI GENERALI SUL PROGETTO

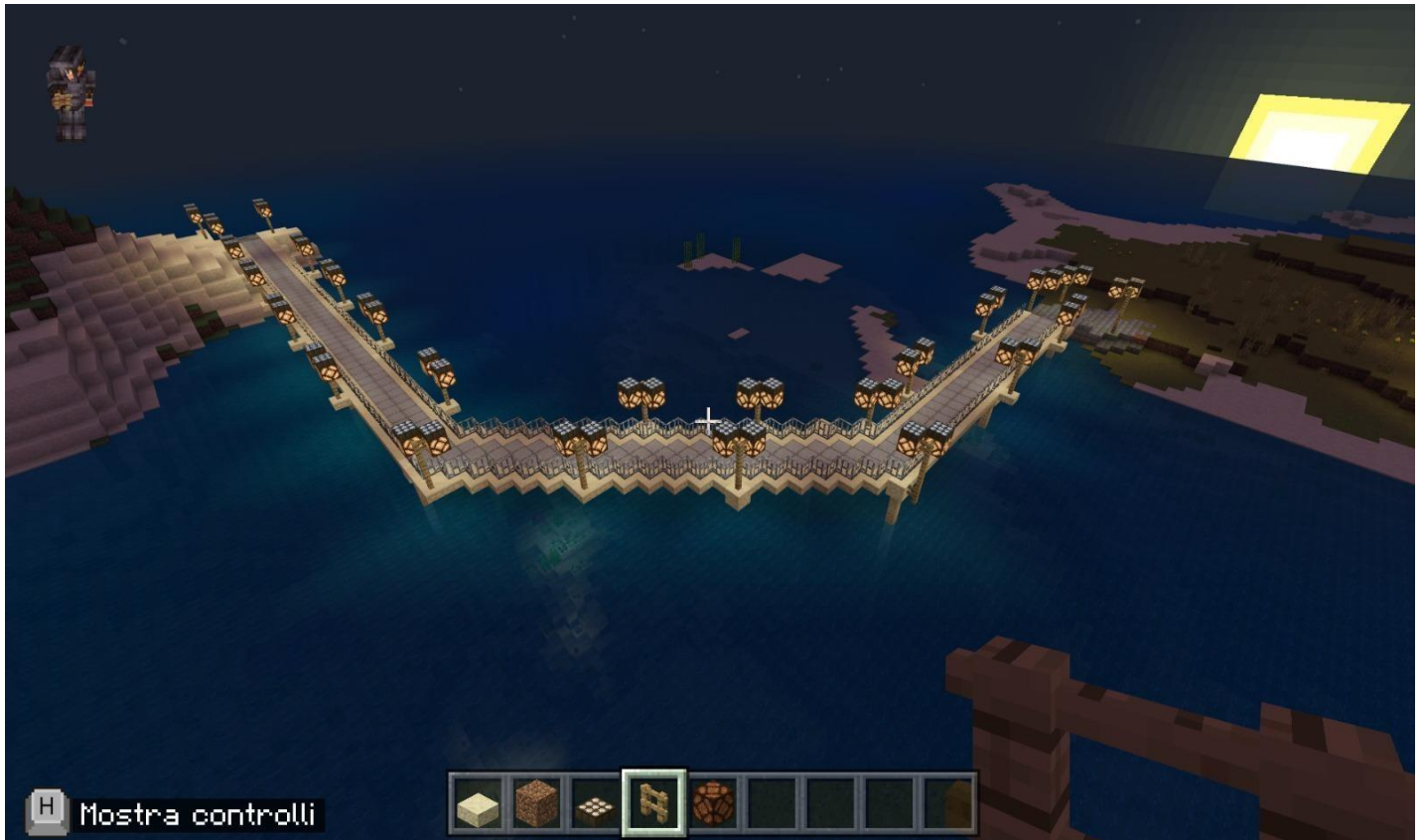
---

FASI DEL PROGETTO	ALTRE ATTIVITA'	Note aggiuntive
Conoscenza dell'articolo 9 della Costituzione	Video di Roberto Benigni	<a href="https://youtu.be/qabGWXpoOpc">https://youtu.be/qabGWXpoOpc</a>
Goal 11 Agenda 2030	Lezione partecipata con la docente di italiano	Docente Angela Bocchino
Progettazione MineCraft	Lavoro svolto in classe con la docente. I suoni dell'isola	<a href="https://youtu.be/8ad4WsDOCJg">https://youtu.be/8ad4WsDOCJg</a>

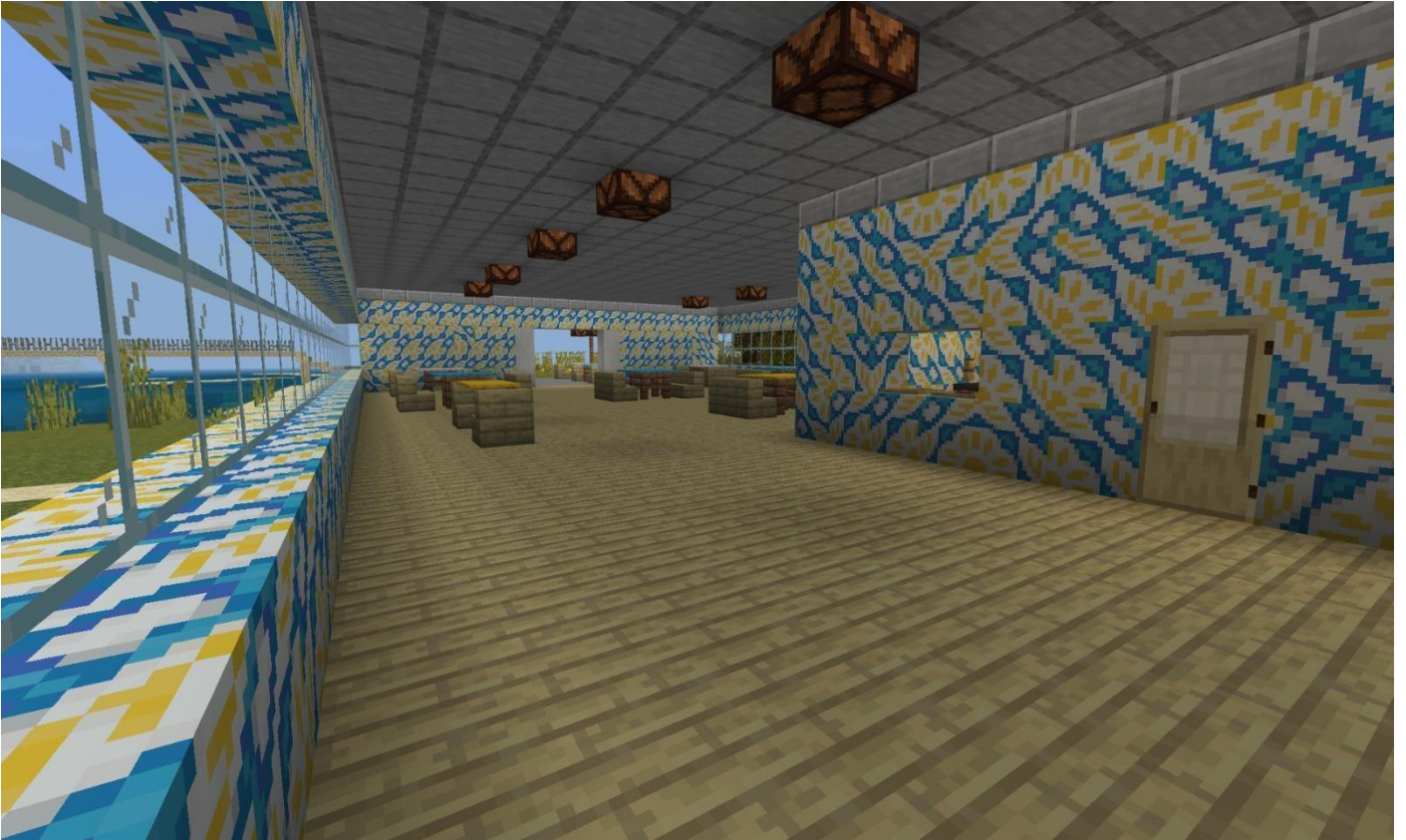
## ALLEGARE FOTO

---









## CONCLUSIONI

---

Il ristorante realizzato dai ragazzi è dotato di pannelli solari per energia sostenibile. E' stato realizzato un orto per garantire la qualità dei prodotti offerti in un'ottica di KM0. Viene garantito l'utilizzo di tutti i prodotti dell'isola dal pesce alla carne e a tutti i prodotti che questo paradiso di isola offre, per garantire il rispetto degli obiettivi dell'Agenda 2030 in termini di sostenibilità. Sono stati piantati alberi per favorire la riforestazione dell'isola.

## ALLEGATI \*



progetto economia  
5 E sala bar e vendita

## 6.1 Attività di arricchimento dell'offerta formativa

 <p><b>bevi responsabilmente</b></p>	<p>Progetto “Bevi responsabilmente”          Il nostro Istituto ha aderito all’iniziativa in oggetto, organizzata dalla FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi), in collaborazione con RENAIA (Rete Nazionale Istituti Alberghieri) l’Università Vanvitelli di Caserta e l’associazione Magistrati.</p>
 <p><b>MAKER CAMP</b></p>	<p><b>Concorso Educazione civica.</b>          Cinecittà ha indetto un concorso sull'EDUCAZIONE CIVICA in <b>MineCraft</b>, in collaborazione con Q Academy e con il supporto organizzativo di Maker Camp, rivolto a tutte le scuole. Previsti 9 PREMI finali per ogni ordine scolastico di buoni acquisto per materiali didattici/informatici. Il concorso intende sostenere e diffondere l’insegnamento dell’educazione civica e favorire riflessioni sulla Costituzione Italiana e la Cittadinanza Digitale nelle Scuole.</p>
 <p><b>UMANAMENTE TOTO POI IL COMICO</b>          OMAGGIO AL PRINCIPE          ANTONIO DE CURTIS, MASCHERA E POETA          INTERVERRANNO:          ANGELA PETRINCA D.S. ISIS V. CORRADO          LUICI PETRELLA SINDACO CITTÀ DI CASTEL VOLTURNO          ALBERTO DE MARCO IL PRESIDENTE DELL'ASSOCIAZIONE AMICI DI TOTO A PRESCINDERE.          GIORNALISTA E SCRITTORE          DANIELA CENCIOTTI DIRETTORE FESTIVAL DEL CINEMA DI CASTEL VOLTURNO          MARIO SENATORE POETA E SCRITTORE          M' RINO NAPOLITANO ARTISTA "LAZZARI E BRICANTI"          VENERDÌ 11 MARZO 2022 - ORE 10.30          AULA MAGNA VIA MAZZINI, 25 CASTEL VOLTURNO (CE)          WWW.ISISVINCENZOCORRADO.EDU.IT</p>	<p>Visione inedita del docufilm “Umanamente Totò, poi il comico” dedicato al principe della risata e della commedia dell’arte. Interverranno ospiti istituzionali, il presidente dell’associazione, il direttore del festival del cinema di Castel Volturno, artisti e poeti.</p>

**PER LA NOSTRA TERRA  
PER IL NOSTRO FUTURO**  
STUDENTI UNITI CONTRO LE CAMORRE

**SALUTI:**  
Ettore Azorra - Direttore Generale Ufficio Scolastico Regionale per la Campania  
Lucia Fortisi - Vicecapata Scuola, Politiche sociali, Politiche giovanili Regione Campania

**INTERVENTI:**  
Giovanni Tartaglia Polizzi - Magistrato, Corrogiere giuridico del Ministero degli affari esteri  
Martino Di Palma - Coordinatore regionale "Libera contro le mafie"  
Giuseppe Lilli - Coordinatore comitato "Resta-Vallo di Diano"  
Luigi Leonardi - Impresario sotto scorta

**MODERATORI:**  
Alberto Spasaro CPS Napoli  
Chiara Mariconda CPS Avellino  
Eugenio Schiavone CPS Caserta  
Giulia Condorelli CPS Salerno  
Claudio Ranzano CPS Benevento

**LINEE**  
112 / 115 / 119

**PIGA**  
Ciro Bricola  
Sebastiano Irsalino  
GAARCHE  
Marco Masone  
Anna Biondi  
Gabriel Solina  
Chiara Barozzo

**VENERDI' 10 MARZO 2022**  
**ORE 9:15**  
IN DIRETTA STREAMING SUL CANALE  
YOUTUBE DELLA CONSULTA DI AVERNO






Webinar dal titolo “Per la Nostra Terra, Per il Nostro Futuro – Studenti Uniti contro le Camorre”, organizzato dalle Consulte Provinciali degli Studenti della Campania. L’evento rappresenta, per le studentesse e gli studenti, un importante momento di formazione e riflessione sul tema dell’“Antimafia”. Si cercherà di raccontare l’Antimafia dei singoli e quella delle Associazioni, con particolare riferimento alla nostra regione, incentrando il focus della discussione sulle modalità con le quali operano le mafie, come si sviluppano e come contrastarle nel quotidiano. Nel corso del webinar verrà analizzato, inoltre, il rapporto mafia-giovani, attraverso l’analisi dei collegamenti, invisibili e non, con cui le Camorre possono arrivare ai giovani dei nostri territori.



**Giornata della Memoria - Binario 21, il memoriale della Shoah**

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.

## 6.2 Attività specifiche di orientamento

 <p><b>INCIBUM</b> Scuola di Alta Formazione Gastronomica</p>	<p><b>IN Cibus</b> - Scuola di Alta Formazione Gastronomica</p>
 <p><b>V: orientiamo a distanza giornate di orientamento on line</b> io scelgo l'Università Vanvitelli 4 &gt; 8 aprile 2022 Viaggio virtuale nell'Università Vanvitelli. Entra nelle nostre aule virtuali e scopri i corsi di laurea, i servizi, le opportunità extrascolastiche e le agevolazioni per te. Prenota la tua partecipazione su <a href="http://www.vanvitelliorienta.it">www.vanvitelliorienta.it</a></p>	<p>La settimana di orientamento universitario dell'Università della Campania "L. Vanvitelli". Incontri pomeridiani a distanza con i docenti di tutti i Corsi di Laurea. Gli incontri si terranno da lunedì 4 a venerdì 8 aprile, alle ore 15:00, con docenti ed esperti di orientamento universitario che illustreranno e descriveranno nel dettaglio le caratteristiche di tutti i Corsi di Laurea dell'Ateneo e risponderanno in diretta alle domande di tutti gli studenti.</p>
 <p><b>ASSORIENTA</b> Associazione Orientatori Italiani</p> <p>ORIENTAMENTO CARRIERE IN DIVISA</p> <p><b>VIRTUAL MEETING</b></p> <p>31 MARZO 2022</p> <p><b>SCALETTA</b> INTRODUZIONE ALLE CARRIERE NELLE FORZE ARMATE E DI POLIZIA PROIEZIONI VIDEO SIMULAZIONE ESERCIZI DI LOGICA</p> <p><b>INTERVENTI</b> DOTT.SSA VALENTINA GALEMO-MELLUCCI DURATA: 60 MINUTI</p> <p>ASSOCIAZIONE ASSORIENTA</p>	<p>Orientamento sulle Carriere in Divisa, su piattaforma Zoom, un Virtual Meeting di approfondimento sia sulle materie concorsuali sia sull'attuale situazione geopolitica, con il supporto dell'intervento del Colonnello Stefano Di Fulvio dell'Esercito Italiano.</p>



**ORIENTAMENTO UNIVERSITARIO con i docenti della Parthenope.** Scopo dell'incontro è presentare alcuni corsi di studio triennali e fugare ogni dubbio o perplessità sui test di ammissione, consigli e suggerimenti per tutti coloro che volessero proseguire gli studi



Orientamento in uscita Dipartimento di Agraria.  
**OPEN DAY del DIPARTIMENTO DI AGRARIA** dell'Università Federico II. L'Evento presso il Galoppatoio dei Musei della Reggia di Portici.



Orientamento formativo proposto dall' OSM-Edu in collaborazione con l'azienda "Due Torri – Agristor".



Università degli Studi di Napoli Federico II presentazione della nuova offerta formativa per l'Anno Accademico 2022-2023 per tutte le area didattiche dell'Ateneo: Agraria, Architettura, Medicina e Chirurgia, Veterinaria, Economia, Farmacia, Giurisprudenza, Studi Umanistici, Biotecnologie della salute, Scienze MM.FF.NN., Scienze Politiche, Scienze Sociali, Ingegneria.



Evento nazionale denominato **“WINE COCKTAIL COMPETITION”** alla sua sesta edizione, a Caserta presso la location “C’era Una Volta in America”.

## 7 INDICAZIONI SULLE UNITA' DI APPRENDIMENTO

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

«Competenza in materia di cittadinanza»

“La competenza in materia di cittadinanza si riferisce alla capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell’evoluzione a livello globale e della sostenibilità”. Principi fondamentali della legge n. 92/19 L'educazione civica contribuisce 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. L'educazione civica sviluppa nelle istituzioni scolastiche la conoscenza della Costituzione italiana e delle istituzioni dell'Unione europea per sostanziare, in particolare, la condivisione e la promozione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, educazione finanziaria, sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona.

La motivazione che ha spinto e spinge i docenti, oggi più che mai, a collaborare per lo sviluppo delle competenze di educazione civica, corrisponde all’obiettivo di promuovere negli studenti una crescita umana, sociale e culturale ma anche di favorire la formazione di cittadini aperti al dialogo, capaci di gestire conflittualità ed incertezze e di operare scelte mirate e consapevoli per un proficuo inserimento nel mondo del lavoro. I docenti hanno operato in modo sinergico, offrendo spunti di riflessione ed occasioni di dibattito. Pertanto, partendo dalle tematiche affrontate, da una parte coerenti con gli obiettivi educativi e formativi generali e dall’altra parte legate alla quotidianità e all’ambiente territoriale e culturale nel quale vivono gli studenti, l’attenzione è stata focalizzata sui seguenti argomenti:

- Tutela del patrimonio culturale in coerenza con quanto previsto in sede dipartimentale.
- Educazione alla legalità
- Diritto alla salute
- Educazione ambientale e sostenibilità
- Educazione digitale
- Sicurezza sul lavoro
- Normativa del made in Italy

Per le quinte è stato intrapreso un percorso di educazione civica: “Tuteliamo la bellezza” così come indicato nell’Uda scelta in sede dipartimentale ed approvata dal consiglio di classe. In coerenza con l’obiettivo 11.4 dell’Agenda 2030 l’obiettivo di questo percorso è stato volto a potenziare gli sforzi per proteggere e salvaguardare il patrimonio culturale e naturale del mondo la complessa realtà territoriale locale, non priva di aspetti critici, sia sul piano socioeconomico che ambientale, presenta anche un grande potenziale di risorse culturali, artistiche, paesaggistiche, artigianali, enogastronomiche, che i giovani raramente percepiscono nella sua globalità. Quest’Uda ha favorito negli allievi la conoscenza del proprio territorio, sensibilizzandoli sui temi della prevenzione dei rischi, stimolando l’adozione di atteggiamenti rispettosi della natura e dei beni culturali, intesi come patrimonio comune da rispettare e tutelare, sollecitando il senso di appartenenza, e in definitiva

favorendo la valorizzazione e la promozione del territorio per migliorare i livelli della qualità della vita e per accrescere il numero di visitatori interessati alle eccellenze locali.

Si è partiti dall'art. 9 della Costituzione, visionando il video in cui Roberto Benigni ne spiega il significato. In aula è stato prodotto un power point sul concetto di patrimonio culturale. Si è portata all'attenzione degli studenti la problematica relativa alle illegalità commesse a danno del nostro territorio. Per rendere l'argomento più accessibile agli studenti si è visto il docu-film "Biutiful cauntri" prodotto in collaborazione con il WWF ed Amnesty International, con un successivo dibattito sulle tematiche emergenti dal documento. In linea con questo percorso la classe è stata iscritta ad un Contest di educazione civica promosso da Cinecittà S.p.A. in collaborazione con Q Academy impresa sociale S.r.l. e con il supporto organizzativo di Maker Camp S.r.l.s.

In particolare, si è reso omaggio all'isola di Procida, capitale della cultura 2022. Attraverso il videogioco MineCraft è stata riprodotta l'isola e i discenti hanno riprodotto un ristorante nel rispetto degli obiettivi dell'Agenda 2030.

Nel corso del secondo quadrimestre l'attenzione si è spostata sul concetto di sostenibilità ambientale ed imprenditoriale. In particolare, si è studiato il caso Barilla: "Buono per te = Buono per il pianeta".

Abbiamo parlato di economia circolare e bilancio sostenibile studiando il caso Ferrarelle.

È stato affrontato il tema del made in Italy con particolare riferimento a quanto disposto dalla normativa nazionale.

Si è affrontato il tema sulla sicurezza sul lavoro e su quanto ancora c'è da fare a livello nazionale.

In ultimo, ma non per importanza, è stata portata l'attenzione degli studenti sul tema delle illegalità commesse nel mondo digitale.

È stata visionata in aula e messa a disposizione dei discenti una presentazione in power point su tutti i Goals dell'Agenda 2030.

La partecipazione degli studenti è stata attiva e propositiva.

Si ringrazia tutto il corpo docente per la proficua collaborazione manifestata ai fini del raggiungimento degli obiettivi prefissati.

ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA	
<p><b><u>MACROAREA 1</u></b></p> <p><b>LA CULTURA DELLA SICUREZZA</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Diritto alla salute e libertà personali</li> <li>2. Lavoro e sicurezza, utilizzate anche il video che ho caricato</li> <li>3. Tutela del consumatore</li> </ol>
<p><b><u>MACROAREA 2</u></b></p> <p><b>TERRITORIO E TRADIZIONI</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La tragedia della terra dei fuochi facendo riferimento al docufilm che abbiamo visto ed utilizzate le slide: educazione alla legalità</li> <li>2. Il file uguaglianza, diversità e diritto</li> <li>3. Per la normativa sul made in Italy usate il file le quattro A del made in Italy</li> <li>4. Tutela del Patrimonio</li> </ol>



<b><u>MACROAREA 3</u></b> <b>IL BEL PAESE A TAVOLA: VIZI E VIRTU' DEGLI ITALIANI</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ppt salute e benessere</li> <li>2. Il cibo come alimento e prodotto culturale: la geografia del gusto.</li> <li>3. La dieta mediterranea: patrimonio dell'Unesco</li> </ol>
<b><u>MACROAREA 4</u></b> <b>SOSTENIBILITA' E STILI DI VITA</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. file sconfiggere la fame</li> <li>2. file città e comunità sostenibili</li> <li>3. file la sharing economy</li> </ol>

## 7.2 Attività pluridisciplinari (All.6)

Il Consiglio di classe in vista dell'Esame di Stato, ha approfondito con gli studenti la trattazione dei percorsi INTERDISCIPLINARI strutturati sulle macroaree relative al profilo in uscita che saranno oggetto del colloquio orale.

MACRO AREE	PERCORSI
<b>LA CULTURA DELLA SICUREZZA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La prevenzione del pericolo biologico</li> <li>• Qualità e sicurezza alimentare</li> <li>• Allergie ed etichette alimentari</li> </ul>
<b>TERRITORIO E TRADIZIONI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'importanza del legame con le proprie radici</li> <li>• Viaggio tra abitudini e culture diverse</li> <li>• Promuovere il made in Italy</li> </ul>
<b>IL BEL PAESE A TAVOLA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Benessere e salute</li> <li>• Cibo e vino: un matrimonio di sapori</li> <li>• Mindful eating: come mangiare con consapevolezza</li> </ul>
<b>SOSTENIBILITA' E STILI DI VITA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La dieta mediterranea come esempio di sostenibilità</li> <li>• Sostenibilità e stili di vita. I rapporti tra uomo e ambiente</li> <li>• La sfida della Green Economy</li> </ul>

## 8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI (ALLEGATO 5)

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 della normativa vigente a tal proposito (D.L. 62/2017 – D.P.R. 122/2009 -O.M. 65/2022, art.3). I criteri di cui sopra, tengono conto dell’acquisizione e della comunicazione dei contenuti disciplinari delle abilità e delle competenze indicate nel curriculum formativo, nonché la capacità di trasformare in azione i contenuti acquisiti, la capacità di interagire e tradurre conoscenze e abilità in comportamenti razionali. Il Consiglio ha, inoltre, valutato le “competenze”, disciplinari e trasversali, che riguardano, accanto agli obiettivi cognitivi, anche quelli comportamentali, ossia il comportamento sociale, relazionale e le strategie di apprendimento e lavoro, utilizzando le griglie in allegato. (All. 5)

### 8.1 Criteri attribuzione crediti e punteggio prove scritte (All.7 tabelle di conversione)

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

In virtù di quanto disposto dall’O.M. n.65/2022 per l’anno scolastico 2021/2022, 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 cinquantiesimi, sulla base della tabella 1 di cui all’allegato C dell’O.M. In pratica l’attribuzione del credito avviene in due fasi:

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 cinquantiesimi, in base alla tabella allegata all’O.M., 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 ministeriale (All. 7)

**Tabella A Conversione del credito assegnato al termine della classe terza**

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi Allegato A al D. Lgs 62/2017	Nuovo credito assegnato per la classe terza
$M = 6$	7-8	11-12
$6 < M \leq 7$	8-9	13-14
$7 < M \leq 8$	9-10	15-16
$8 < M \leq 9$	10-11	16-17
$9 < M \leq 10$	11-12	17-18

### Conversione credito quarto anno

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi dell'Allegato A al D. Lgs. 62/2017 e dell'OM 11/2020	Nuovo credito assegnato per la classe quarta
$M < 6$ *	6-7	10-11
$M = 6$	8-9	12-13
$6 < M \leq 7$	9-10	14-15
$7 < M \leq 8$	10-11	16-17
$8 < M \leq 9$	11-12	18-19
$9 < M \leq 10$	12-13	19-20

### Tabella di conversione del credito scolastico complessivo A.S. 2021-2022

Punteggio in base 40	Punteggio in base 50
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

**Tabella conversione del punteggio della prima prova scritta**

<b>Punteggio in base 20</b>	<b>Punteggio in base 15</b>
1	1
2	1.50
3	2
4	3
5	4
6	4.50
7	5
8	6
9	7
10	7.50
11	8
12	9
13	10
14	10.50
15	11
16	12
17	13
18	13.50
19	14
20	15

**Tabella conversione del punteggio della seconda prova scritta**

<b>Punteggio in base 20</b>	<b>Punteggio in base 10</b>
1	0.50
2	1
3	1.50
4	2
5	2.50
6	3
7	3.50
8	4
9	4.50
10	5
11	5.50
12	6
13	6.50
14	7
15	7.50
16	8
17	8.50
18	9
19	9.50
20	10

## 8.2 Simulazione del colloquio

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 nell'ultima settimana di aprile e nell'ultima settimana di maggio

Il colloquio prenderà il via dall'analisi da parte dei candidati dei materiali predisposti 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, co 4 del d.lgs. 62/2017, si svolgerà in forma scritta e avrà per oggetto la disciplina caratterizzante Scienza e cultura dell'alimentazione come individuato dall'allegato B/3 dell'ordinanza per gli Esami di Stato. La prova verrà, pertanto, 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.8)

Il Consiglio di classe ha illustrato agli studenti:

- la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'Esame di Stato;
- la struttura e le varie fasi del colloquio:
  - analisi da parte del candidato del materiale scelto dalla commissione ai sensi dell'art. 22, comma 3 O.M. n.65 del 15/03/2022;
  - percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (relazione sull'esperienza e/o un elaborato multimediale);
  - percorsi di Educazione Civica, enucleate all'interno dei percorsi pluridisciplinari svolti durante l'anno scolastico.