



Istituto d'Istruzione Superiore "Giancardi - Galilei - Aicardi"

Via F. Petrarca, 7 – 17021 Alassio (SV) tel. 0182.470224 – 0182.470252

Cod. Mecc. SVIS00700N C.F. 90013500096

www.isgiancardigalileiaicardi.edu.it

e-mail: svvis00700n@istruzione.it PEC: svvis00700n@pec.istruzione.it

Sezioni Associate:

IPSEOA "F.M. Giancardi"
Via F. Petrarca, 7 – Alassio

ITT "G. Galilei"
Reg. Rapalline, 32 – Albenga

IPSASR "D. Aicardi"
P.le S. Bernardino, 1- Albenga



Esame di Stato
Secondo Ciclo d'Istruzione
Anno Scolastico 2022/2023

Plesso "F.M. Giancardi"
Alassio (SV)

Documento del Consiglio di Classe

[Ai sensi dell'art. 17, comma 1, del D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 62]

Classe: 5[^] sala

Il Dirigente Scolastico
Dott. SALZA Massimo

Coordinatore del Consiglio di Classe
Prof.ssa Stefania Violino

Il presente documento è stato redatto ai sensi dell'art. 10 dell'O.M. n. 45 del 9/03/2023, tenendo conto delle indicazioni in materia di protezione dei dati personali diffuse dal Garante per la Protezione dei Dati Personali con nota n. 10719 del 21-3-2017.

Sommario

1 LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO	4
2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	6
2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (dal PTOF)	6
2.2 Obiettivi attesi (dal PTOF).....	6
2.3 Quadro orario settimanale	6
3 DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE	9
3.1 Composizione consiglio di classe.....	9
3.2 Continuità docenti	10
3.3 Composizione e storia della classe	11
4 INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE	12
5 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA	14
5.1 Metodologie e strategie didattiche	14
5.2 Ambienti di apprendimento: Strumenti – Mezzi – Spazi – Tempi del percorso Formativo	14
5.3 CLIL: attività e modalità insegnamento	15
5.4 Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento.....	15
6. ATTIVITA' E PROGETTI	16
6.1 Attività di recupero e potenziamento	16
6.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa.....	17
6.4 Percorsi interdisciplinari	17
6.5 Iniziative ed esperienze extracurricolari (in aggiunta ai PCTO)	18
6.6 Eventuali attività specifiche di orientamento	18
7. PREPARAZIONE ALLE PROVE D'ESAME	19
7.1 Criteri e modalità di costruzione della seconda prova (dal Dipartimento)	19
7.2 Simulazioni e attività di preparazione	19
7.2.1 Prima prova	19
7.2.2 Seconda prova	20
8 INDICAZIONI SULLE DISCIPLINE	21
8.1 Schede informative su singole discipline (competenze –contenuti – obiettivi raggiunti)	21
8.1.1 LINGUA E LETTERATURA ITALIANA.....	21
8.1.2 STORIA	22
8.1.3 DTA: diritto e tecnica amministrativa.....	24
8.1.4 Inglese.....	25
8.1.5 Francese.....	30
8.1.6 Tedesco.....	33

8.1.7 LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	37
8.1.8 Laboratorio di sala	39
8.1.9 Matematica	42
8.1.11 Laboratorio cucina.....	46
8.1.12 Educazione Civica	47
8.1.13 IRC.....	49
8.1.14 Scienze motorie	50
9 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	52
9.1 Criteri di valutazione.....	52
9.2 Criteri attribuzione crediti	53
9.3 Griglie di valutazione prove scritte.....	53
9.3.1 Griglie di correzione prima prova	54
9.4 Griglie di valutazione colloquio	64
10. ALLEGATI	
ALLEGATO A: elenco studenti della classe	
ALLEGATO B: fascicoli riservati	
ALLEGATO C: percorsi PCTO specifici	
ALLEGATO D: simulazione prima prova	
ALLEGATO E: simulazioni seconda prova	

1 LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

L'I.I.S. "Giancardi - Galilei - Aicardi", come Istituto unificato, esiste dall'Anno Scolastico 2000/2001.

Al suo interno operano tre "anime" strettamente interconnesse:

- l'Istituto Professionale Alberghiero,
- l'Istituto Professionale e Tecnico Agrario
- l'Istituto Tecnico Tecnologico.

L'obiettivo formativo della scuola mira a creare un'opportunità concreta per tutti gli studenti intenzionati a cogliere le occasioni lavorative presenti sul territorio, fornendo tutta la preparazione e le opportunità per essere collocati nel mondo lavorativo.

Il progetto è quello di una scuola che formi alla passione per il fare e per il sapere, al ragionamento costruttivo, alla consapevolezza di sé, che permetta a tutti gli studenti di crescere sia sul piano umano sia su quello culturale, che li conduca verso il successo formativo.

La popolazione studentesca nell'A.S. 2022/2023 è stata di un totale di 689 allievi di cui 56 in situazione di disabilità certificata, 128 BES disturbi evolutivi specifici, il 23% di cittadinanza non italiana e una minima percentuale di svantaggio socio-economico, culturale e comportamentale. Queste ultime situazioni hanno richiesto, talvolta, la redazione di PDP in assenza di certificazione.

Soprattutto nei percorsi professionali si evidenziano situazioni davvero complesse e un'elevata presenza di casi con bisogni educativi speciali, questo giustifica un alto numero di docenti di sostegno e corrispondentemente il rapporto elevato docenti-studenti.

Considerato il contesto socio economico/culturale degli studenti la scuola ha messo in atto una serie di attività finalizzate a costruire prerequisiti comuni e a fornire agli studenti pari opportunità.

Il contesto socio-economico di provenienza degli studenti è medio con una buona percentuale di cittadini non italiani. L'istituto favorisce e promuove l'integrazione degli studenti realizzando:

- percorsi di lingua italiana L2 per studenti NAI;
- percorsi e progetti di educazione alla legalità, di educazione civica e di confronto culturale tra pari anche attraverso pratiche di debate;
- percorsi di orientamento mirati alla conoscenza del territorio e delle diverse realtà sia lavorative che proseguimento degli studi dell'istruzione terziaria.

Gli Istituti si trovano sul territorio di Alassio e di Albenga, che sono le due città principali di un agglomerato urbano di circa 75000 abitanti.

La vocazione economica del comprensorio di Alassio è prevalentemente turistica, con imprese e servizi per l'hôtellerie, la ristorazione e lo svago, con oltre 1100 attività produttive dedite al turismo, al commercio e al pubblico esercizio ristorativo e di bar; tali imprese risultano attivamente e positivamente coinvolte nelle attività didattiche dell'Istituto, sia attraverso l'invio di esperti di settore, sia attraverso l'attività di PCTO.

L'Istituto è divenuto Fabbrica delle De.Co. (prodotti di denominazione comunale) per il Comune di Alassio. In questo progetto rientrano le tradizioni gastronomiche dei prodotti locali che vengono rivitalizzate e mantenute vive per il turismo.

Il comprensorio di Albenga è caratterizzato da una maggiore complessità economica, infatti affianca alla vocazione agricola un indotto di artigianato e servizi: imprese di trasporti per la commercializzazione dei prodotti agricoli sul territorio nazionale e europeo, stazioni di sperimentazione agricola, strutture di assistenza tecnica e reti di monitoraggio, laboratori di analisi pubblici e privati, industrie per l'agricoltura; servizi di comunicazione per la promozione del territorio e delle sue realtà produttive.

Le principali realtà imprenditoriali ortofloricole della piana d'Albenga sono coinvolte con le attività didattiche dell'istituto sia per quanto riguarda i cc.dd "Quattro di Albenga", eccellenze di presidio slow-food, sia per la produzione vinicola e olivicola del territorio che di fiori edibili, oltre a società di servizi e

distribuzione di prodotti tecnologici legate all'informatica e all'elettronica applicate anche al campo agricolo.

Le tre anime della scuola hanno iniziato, da settembre 2019, un cammino di amalgama e fusione cercando di divenire il più possibile un'unica entità che persegue obiettivi comuni e trasversali. In quest'ottica sono state concluse alleanze educative con realtà del territorio che fossero il più possibile funzionali a tutti i percorsi. Così anche manifestazioni e occasioni varie hanno rappresentato un momento per vedere la complessità dell'Istituto nelle sue forme complete. Ne è ulteriore prova: la cucina a chilometro zero, dove i prodotti dell'Azienda Agraria vengono elaborati nelle cucine dell'Alberghiero; le manifestazioni sui prodotti delle denominazioni comunali curate sia sotto l'aspetto turistico, enogastronomico e agricolo; le manifestazioni turistiche che vedono coinvolto il settore tecnico con supporto agli eventi e promozione tecnica e informatica.

Le alleanze educative con le altre realtà formative del territorio, così come con enti locali ed imprese, hanno permesso di essere fortemente orientati all'inclusione e ad abbattere la dispersione.

La qualità delle strutture della scuola è ampiamente in linea con gli standard necessari per le attività tecnico pratiche e per una innovativa didattica nelle materie di competenza. Risultano altresì conformi alla normativa di sicurezza del settore. Ai laboratori sono stati dedicati ampi spazi e risorse specifiche. Le dotazioni tecnologiche dei laboratori sono estremamente aggiornate e notevolmente presenti in tutti i laboratori/aule. Il raggiungimento dei plessi è garantito in via ordinaria dal trasporto pubblico attraverso la rete ferroviaria e via autobus. Per gli studenti con gravi disabilità è stata stipulata una convenzione con gli enti di assistenza del territorio per garantire il raggiungimento della scuola.

Dalla precedente idea di Alternanza Scuola-Lavoro l'Istituto è passato ad un Percorso per le Competenze Trasversali e di Orientamento (PCTO) che prevede 210 ore per il professionale e 150 per il tecnico svolte in parte presso aziende del settore, ma soprattutto con iniziative e manifestazioni sul territorio. All'interno dei percorsi PCTO sono previste anche ore dedicate a corsi specifici sulla sicurezza, sulle soft skills, compilazione del CV, simulazioni di colloqui di lavoro, corsi sull'imprenditoria, interventi di esperti del settore, corsi per le certificazioni linguistiche e informatiche.

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (dal PTOF)

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

2.2 Obiettivi attesi (dal PTOF)

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento elencati al punto 1.1 dell'Allegato A) del d.lgs. 61/2017, comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento delle competenze di indirizzo.

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

2.3 Quadro orario settimanale

BIENNIO COMUNE

MATERIE DI INSEGNAMENTO	I	II
Lingua e Letteratura Italiana	4	4
Lingua Inglese	3	3
Matematica	3	4
Storia	2	2
Seconda Lingua Straniera Francese/Tedesco	2	2
Geografia	1	-
Diritto / Economia	2	2
Chimica	2	-

Scienze Naturali	-	2
Lab. Chimica/Scienze	1	1
TIC	2	2
Lab. TIC	2	2
Scienze dell'Alimentazione	2	2
Lab. Alimentazione	1	1
Lab. Cucina	4	4
Lab. Sala	4	4
Lab. Accoglienza	2	2
Lab. Informatica	2	2
Scienze Motorie	2	2
IRC / Attività alternativa	1	1

TRIENNIO SALA

MATERIE DI INSEGNAMENTO	III	IV	V
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4
Lingua Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Storia	2	2	2
Seconda Lingua Straniera Francese/Tedesco	3	3	3
Scienze dell'Alimentazione	3	3	3
Lab. Alimentazione *	2*	1*	1*

Lab. Cucina	-	2	2
Lab. Sala	7	6	5
Lab. Accoglienza Turistica	2	1	2
Diritto e Tecniche Amministrative	3	3	3
Educazione Civica	1	1	1
Scienze Motorie	2	2	2
IRC / Attività Alternativa	1	1	1
In compresenza *			

Totale 33 moduli a settimana da 55 minuti ciascuno.

3 DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Composizione consiglio di classe

COGNOME NOME	RUOLO	Disciplina/e
Parodi Ivana	docente T.I.	Italiano e storia
Damilano Roberto	docente T.I.	Inglese
Enrico Luciana	docente T.I.	Francese
Mazzolli Barbara	docente T.I.	Tedesco
Denegri Elena	docente T.I.	Matematica
Clematis Marta	docente T. D.	Scienze degli alimenti
Vigo Piera	docente T.I.	Diritto e Tecniche Amministrative
Sandri Liliana	docente potenziamento	Diritto e Tecniche Amministrative
Violino Stefania	docente T.I.	Laboratorio di sala
Parrelli Mariateresa	docente T.I.	Laboratorio di accoglienza
Massa Fabrizio	docente T.I.	Laboratorio di cucina
Calissano franca	docente T.I.	Educazione Civica
Merello Fulvia	docente T.I.	Scienze motorie
Mosca Monica	docente T.I.	Religione

3.2 Continuità docenti

<u>Disciplina</u>	<u>3^ CLASSE A - B - C</u>	<u>4^ CLASSE A - B</u>	<u>5^ CLASSE</u>
Italiano e storia	Prof.ssa Raimondo Elisabetta (3 A)	Prof.ssa Barbera Monica (4 A)	Prof.ssa Parodi Ivana
	Prof.ssa Parodi Ivana (3 B)	Prof.ssa Parodi Ivana (4B)	
	Prof.ssa Barbera Monica (3 C) Prof.ssa Marco Angela		
Inglese	Prof.ssa Ferraro Monica (3 A -B)	Prof. ssa Costa Laura (4 A)	Prof. Damilano Roberto
	Prof.ssa Costa Laura (3C)	Prof.ssa Poli Martina (4 B)	
Francese	Prof.ssa Tubino Francesca (3 B)	Prof.ssa Tiro Marina (4 A)	Prof.ssa Enrico Luciana
	Prof.ssa Moraglia Cristina (3 C)	Prof.ssa Piscitiello Francesca (4 B)	
Tedesco	Prof.ssa Mazzolli Barbara (3 A)	Prof.ssa Mazzolli Barbara	Prof.ssa Mazzolli Barbara
Matematica	Prof.ssa Marchetti Francesca (3 A)	Prof. Ravara Gianlivio (4 A)	Prof.ssa Denegri Elena
	Prof.ssa Maiello Flavia (3 B)	Prof.ssa Denegri Elena (4 B)	
	Prof.ssa Claveri Federica (3 C)		
Scienze degli alimenti	Prof.ssa Gaburri Livia (3 A)	Prof.ssa Becchetti Daniela (4 A)	Prof.ssa Clematis Marta
	Prof.ssa Ferro Francesca (3 B - C)	Prof.ssa Gabossi Marika (4 B)	
Diritto e Tecniche Amministrative	Prof.ssa Danesi Maura (3 A)	Prof. Cagnone Fausto (4 A-B)	Prof.ssa Vigo Piera
	Prof. Sari Alex (3 B)		
	Prof.ssa Sandri Liliana (3 C)		
Laboratorio di sala	Prof. Madonia Paolo (3 A)	Prof. Madonia Paolo (4A)	Prof.ssa Violino Stefania
	Prof.ssa Ceccatelli Sara (3B)	Prof.ssa Violino Stefania (4B)	
	Prof.ssa Violino Stefania (3C)		
Laboratorio di accoglienza		Prof.ssa Viglietti Cristina (4 A)	Prof.ssa Parrelli Mariateresa
		Prof.ssa Fulco Adriana (4 B)	
Laboratorio di cucina		Prof. Filippi Marco (4 A-B)	Prof. Massa Fabrizio
Educazione Civica	Prof. Barbuto Giovanni	Prof.ssa Calissano Franca	Prof.ssa Calissano Franca
Scienze motorie	Prof.ssa Merello Fulvia	Prof.ssa Merello Fulvia	Prof.ssa Merello Fulvia
Religione	Prof. Tavaroli Paolo	Prof. Tavaroli Paolo	Prof.ssa Mosca Monica

3.3 Composizione e storia della classe

a.s. 2020/21 Classi 3A - 3B - 3C sala

Le classi sono nate dalla scelta di indirizzo di alunni provenienti dalle Classi Seconde dei corsi A – B – C –D – E, si sono composte 3 sezioni:

- la 3 A composta da 19 alunne/i frequentanti tutti il corso di lingua tedesco;
- la 3 B composta da 18 alunne/i frequentanti tutti il corso di lingua francese;
- la 3 C articolata con l'indirizzo di accoglienza composta da 18 alunne/i di cui 7 di sala e 11 di accoglienza.

Presenti alunni con BES (diversamente abili e DSA) ed alunni ripetenti.

a.s. 2021/22 Classi 4A - 4B sala

Visto l'esiguo numero di non ammessi alla classe successiva (6 dalla 3A, 8 dalla 3B, 2 dalla 3C) si è deciso di accorpate due sezioni delle tre precedenti, pertanto la classe articolata con accoglienza è diventata la 4A e in 4B si sono unite la 3B e la 3C sala aggiungendo 2 alunni ripetenti.

a.s. 2022/23 Classe 5[^] sala

La classe si compone di 30 alunni di cui 20 femmine e 10 maschi, frutto dell'accorpamento di 13 provenienti dalla 4 A sala e 14 provenienti dalla 4 B sala 2021/22, un alunno ripetente la classe 5[^], un alunno trasferito dall'IPSEOA di Finale ligure e uno trasferito dalla Sicilia, durante l'anno scolastico un allievo ha sospeso la frequenza scolastica.

Per otto alunni con Bisogni Educativi Speciali sono stati predisposti specifici PdP, conservati agli atti della scuola e sono state attivate misure dispensative e adottati strumenti compensativi.

Nel corso del triennio, i ragazzi non hanno beneficiato della continuità didattica per molte discipline, i cambiamenti durante il triennio non hanno favorito buoni rapporti di stima e fiducia né di apertura al dialogo con i docenti, il clima instauratosi non è favorevole né costruttivo, i ragazzi hanno mantenuto le distanze tra gruppi e non c'è stata integrazione.

Si è cercato di favorire lo sviluppo dello spirito critico, il rispetto delle idee altrui, di potenziare le capacità di autocontrollo promuovendo l'ascolto e l'intervento in modo equilibrato e rispettoso.

Nel corso della prima parte dell'anno scolastico la classe si è presentata in modo globalmente positivo, gli studenti si sono interessati a quelle attività che li hanno visti protagonisti nella costruzione delle proprie competenze e sono apparsi, in generale, adeguatamente motivati nei confronti dell'attività scolastica e desiderosi di operare al meglio in vista della conclusione del ciclo di studi affrontando l'attività didattica in modo personale e differenziato, secondo le loro attitudini e capacità.

Nel secondo periodo scolastico, si è notato un calo di attenzione e un senso di stanchezza, questa situazione è stata recuperata con difficoltà, molti si sono trascinati insufficienze fino al termine delle attività scolastiche, gli studenti affrontano l'Esame finale con superficialità e impegno altalenante.

La frequenza scolastica è stata poco regolare.

Per informazioni specifiche sugli alunni con BES si rimanda ai fascicoli riservati (ALLEGATO A e B).

4 INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

La scuola lavora in un'ottica di personalizzazione, in accordo con il Dlgs. n. 61/2017 e il decreto n. 92 del 24/2018, contenente le norme riguardanti la revisione dei percorsi dell'istruzione professionale.

La finalità generale è comunque quella di promuovere l'apprendimento in coerenza con le attitudini e scelte personali, assicurando a tutti pari opportunità nel raggiungere elevati livelli culturali e professionali, entro i limiti delle proprie capacità.

Si ribadisce l'importanza dell'inclusione scolastica che si applica a tutti gli alunni, come garanzia diffusa e stabile nel partecipare alla vita della scuola, raggiungendo il massimo possibile in termine di apprendimenti e partecipazione sociale.

Lo spirito dell'Istituto è quello di lavorare con "strategie didattiche finalizzate a garantire a ogni studente una propria forma di eccellenza cognitiva, attraverso possibilità elettive di coltivare le proprie potenzialità intellettive (capacità spiccata rispetto ad altre/punto di forza), In altre parole, la personalizzazione ha lo scopo di far sì che ognuno sviluppi propri personali talenti" (M. Baldacci, 2005).

La scuola si prende cura di tutti gli alunni, partendo dalle esigenze dei più deboli, denominati globalmente BES (alunni con bisogni educativi speciali), secondo la Direttiva Ministeriale BES del 27/12/2012.

Nella macrocategoria dei BES rientrano:

- le diverse abilità certificate ai sensi della legge 104/92;
- i disturbi evolutivi specifici (DSA, ADHD, disturbo del linguaggio, disturbo della coordinazione motoria, disturbo non verbale);
- gli svantaggi socio-economici, linguistici e culturali;
- il disturbo del funzionamento intellettivo limite.

Qualsiasi studente nel corso del suo percorso di studi, anche temporaneamente, può manifestare bisogni educativi speciali per motivi fisici, fisiologici, psicologici e sociali. In questi casi la scuola interviene, una volta raccolte tutte le informazioni, predisponendo un piano educativo- didattico (PEI o PDP), condiviso tra famiglia, scuola, alunno e strutture sanitarie.

È proprio per questo motivo che gli alunni che necessitano di maggiori attenzioni vengono presi in carico ancor prima del loro ingresso nel nostro istituto con un'adeguata azione di accompagnamento anche in collaborazione con gli istituti comprensivi di provenienza; vengono poi supportati lungo il loro percorso scolastico fino alla definizione del loro "Progetto di Vita".

L'istituto si propone, quindi, di implementare la cultura dell'inclusione attraverso:

- la definizione di attività condivise all'interno dell'istituto in tema di accoglienza e accompagnamento;
- lo sviluppo delle abilità sociali e comunicative degli studenti speciali;
- la promozione di iniziative di collaborazione tra scuola, reti di scuole, enti territoriali, associazioni, asl e centri di formazione;
- la creazione di un ambiente accogliente e di supporto finalizzato allo "star bene a scuola";
- l'incremento della didattica personalizzata, anche con azioni di riorientamento; la realizzazione di progetti ed iniziative che vedano tutti gli studenti partecipi al loro processo di apprendimento.

Una delle prime fasi di cui si occupa l'istituto è l'analisi della documentazione all'atto dell'iscrizione.

La famiglia deve segnalare l'eventuale bisogno educativo speciale e presentare relativa documentazione alla segreteria. Nel caso, invece, di malattie con ricoveri prolungati in ospedale viene attivato il protocollo per l'istruzione domiciliare e/o ospedaliero.

Se gli alunni necessitano di somministrazione di farmaci, la famiglia ne fa richiesta alla segreteria, in sinergia con l'ASL, viene redatto un protocollo di somministrazione.

Tutti i dati relativi all'inclusione scolastica sono riassunti nel PAI (Piano Annuale di Inclusione).

L'istituto pone attenzione inoltre all'accoglienza dei nuovi iscritti. Infatti le classi prime, nei primi giorni di scuola, vengono rese partecipe di una serie di incontri e progetti al fine di far conoscere la scuola e il suo funzionamento. Si realizzano interventi da parte dei coordinatori, dei ragazzi tutor, del referente alla sicurezza, dei referenti BES, esperti esterni, in modo da sollecitare i ragazzi sui vari aspetti della vita scolastica. Viene inoltre organizzata un'uscita didattica finalizzata alla conoscenza reciproca, alla socializzazione e alla promozione del rispetto di tutti e di tutto.

5 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1 Metodologie e strategie didattiche

DISCIPLINE Tipologia	Italiano	Storia	Inglese	Francese	Tedesco	Matematica	DTA	Ed. Civica	Sc. Alimenti	Lab. sala	Lab. cucina	Lab. accogl	Sc. Motorie	IRC
Lezione frontale	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Lezione partecipata	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x
Lavoro di gruppo					x	x	x	x	x	x	x	x		
Discussione in classe	x	x	x	x	x	x	x	x	x			x		x
Attività di laboratorio						x				x	x	x		
Relazione di allievi	x			x	x	x		x	x			x		
Tutoring tra pari					x	x	x					x		
Attività sportiva													x	
Sussidi audiovisivi	x	x			x	x	x	x	x	x		x		
Debate	x		x	x		x						x		x
Problem solving			x	x	x	x	x		x	x		x		
Esercizi	x	x			x	x	x					x		
Presentazioni in Power Point					x	x	x		x			x		

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

In terza, la didattica a distanza ha portato necessariamente a formulare nuove proposte didattiche e metodologiche, usando mezzi e strumenti non abituali. Durante la DID sono pertanto divenuti di fondamentale importanza: la piattaforma Meet, il registro elettronico e la mail, come strumenti di efficace comunicazione e condivisione con gli studenti.

Nel processo di insegnamento-apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte, sono state effettuate lezioni frontali e partecipate, utilizzo della tecnologia, problem solving, cooperative learning, lavori di gruppo, flipped classroom, attività laboratoriali. Sono stati utilizzati libri di testo, materiale multimediale, LIM, collegamenti Wi-Fi, supporti audio-video. Si è cercato altresì di privilegiare un approccio allo studio formativo, basato soprattutto sugli aspetti relazionali della didattica, volto a mantenere il ritmo scolastico, l'abitudine allo studio individuale e alla condivisione della conoscenza. Il tutto finalizzato a consolidare gli apprendimenti e, per quanto possibile, a farli progredire verso gli obiettivi inizialmente programmati, mirando allo sviluppo globale della persona dello studente.

5.3 CLIL: attività e modalità insegnamento

Per il percorso Professionale non è obbligatorio uno specifico progetto CLIL. In ogni caso, l'attività didattica della scuola è stata finalizzata all'interdisciplinarietà ogni qualvolta se ne ravvisa la possibilità e l'utilità.

5.4 Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento

I Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO), rappresentano un'importante attività metodologica per assicurare agli studenti l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro.

L'obiettivo risiede proprio nella necessità di fare ESPERIENZA su percorsi, siano essi:

- in scuola con azioni di impresa simulata;
- in azienda con possibilità di orientamento al lavoro;
- con azioni di formazione sulle soft-skill;
- con iniziative di orientamento al proseguimento degli studi in ambito post-diploma o accademico.

Il Collegio Docenti ha deliberato di riconoscere all'interno dei percorsi PCTO tutte quelle iniziative che permettano agli studenti dell'Istituto di fare esperienze affini con il loro percorso di specializzazione. Quindi di concentrare i periodi di "affiancamento" aziendale al secondo biennio (III e IV anno), in tutti i momenti extra-curricolari in cui tale azione possa essere svolta, pomeriggi/week-end o momenti specifici per il turismo o le colture, e, nel periodo estivo, alle sole prime due settimane del mese di giugno.

Tali percorsi hanno coinvolto gli studenti nelle attività sotto riportate:

- Formazione sulla Sicurezza sul Luogo di Lavoro
- Formazione COVID
- Percorsi PCTO sul territorio in collaborazione con strutture partner consolidate dell'Associazione Albergatori di Alassio e delle Associazioni delle città della Riviera delle Palme:
Classe Terza a.s. 2020/21 dal 07 al 30 giugno per un totale di 120 ore;
Classe Quarta a.s. 2021/22 dal 01 al 15 giugno per un totale medio di 72 ore;
Classe Quinta a.s. 2022/23 conferenze, eventi, manifestazioni e lezioni di approfondimento con esperti del settore;
- Progetto "Io e il mondo (del lavoro)", incontri e dialogo con figure professionali aderenti ad Associazioni di categoria, con operatori conosciuti sul territorio, con ex-allievi titolari di strutture del territorio;
- certificazioni linguistiche, progetto ERASMUS + e PCTO in partenariato con il Lycée Camus de Fréjus in quarta

In allegato al presente documento tabella riepilogativa del monte ore e dei periodi di attività PCTO (Allegato B)

6. ATTIVITA' E PROGETTI

6.1 Attività di recupero e potenziamento

A tutti gli alunni è stata permessa la partecipazione a corsi laboratoriali sulle competenze che l'Istituto ha messo in atto nelle prime due settimane di settembre.

Durante l'anno scolastico le attività di recupero e potenziamento sono state svolte attraverso interventi in itinere e tutoraggio. Le attività di potenziamento, al fine di valorizzare le eccellenze, si sono concentrate nel far approfondire argomenti, utilizzando le risorse della rete, volti a far emergere lo spirito critico di ognuno.

6.2 Attività di Educazione Civica

Ai sensi dell'art. 1 della Legge n. 92/2019, nel primo e nel secondo ciclo di istruzione, è istituito l'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica quale disciplina non autonoma da integrare nel curriculum di istituto.

"Principi (Art. 1 della L. 92/2019)

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, sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona."

Al fine di realizzare i suddetti principi, nel presente Documento si propone un approccio trasversale che coinvolge tutti i docenti attraverso il contributo che tutte le discipline possono fornire: *ogni disciplina è, di per sé, parte integrante della formazione civica e sociale di ciascun alunno (All. A al DM 35/2020).*

Si sono proposte quindi alcune macro-tematiche ai sensi dell'art. 3 della L.92/2019 e legate ai tre nuclei concettuali (art. 1 c. 2 della L. 92/19) e delineati nelle Linee Guida Allegate al DM 35/2020:

- Costituzione,
- Sviluppo Sostenibile,
- Cittadinanza Digitale.

La norma richiama il principio della trasversalità del nuovo insegnamento, anche in ragione della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese, non ascrivibili a una singola disciplina. Non si tratta dunque di un contenitore rigido ma di un modo per rendere più agevole il raccordo fra le discipline al fine di costruire esperienze di cittadinanza attiva, dato che ogni disciplina è, di per sé, parte integrante della formazione civica e sociale di ciascun alunno.

Si prevede che l'orario dedicato a questo insegnamento non possa essere inferiore a 33 ore per ciascun anno di corso, da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale previsto dagli ordinamenti.

Esse sono state svolte, nell'ambito della declinazione annuale delle attività didattiche, dal docente abilitato nelle discipline giuridico-economiche contitolare nel Consiglio di classe nel cui curriculum sono presenti gli insegnamenti dell'area giuridico-economica, fermo restando il coinvolgimento degli altri docenti competenti per i diversi obiettivi/risultati di apprendimento condivisi in sede di programmazione dai rispettivi Consigli di classe.

Per le indicazioni e l'insegnamento dell'Educazione Civica in questa classe, si rimanda all'allegato del docente.

6.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

Partecipazione al progetto Patagonia

Partecipazione al concorso Alassio in Rosa

Conferenza del consorzio di tutela Olio Riviera Ligure DOP martedì 4 ottobre 2022

Incontro con i Barman AIBES e partecipazione al webinar AIBES "Meetsour future"

Conferenza "Breakfast Campus" Masterclass di Alta Formazione specialistica incentrata sul tema della prima colazione e della ristorazione in hotel. martedì 25 ottobre 2022

Incontro con l'autore Giovanni Impastato martedì 29 novembre 2022

Partecipazione alla manifestazione "Sulla Strada Giusta 8° edizione" venerdì 25 novembre 2022

Partecipazione al progetto "Pizza Day"

Gita di istruzione a Barcellona dal 23 al 27 gennaio 2023

Laboratorio Saperecoop Liguria nell'ambito del progetto "Cooperiamo! L'ABC della cooperazione" lunedì 03 aprile e venerdì 05 maggio 2023

Partecipazione al concorso di caffetteria "La Genovese" sabato 13 maggio 2023

Partecipazione al progetto "Saint Honoré"

6.4 Percorsi interdisciplinari

UdA Il mio locale.... penso al futuro

Compito / Prodotto

Progettazione e promozione di un'attività nell'ambito del turismo sostenibile e responsabile.

L'Unità didattica di apprendimento si pone in linea con i contenuti dei diversi assi culturali e gli obiettivi di cittadinanza. Gli alunni dovranno pianificare lo "start up" di un'azienda ristorativa, realizzare un sito web e organizzare l'inaugurazione del locale in linea con il Codice mondiale di etica del turismo.

- Valorizzare le "nuove professionalità" del settore turistico enogastronomico
- Sostenibilità e tracciabilità: futuro del nostro pianeta
- Promuovere il "made in Italy": trasformazione, conservazione commercializzazione
- Le nuove tendenze alimentari: scelte etiche, salutistiche e/o salutari

Competenze di cittadinanza coinvolte

- progettare
- comunicare
- agire in modo autonomo e responsabile
- risolvere problemi
- individuare collegamenti e relazioni

Discipline e competenze disciplinari e/o relative agli assi culturali coinvolte

DTA, Matematica, Italiano, Inglese, Scienze dell'alimentazione, laboratori sala e cucina

Strumenti / laboratori utilizzati

Laboratorio di cucina

Laboratorio linguistico

Laboratorio Informatica

Lavagna, libri di testo e materiale informativo ad hoc

6.5 Iniziative ed esperienze extracurricolari (in aggiunta ai PCTO)

Progetto Alajus (ERASMUS+)

Progetto 10 comuni De.Co., Cannes, Nizza Tennis Club, Aeroporto di Nizza

Partecipazione al progetto "Pronti? Si parte"

Corso di lingua inglese per il conseguimento della certificazione linguistica

Corso di fotografia, partecipazione alla mostra fotografica conclusiva presso il museo dell'olio Sommariva martedì 9 maggio

Percorsi specifici PCTO ALLEGATO C

6.6 Eventuali attività specifiche di orientamento

Giornata di orientamento universitario e post diploma -venerdì 3 febbraio presso il liceo G. Bruno di Albenga

Videoconferenza ASSORIENTA 22 febbraio orientamento alle carriere in divisa e 28 febbraio orientamento riguardante le facoltà universitarie.

Partecipazione all'open day del Campus Universitario di Savona -mercoledì 19 aprile 2023

Collaborazione all'allestimento degli stand dei saloncini dell'orientamento negli istituti comprensivi del territorio

7. PREPARAZIONE ALLE PROVE D'ESAME

7.1 Criteri e modalità di costruzione della seconda prova (dal Dipartimento)

Negli istituti professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli Istituti Professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:

- a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con D.M. 15 giugno 2022, n. 164);
- b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

La commissione declinerà le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell'Offerta Formativa e tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

Per il percorso di "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera": la prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione con riferimento alle filiere dell'Indirizzo; dall'altro, il conseguimento delle competenze professionali cui sono correlati i nuclei tematici fondamentali.

La prova potrà, pertanto, essere strutturata secondo una delle seguenti tipologie:

TIPOLOGIA A

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

TIPOLOGIA B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

TIPOLOGIA C

Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.

TIPOLOGIA D

Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo.

La scelta effettuata dall'Istituto, per la redazione delle tracce di seconda prova, è stata quella di declinare le tipologie in un unico percorso nel quale fossero evidenziate domande e consegne a cui rispondere nell'ambito delle 6 ore di tempo. Altrettanto, si è scelto di non includere espressamente all'interno della modalità d'esame la prova pratico/laboratoriale perché si è ritenuto necessario poter predisporre un'adeguata preparazione di avvicinamento a questa nuova tipologia.

7.2 Simulazioni e attività di preparazione

Per le simulazioni di II prova si è scelto di predisporre temi specifici per ognuna delle tipologie.

Tali simulazioni sono state costruite puntando sulle competenze effettivamente acquisite dagli studenti e sui programmi trasversali delle discipline tecnico/laboratoriali.

7.2.1 Prima prova

In data 17 aprile 2023 si è svolta una simulazione della prima prova della durata di 6 ore. La simulazione ha rispecchiato in toto le caratteristiche dell'esame di stato ed è stato consentito unicamente l'utilizzo del

dizionario di italiano, come da indicazioni ministeriali. Sono state proposte sette tracce: due analisi del testo (tipologia A), tre analisi e produzione di un testo argomentativo (tipologia B), due di riflessione critica su tematiche di attualità (tipologia C). Per la correzione e valutazione sono state utilizzate le griglie presenti nel Documento al punto 9.3.1

7.2.2 Seconda prova

Le simulazioni di seconda sono state proposte il 28 marzo nella tipologia A e il 18 aprile 2023 nella tipologia B; 23 maggio nella tipologia C

8 INDICAZIONI SULLE DISCIPLINE

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

8.1.1 LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

COMPETENZE ATTESE	<p>Coerentemente alla normativa attualmente vigente per il secondo biennio degli Istituti di Istruzione professionale, nella progettazione disciplinare si fa riferimento alle seguenti competenze disciplinari:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● riconoscere le particolari scelte espressive degli scrittori; individuare ed analizzare nei testi le tematiche trattate; operare opportuni collegamenti tra la "poetica" e la biografia dell'autore; ● operare congrui collegamenti tra il testo ed il contesto storico-culturale; ● produrre analisi, sintesi e tipologie testuali in rapporto agli scopi e alle funzioni delle diverse situazioni comunicative; ● individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento; ● padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale
ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> ● consapevolezza della storicità della lingua e della letteratura ● leggere, comprendere ed interpretare testi letterari ● stabilire nessi tra letteratura ed altre discipline
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none"> ● lezioni frontali e partecipate ● ricerca di parole-chiave ● mappe concettuali e schemi ● discussioni in classe ● correzione e autocorrezione dei lavori prodotti ● valutazione e autovalutazione
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>Per la valutazione ci si è attenuti alle griglie allegate, concordate tra docenti del dipartimento.</p> <p>Verifiche: trimestre: 2 scritti e 2 orali; pentamestre: 3 scritti e 2 orali</p>
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	<p>Valutazione orale: 2 valutazioni nel trimestre e 2 nel pentamestre Valutazione scritta: 2 prove scritte nel trimestre con tracce date dall'insegnante e 3 nel pentamestre, di cui una simulazione (scelta tra sette proposte)</p>
TESTI E MATERIALI STRUMENTI ADOTTATI	<p>Libro di testo: Paolo Di Sacco, <i>Incontro con la letteratura. Dal secondo Ottocento a oggi</i> Ed. Scolastiche B. Mondadori. PEARSON. Appunti e sintesi, lezioni frontali e partecipate; sono stati inoltre forniti agli studenti riassunti, mappe e sintesi sugli argomenti svolti.</p>

8.1.2 STORIA

COMPETENZE ATTESE	<p>Coerentemente alla normativa attualmente vigente per il secondo biennio degli Istituti di Istruzione professionale, nella progettazione disciplinare si fa riferimento alle seguenti competenze disciplinari:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Individuare e conoscere gli eventi fondamentali della storia contemporanea collocandoli nel loro contesto cronologico e geografico; ● leggere nel presente i segni di continuità e/o di rottura con il passato, confrontando idee ed istituzioni in modo critico; ● comprendere ed utilizzare correttamente la terminologia specifica della disciplina; ● comprendere criticamente le ideologie che hanno caratterizzato le vicende del Novecento; ● riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI	<p>La Belle Époque e la grande guerra</p> <ul style="list-style-type: none"> ● La società di massa ● L'età giolittiana ● La prima guerra <p>La notte della democrazia</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Una pace instabile ● La Rivoluzione russa e lo stalinismo ● Il fascismo ● La crisi del '29 ● Il Nazismo ● Preparativi di guerra <p>I giorni della follia</p> <ul style="list-style-type: none"> ● La seconda guerra mondiale ● La "guerra parallela" dell'Italia e la Resistenza ● Il mondo nel dopoguerra <p>L'equilibrio del terrore</p> <ul style="list-style-type: none"> ● La "guerra fredda" in Occidente e Oriente
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> ● Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità ● Analizzare problematiche significative del periodo considerato ● Individuare relazioni fra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali ● Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none"> ● lezioni frontali e partecipate ● ricerca di parole-chiave ● mappe concettuali e schemi ● discussioni in classe ● correzione e autocorrezione dei lavori prodotti ● valutazione e autovalutazione

CRITERI DI VALUTAZIONE	Verifiche: Almeno 2 valutazioni orali nel trimestre e 3 valutazioni nel pentamestre Si rimanda alla griglia di valutazione allegata al documento.
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE	Interrogazioni orali, questionari a domande aperte e prove semistrutturate
TESTI e MATERIALI STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo: Vittoria CALVANI, <i>Una storia per il futuro. Novecento e oggi</i> . Ed. Mondadori Scuola Appunti e sintesi, mappe e schemi sugli argomenti svolti.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

CONOSCENZE	CAPACITA'	COMPETENZE	VALUTAZIONE
Scarse o nessuna	Scarso interesse – Nessuna capacità organizzativa, di raccolta dei dati, di analisi e di sintesi	Non riesce ad applicare le sue conoscenze	2 - 4
Frammentarie e incomplete	Comunicazione inefficace – Sporadica individuazione dell'essenziale – Analisi e sintesi approssimative	Ha difficoltà ricorrenti nell'utilizzare le sue conoscenze	5
Generiche e non sempre esaurienti	Comunicazione poco convincente – Analisi poco esauriente – Valutazione semplice – Individuazione solo sporadica di nessi e problemi	Utilizza le sue conoscenze in ambiti ristretti e mostra difficoltà non gravi nell'esecuzione di compiti assegnati	6
Complete ma non approfondite	Comunicazione appropriata – Analisi e sintesi corrette – Individuazione essenziale di problemi e nessi	Applica le conoscenze senza presentare difficoltà di rilievo	7

Complete e approfondite	Comunicazione efficace – Analisi e sintesi curate – Valutazioni pertinenti – Individuazione corretta e significativa di nessi e problemi	Utilizza quanto appreso in maniera consapevole e in ambiti complessi senza incorrere in errori di sorta	8
Approfondite e personali	Comunicazione efficace – Analisi e sintesi accurate e personali – Valutazioni ampie e articolate – Individuazione propositiva e originale di nessi e problemi	Utilizza quanto appreso in maniera consapevole e in ambiti complessi senza incorrere in errori di sorta	9 - 10

8.1.3 DTA: diritto e tecnica amministrativa

COMPETENZE ATTESE alla fine dell'anno per la disciplina: DTA	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management.
--	--

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale; normativa nazionale, internazionale e comunitaria Strategie dell'impresa e scelte strategiche; pianificazione e programmazione aziendale; vantaggio competitivo. Il business plan, la sua funzione interna ed esterna e la sua articolazione. Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico Strategie di comunicazione del prodotto. Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.) Tecniche di programmazione, controllo dei costi Normativa relativa alla costituzione dell'impresa, alla sicurezza del lavoro e del luogo di lavoro
ABILITA':	Identificare le caratteristiche del mercato turistico, analizzarlo ed interpretare le dinamiche, anche attingendo a fonti statistiche Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Individuare i target. Svolgere l'analisi swot di imprese turistiche. Individuare le fonti di dati e informazioni attendibili, trarne i contenuti fondamentali. Applicare le tecniche del marketing al fine di analizzare il

	mercato turistico ed interpretarne le dinamiche in ottica di sostenibilità Comprendere le problematiche da affrontare nello studio di fattibilità di un nuovo progetto imprenditoriale; individuare le fasi e le procedure per redigere un business plan. Applicare la normativa nei contesti di riferimento.
METODOLOGIE:	lezione frontale o partecipata; brain storming; discussione in classe; sussidi audiovisivi; problem solving; presentazioni power point
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Indicatori per la valutazione declinati nei descrittori del piano di lavoro e "pesi" correlati all'argomento e tipologia di verifica: conoscenze teoriche; applicazione di metodi e conoscenze; rielaborazione personale; terminologia specifica
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	libro di testo, codice civile, schemi alla lavagna, ricerca nel web , piattaforma Argo; power point

8.1.4 Inglese

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:			
		A2 Utente base	B1 Utente autonomo
Comprensione	 Ascolto	Riesco a capire espressioni e parole di uso molto frequente relative a ciò che mi riguarda direttamente (per esempio informazioni di base sulla mia persona e sulla mia famiglia, gli acquisti, l'ambiente circostante e il lavoro). Riesco ad afferrare l'essenziale di messaggi e annunci brevi, semplici e chiari.	Riesco a capire gli elementi principali in un discorso chiaro in lingua standard su argomenti familiari, che affronto frequentemente al lavoro, a scuola, nel tempo libero ecc. Riesco a capire l'essenziale di molte trasmissioni radiofoniche e televisive su argomenti di attualità o temi di mio interesse personale o professionale, purché il discorso sia relativamente lento e chiaro.
	 Lettura	Riesco a leggere testi molto brevi e semplici e a trovare informazioni specifiche e prevedibili in materiale di uso quotidiano, quali pubblicità,	Riesco a capire testi scritti di uso corrente legati alla sfera quotidiana o al lavoro. Riesco a capire la descrizione di avvenimenti, di sentimenti e di

		programmi, menù e orari. Riesco a capire lettere personali semplici e brevi.	desideri contenuta in lettere personali.
P a r l a t o	 Interazione	Riesco a comunicare affrontando compiti semplici e di routine che richiedano solo uno scambio semplice e diretto di informazioni su argomenti e attività consuete. Riesco a partecipare a brevi conversazioni, anche se di solito non capisco abbastanza per riuscire a sostenere la conversazione.	Riesco ad affrontare molte delle situazioni che si possono presentare viaggiando in una zona dove si parla la lingua. Riesco a partecipare, senza essermi preparato, a conversazioni su argomenti familiari, di interesse personale o riguardanti la vita quotidiana (per esempio la famiglia, gli hobby, il lavoro, i viaggi e i fatti di attualità).
	 Produzione orale	Riesco ad usare una serie di espressioni e frasi per descrivere con parole semplici la mia famiglia ed altre persone, le mie condizioni di vita, la carriera scolastica e il mio lavoro attuale o il più recente.	Riesco a descrivere, collegando semplici espressioni, esperienze ed avvenimenti, i miei sogni, le mie speranze e le mie ambizioni. Riesco a motivare e spiegare brevemente opinioni e progetti. Riesco a narrare una storia e la trama di un libro o di un film e a descrivere le mie impressioni. .
Scritto	 Scritto	Riesco a prendere semplici appunti e a scrivere brevi messaggi su argomenti riguardanti bisogni immediati. Riesco a scrivere una lettera personale molto semplice, per esempio per ringraziare qualcuno.	Riesco a scrivere testi semplici e coerenti su argomenti a me noti o di mio interesse. Riesco a scrivere lettere personali esponendo esperienze e impressioni.

<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>Ogni qualvolta possibile si sono svolti lavori interdisciplinari con aree di interessi affini (laboratorio di Sala, laboratorio di Cucina, Alimentazione, Scienze Motorie).</p> <p>MODULO 1: The waiting staff: brainstorming on the qualities of a good waiter/waitress. Waiting staff duties. Dealing with complaints.</p> <p>MODULO 2: The good cook: The qualities of a good cook – The cook’s uniform – Personal hygiene – The kitchen brigade.</p> <p>MODULO 3: Other career paths: The pastry chef; The sommelier and the beer sommelier (copies); The Bartender, Flair bartending. Molecular mixology.</p> <p>MODULO 4: Food and Health: A healthy lifestyle – The food pyramid and food groups – Healthy plates – The Mediterranean diet – Food allergies and intolerances – Alternative diets</p> <p>MODULO 4: Beverages: Wine, Beer, Cocktails and Mocktails</p> <p>MODULO 5: Think globally, Eatlocally: Promoting a sustainable diet – Slow food and Zero km food – Food waste reduction</p> <p>MODULO 6: Culture: the Pub; Aperitivo; Street Food</p>
<p>ABILITA’:</p>	<p>È in grado di definire il proprio profilo lavorativo e della brigata con cui lavora.</p> <p>Prende coscienza del suo ruolo all’interno della struttura ricettiva, conosce i suoi diritti e i suoi doveri.</p> <p>Conosce le basi della service etiquette, riconosce e sa effettuare i vari tipi di servizio.</p> <p>Tratta problemi relative a tablemanners e gestisce lamenti.</p> <p>Confronta il profilo del cameriere e quello del bartender e del flair bartender.</p> <p>Conosce la definizione di dieta e sa relazionare sui rapporti tra stile di vita salutare e cibo.</p> <p>È in grado di servire il vino, riconoscerlo, operare un matching tra vino e cibo. È in grado di fare lo stesso con cocktail e mocktail.</p> <p>Prende coscienza delle problematiche relative alla malnutrizione e alla scarsa alimentazione.</p> <p>Confronta il fast food movement e la slow food philosophy. Conosce</p>

	<p>alcune tip su come ridurre lo spreco alimentare. Applica il concetto di sostenibilità, di cibo organico e di km zero all'UDA relativa a "Creo la mia impresa".</p> <p>Tratta e opera problem solving in diverse situazioni quali, per esempio, prendere ordinazioni al telefono, prendere ordini al tavolo, gestire le lamentele, raccomandare piatti. Lo stesso al bar.</p>
METODOLOGIE:	Lezione frontale, comprensione del testo, discussione e rielaborazione guidata e personale, role play, TED talks, debate.
CRITERI DI VALUTAZIONE: griglie allegate	
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Photocopies, videos, webinars, TEDs, realia, YouTube links.

Griglia di valutazione per le Abilità di Produzione Orale in lingua in Decimi.

PRONUNCIA E INTONAZIONE (20%)	· Gli errori di pronuncia e di intonazione delle frasi prodotte sono tali da impedirne la comprensione nella maggior parte dei casi.	0
	· Gli enunciati evidenziano problemi di pronuncia e intonazione. Lo studente riesce tuttavia a farsi capire, sia pure a patto di frequenti ripetizioni.	1 (sufficienza)
	· Qualche imprecisione occasionale non pregiudica l'intelligibilità complessiva dei suoi enunciati.	2
ACCURATEZZA GRAMMATICALE E LESSICALE (40%)	· Le lacune a livello strutturale e lessicale sono tali da impedire allo studente di formulare enunciati comprensibili.	1
	· Le lacune di genere strutturale ed un bagaglio lessicale solo essenziale permettono allo studente di formulare enunciati comprensibili, seppure a livello elementare.	2 (sufficienza)
	· Malgrado una conoscenza imprecisa delle strutture ed un bagaglio lessicale piuttosto esiguo, lo studente è in grado di costruire enunciati semplici ma adeguati alle proprie esigenze comunicative.	3
	· Lo studente esibisce una discreta conoscenza delle strutture linguistiche, con errori solo occasionali, ed un bagaglio lessicale discretamente ampio che sa usare in modo pertinente al contesto.	4

INTERAZIONE, FLUENZA (40%)	· Eccessive lentezze ed esitazioni non consentono allo studente di avviare e sostenere una conversazione, anche di livello elementare.	1
	· Lentezze ed esitazioni consentono allo studente di avviare e sostenere una conversazione solo a livello elementare.	2
	· Pur esprimendosi in modo esitante e con scarsa autonomia, ha raggiunto sufficienti capacità d'interazione.	3 (sufficienza)
	· Riesce a comunicare con facilità e scioltezza, reagendo in modo appropriato alle diverse situazioni comunicative.	4

Griglia di valutazione per le Abilità di Produzione Scritta in lingua in Decimi.

LESSICO (20%)	· La non conoscenza del lessico di base e i gravi errori di ortografia impediscono la stesura di elaborati scritti comprensibili.	0
	· Le conoscenze lessicali sono limitate, ma adeguate alle informazioni richieste. Frequenti errori di ortografia.	1 (sufficienza)
	· Le conoscenze lessicali sono sufficientemente ampie ed appropriate, con occasionali imprecisioni ortografiche.	2
ACCURATEZZA GRAMMATICALE (40%)	· Il numero e la gravità degli errori grammaticali impediscono la comprensione dell'elaborato.	1
	· Si evidenziano varie lacune grammaticali, per cui i testi prodotti sono scarsamente comprensibili.	2
	· Malgrado una conoscenza imprecisa delle strutture lo studente è in grado di produrre testi complessivamente intelligibili.	3 (sufficienza)
	· Lo studente riesce a comporre testi di vario tipo per lo più grammaticalmente corretti.	4
CONTENUTO ED ORGANIZZAZIONE (40%)	· Lo studente assolve il compito prescritto in modo incompleto e inadeguato.	1
	· Lo studente soddisfa le richieste essenziali del compito assegnato, producendo elaborati di contenuto minimo anche se non sempre ben organizzati.	2 (sufficienza)
	· Lo studente svolge globalmente il compito assegnato, producendo testi ordinati e sufficientemente elaborati nel contenuto.	3
	· Lo studente svolge compiutamente il compito assegnato e produce testi ben organizzati e di agevole lettura.	4

8.1.5 Francese

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</p>	<p>Ascolto e comprensione orale: comprende messaggi inerenti sia al linguaggio quotidiano sia a quello più strettamente legato alla professione.</p> <p>Lettura e comprensione scritta: sa leggere testi legati alla sfera quotidiana sia testi riguardanti il proprio lavoro.</p> <p>Produzione scritta e orale: sa utilizzare il linguaggio quotidiano e la microlingua per scopi comunicativi, produrre testi coerenti con un lessico adeguato e pertinente relativo ai contenuti trattati. Si avvale del lessico specifico da impiegare in contesti di lavoro, in particolare in relazione alla comunicazione con il cliente. Utilizza appropriate strategie ai fini della comprensione di testi scritti e messaggi orali riguardanti il settore d'indirizzo.</p>
--	--

<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>Quando possibile, sono state svolte attività a carattere interdisciplinare (Lab. di sala, Lab. di cucina. Sc. degli alimenti).</p> <p>MODULO 1: La brigata di sala, ruoli del personale, la divisa professionale.</p> <p>MODULO 2: La brigata di cucina, compiti della brigata, la divisa professionale, le principali regole igieniche.</p> <p>MODULO 3: Al bar e al ristorante: il caffè, i cocktails, gli aperitivi, i vini liguri, abbinamento piatto-vino, la birra, lo champagne.</p> <p>MODULO 4: La dieta mediterranea e la piramide alimentare, le diete macrobiotica, vegetariana, vegana.</p> <p>MODULO 5: Le allergie e le intolleranze alimentari, le malattie legate all'alimentazione (obesità, salmonellosi, botulismo, l'epatite A, i metodi di conservazione degli alimenti).</p> <p>MODULO 6: i fast-food, le brasseries, i bistrotts.</p>
---	--

ABILITA':	<p>Si comporta in modo coerente e corretto nelle diverse fasi del suo lavoro, mettendo in pratica comportamenti adeguati nel rispetto di sè e dei colleghi;</p> <p>Conosce i suoi diritti e doveri di lavoratore nell'ambiente della ristorazione;</p> <p>Sa come si lavora in armonia con i ritmi della cucina;</p> <p>Consiglia e "vende" un piatto; sa servirlo abbinandolo al vino, rispettando le regole del territorio;</p> <p>Conosce i vini e le loro caratteristiche;</p> <p>Conosce i vini liguri e i piatti ai quali "sposarli";</p> <p>È in grado di preparare cocktails/aperitivi, utilizzando i giusti ingredienti e le dosi adeguate;</p> <p>Sa come servire lo Champagne;</p> <p>Propone menu e piatti che rispettino il gusto del cliente in un'ottica di dieta equilibrata e salutare;</p> <p>Conosce le varie tipologie di locali</p>
METODOLOGIE:	Lezione frontale e partecipata, discussione in classe, LIM, brain storming, problem solving
CRITERI DI VALUTAZIONE:	v. griglie allegate
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Libro di testo "L'Art du Service, Arcangela De Carlo, Ed. Hoepli fotocopie, LIM, ricerca nel web, video.

Griglia di valutazione per le Abilità di Produzione Orale in lingua in Decimi.

PRONUNCIA E INTONAZIONE (20%)	· Gli errori di pronuncia e di intonazione delle frasi prodotte sono tali da impedirne la comprensione nella maggior parte dei casi.	0
	· Gli enunciati evidenziano problemi di pronuncia e intonazione. Lo studente riesce tuttavia a farsi capire, sia pure a patto di frequenti ripetizioni.	1 (sufficienza)
	· Qualche imprecisione occasionale non pregiudica l'intelligibilità complessiva dei suoi enunciati.	2

ACCURATEZZA GRAMMATICALE E LESSICALE (40%)	· Le lacune a livello strutturale e lessicale sono tali da impedire allo studente di formulare enunciati comprensibili.	1
	· Le lacune di genere strutturale ed un bagaglio lessicale solo essenziale permettono allo studente di formulare enunciati comprensibili, seppure a livello elementare.	2 (sufficienza)
	· Malgrado una conoscenza imprecisa delle strutture ed un bagaglio lessicale piuttosto esiguo, lo studente è in grado di costruire enunciati semplici ma adeguati alle proprie esigenze comunicative.	3
	· Lo studente esibisce una discreta conoscenza delle strutture linguistiche, con errori solo occasionali, ed un bagaglio lessicale discretamente ampio che sa usare in modo pertinente al contesto.	4
INTERAZIONE, FLUENZA (40%)	· Eccessive lentezze ed esitazioni non consentono allo studente di avviare e sostenere una conversazione, anche di livello elementare.	1
	· Lentezze ed esitazioni consentono allo studente di avviare e sostenere una conversazione solo a livello elementare.	2
	· Pur esprimendosi in modo esitante e con scarsa autonomia, ha raggiunto sufficienti capacità d'interazione.	3 (sufficienza)
	· Riesce a comunicare con facilità e scioltezza, reagendo in modo appropriato alle diverse situazioni comunicative.	4

Griglia di valutazione per le Abilità di Produzione Scritta in lingua in Decimi.

LESSICO (20%)	· La non conoscenza del lessico di base e i gravi errori di ortografia impediscono la stesura di elaborati scritti comprensibili.	0
	· Le conoscenze lessicali sono limitate, ma adeguate alle informazioni richieste. Frequenti errori di ortografia.	1 (sufficienza)
	· Le conoscenze lessicali sono sufficientemente ampie ed appropriate, con occasionali imprecisioni ortografiche.	2
	· Il numero e la gravità degli errori grammaticali impediscono la comprensione dell'elaborato.	1

ACCURATEZZA GRAMMATICALE (40%)	· Si evidenziano varie lacune grammaticali, per cui i testi prodotti sono scarsamente comprensibili.	2
	· Malgrado una conoscenza imprecisa delle strutture lo studente è in grado di produrre testi complessivamente intelligibili.	3 (sufficienza)
	· Lo studente riesce a comporre testi di vario tipo per lo più grammaticalmente corretti.	4
CONTENUTO ED ORGANIZZAZIONE (40%)	· Lo studente assolve il compito prescritto in modo incompleto e inadeguato.	1
	· Lo studente soddisfa le richieste essenziali del compito assegnato, producendo elaborati di contenuto minimo anche se non sempre ben organizzati.	2 (sufficienza)
	· Lo studente svolge globalmente il compito assegnato, producendo testi ordinati e sufficientemente elaborati nel contenuto.	3
	· Lo studente svolge compiutamente il compito assegnato e produce testi ben organizzati e di agevole lettura.	4

8.1.6 Tedesco

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	<p>Le competenze raggiunte da questa classe si attestano, in generale, su un livello più che sufficiente. Questo consente l'esecuzione di compiti semplici in situazioni note, l'uso di conoscenze e abilità essenziali e l'applicazione di regole fondamentali.</p> <p>Un gruppo di alunni ha conseguito un livello discreto ed è in grado di svolgere compiti più complessi anche se non in piena autonomia, compiendo scelte consapevoli ed utilizzando conoscenze e abilità acquisite.</p> <p>Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, di attualità o di lavoro;</p> <p>Utilizzare strategie compensative nell'interazione orale;</p> <p>Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro o il settore di indirizzo;</p> <p>Distinguere le principali tipologie testuali in base alle costanti che le caratterizzano;</p> <p>Comprendere globalmente brevi messaggi radio-televisivi e brevi filmati divulgativi su tematiche note e tipiche del settore;</p> <p>Produrre testi brevi per esprimere in modo chiaro e semplice intenzioni, opinioni, e descrivere esperienze anche di tipo professionale, riguardanti il settore dei "Servizi per la Ristorazione";</p> <p>Produrre brevi relazioni o sintesi anche con l'ausilio di strumenti multimediali, utilizzando il lessico appropriato.</p>
---	---

<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>In questa classe sono state consolidate le conoscenze delle strutture grammaticali e sintattiche con conseguente uso più consapevole della lingua. Tale consapevolezza non si configura tuttavia come totale autonomia, in quanto in (anche attraverso UDA o moduli) situazioni non note la risoluzione dei problemi risulta più difficile.</p> <p>Qui di seguito le conoscenze acquisite:</p> <p>Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata, con particolare riferimento ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore dei servizi enogastronomici;</p> <p>Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro, anche formali.</p> <p>Strategie di comprensione di testi relativamente complessi riguardanti argomenti socio-culturali, riferiti in particolare al settore di indirizzo;</p> <p>Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi scritti e orali, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete;</p> <p>Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto;</p> <p>Strutture morfo-sintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali.</p> <p>Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici.</p> <p>Contenuti trattati:</p> <p>Il Mondo della Ristorazione:</p> <p>Enogastronomia e Cultura</p> <ul style="list-style-type: none"> - Essgewohnheiten in dendeutschsprachigenLändern - Die italienischeKüche - Die ligurischeKüche - Interviews über die italienische und die ligurischeKüche und überdas Essen derZukunft - Vorschlägefür die Erstellungeines "nachhaltigen" ligurischenMenüs (Projekt "Appetitauf Europa") - Vorschlägefür die Erstellungeines „nachhaltigen“ Europa-Menüs (Projekt „Appetit auf Europa“) - Wein in Italien und in den deutschsprachigenLändern - Weinherstellung, Weinbeschreibung, Qualitätskategorien, Weinprobe - LigurischeWeine - Deutsche Weine - Trinkgewohnheiten in Deutschland - Die Deutschen und das Bier, der Biergarten (da svolgere) - Ess- und Trinklokale in den deutschsprachigen Ländern und in Italien: Werbeanzeigen <p>Civiltà</p> <ul style="list-style-type: none"> - Die Bundesrepublik Deutschland:
---	---

	<p>Geographie Deutschlands Die deutschsprachigen Länder</p> <ul style="list-style-type: none"> - Die beliebtesten Urlaubsarten der Deutschen (da svolgere) - Alassio alstouristischer Badeort - Werbeanzeigen von Beherbergungsbetrieben - Geschichte: der Nationalsozialismus <p>Il Mondo del Lavoro</p> <ul style="list-style-type: none"> - “Von der Autobiographie zum Lebenslauf” - Stellenangebote - Die Bewerbung - “Ein Vorstellungsgespräch” - Meine Praktika - Aufgabeneines Kellners - Aufgabeneines Rezeptionisten - Relazione sulle esperienze professionali pregresse, stage, progetti per il futuro <p>Grammatica e sintassi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ripasso e approfondimento delle principali strutture grammaticali e sintattiche della lingua tedesca e del lessico specifico di settore, nei testi analizzati e in situazione. <p>Approfondimento sintattico-grammaticale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le proposizioni infinitive e finali - Le proposizioni relative
<p>ABILITA':</p>	<p>Esprimere le proprie opinioni con relativa spontaneità su argomenti generali, di studio e di lavoro e descrivere situazioni anche di tipo professionale;</p> <p>Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto;</p> <p>Comprendere testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti di attualità di studio e lavoro, cogliendone le idee principali ed elementi di dettaglio.</p> <p>Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radiotelevisivi e brevi filmati divulgativi su tematiche note e tipiche del settore professionale;</p> <p>Comprendere le idee principali e successivamente i dettagli in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro;</p> <p>Utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnico- professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano;</p> <p>Produrre testi scritti e orali coerenti e linguisticamente accettabili dal punto di vista formale, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei Servizi per la Ristorazione;</p>

	<p>Utilizzare il lessico del settore dei servizi alberghieri ed enogastronomici;</p> <p>Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in lingua tedesca relativi all'ambito di studio o di lavoro e viceversa;</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.</p>
METODOLOGIE:	<p>Per promuovere l'apprendimento degli alunni e contemporaneamente il loro benessere emotivo-relazionale, sono state applicate le seguenti metodologie didattiche ed educative: metodo induttivo, metodo deduttivo, didattica laboratoriale, didattica metacognitiva.</p> <p>Inoltre sono state adottate diverse modalità di insegnamento: Lezione frontale, lavori di coppia, roleplay o lavori di gruppo, lezioni interattive e multimediali, discussioni e approcci induttivi all'aspetto grammaticale, brainstorming, problem solving.</p> <p>L'interazione con gli studenti è avvenuta alternando L1 e L2, a seconda degli argomenti e degli obiettivi della lezione.</p> <p>È sempre stata proposta una riflessione linguistica contrastiva, volta ad evidenziare punti di contatto o di divergenza tra le due lingue, in qualche caso anche con la prima Lingua straniera.</p> <p>Nell'ambito della Programmazione iniziale, sono stati privilegiati gli argomenti afferenti al settore lavorativo di indirizzo ai fini di un futuro inserimento professionale e argomenti utili per la prosecuzione degli studi.</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<p>Relativamente a questo punto, è stata utilizzata la griglia di valutazione concordata con i docenti del Dipartimento di Lingue straniere, che inserisco al fondo dell'intero documento. *</p> <p>Nel primo Trimestre sono state svolte ufficialmente due prove scritte e una orale, nel Pentamestre sono state svolte fino ad oggi due prove scritte. Verranno programmate ancora due prove: una scritta e una orale.</p> <p>Nella valutazione finale si terrà conto non solo delle prove ufficiali svolte a scuola, ma anche dell'impegno profuso da alcuni allievi nella realizzazione del Progetto "Appetitauf Europa", organizzato dal Goethe-Institut di Torino.</p> <p>Nelle prove scritte e orali si è cercato, laddove possibile, di valutare il contenuto anziché la correttezza formale, al fine di non inibire l'espressione in lingua straniera e si è optato per una valutazione formativa, quando lo si è ritenuto opportuno.</p> <p>Le prove somministrate sono state prove strutturate, semi- strutturate, analisi del testo, test di comprensione orali e scritte, questionari, brevi presentazioni e/o relazioni orali e scritte, interviste.</p>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<p>Libri di Testo: Pierucci-Fazzi "Mahlzeitneu" Loescher (Sala-Bar e Vendita)</p>

	<p>Pierucci- Fazzi “Reiselust” Loescher (Accoglienza) Catani-Greiner “Ganz genau, inklusiveGrammatik”, Vol. 1 Zanichelli</p> <p>Materiali: CD del libro di testo, versione digitale e contenuti digitali integrativi del libro di testo, testi adattati dall’insegnante con spiegazione del lessico e delle strutture grammaticali e sintattiche + test di riferimento, schemi, fotocopie, testi ed articoli da siti internet o link di accesso ad essi, video e filmati da YouTube creati da professionisti del settore, da</p> <p>Associazioni che promuovono la lingua e la cultura tedesca (vedi Goethe-Institut), Case Editrici, etc., realia.</p> <p>Strumenti: Registro elettronico, Bachecca di Argo, aula multimediale virtuale e non, Piattaforma di Google Meet, Posta elettronica, Social media.</p>
--	--

8.1.7 LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno per la disciplina:	<p>L’alunno ha acquisito la competenza di saper accogliere il cliente mettendolo a proprio agio, illustrando e presentando i prodotti/servizi offerti. L’alunno conosce e rispetta le regole di corretto approccio professionale con il cliente ed applica le tecniche di base di accoglienza e assistenza al cliente</p> <p>L’alunno ha appreso gli elementi componenti un pacchetto turistico.</p> <p>L’allievo sa ideare e progettare UN EVENTO da realizzare all’interno di una realtà imprenditoria</p>
---	--

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	<p>LEGISLAZIONE TURISTICA E LA NORMATIVA SUL PACCHETTO TURISTICO</p> <p>L’ORGANIZZAZIONE DELLE RISORSE UMANE</p> <p>IL CURRICULUM VITAE E IL COLLOQUIO DI LAVORO</p> <p>L’ORGANIZZAZIONE DI EVENTI</p> <p>PROGETTAZIONE E AVVIO DI UN’IMPRESA</p>
ABILITA’:	<p>L’alunno sa realizzare itinerari turistici e pacchetti turistici / proposte di viaggio in base alle necessità del cliente</p> <p>L’alunno sa compilare un curriculum vitae e prepararsi ad un colloquio di lavoro</p>

	L'alunno sa compilare una CHECK LIST di un evento L'alunno sa ideare, progettare e avviare un'impresa; nome, logo, studio del mercato, esame e valutazione dei suoi aspetti sostenibili
METODOLOGIE:	Lezione frontale, problem solving uso del laboratorio multimediale e utilizzo dei seguenti programma e/o siti: word, excel, canva
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Valutazioni scritte e degli elaborati (pacchetto turistico,) utilizzando i seguenti elementi indicatori: Conoscenze Teoriche, Applicazione di metodi e conoscenze Analisi, astrazione, Presentazione e rielaborazione personale.
TESTI e MATERIALI STRUMENTI ADOTTATI:	/APPUNTI/DISPENSE DOCENTE/MODULISTICA DI SETTORE

Griglia di valutazione specifica (disciplinare)

1-2	<p>1) Nessuna conoscenza (foglio bianco).</p> <p>2) Non si comprendono le richieste.</p> <p>3) Non si sanno applicare le procedure in compiti semplici.</p> <p>4) Non si sanno mettere in atto le conoscenze né si sanno applicare procedure semplici in alcun contesto</p>
3-4	<p>5) Conoscenza molto scarsa e molto lacunosa.</p> <p>6) Si comprendono le richieste in modo frammentario e lacunoso.</p> <p>7) Non si riescono ad applicare le procedure in modo corretto.</p> <p>8) Non si sanno mettere in atto conoscenze e procedure in contesti semplici nei diversi ambiti</p>
5	<p>9) Conoscenza frammentaria e superficiale.</p> <p>10) Si comprendono parzialmente le richieste.</p> <p>11) Si sanno applicare le procedure in compiti semplici commettendo errori.</p> <p>12) Si mettono in atto con difficoltà conoscenze e procedure in diversi ambiti.</p>
6	<p>13) Conoscenza corretta.</p> <p>14) Si comprendono richieste semplici o più complesse, se guidati.</p> <p>15) Si applicano le procedure in compiti semplici commettendo imprecisioni.</p>

	16) Si mettono in atto conoscenze e procedure in contesti semplici nei diversi ambiti.
7-8	17) Conoscenza corretta, completa ed ordinata 18) Si comprendono le richieste in modo adeguato. 19) Si applicano le procedure senza errori. 20) Si mettono in atto conoscenze e procedure nei diversi ambiti.
9-10	21) Conoscenza corretta, completa ed ordinata anche svolgendo compiti complessi.

8.1.8 Laboratorio di sala

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	<p>L'alunno conosce i principali criteri di abbinamento del vino e la figura del sommelier, sa 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.</p> <p>L'alunno conosce in generale le caratteristiche della cucina regionale italiana, e sa presentarla in un contesto lavorativo al cliente.</p> <p>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. L'alunno conosce in generale i marchi di qualità dei prodotti tipici e li sa valorizzare. Progettare, 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.</p> <p>L'alunno comprende le differenze tra banqueting e catering.</p> <p>L'alunno descrive il processo di organizzazione di un servizio banqueting. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>L'alunno comprende e applica i principi di analisi sensoriale dei vini, in linea generale. L'alunno comprende in generale l'enografia nazionale. L'alunno riconosce i principali strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.</p> <p>L'alunno comprende i punti essenziali dell'HACCP.</p> <p>Applica correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>
---	---

<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>Criteria di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu. Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e della cucina internazionale. Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia. I marchi di qualità. Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità. Lo Champagne ed il vino. I cocktails IBA. Tecniche di catering e banqueting. Principi di analisi sensoriale dei vini. Criteria e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro. L'HACCP.</p>
<p>ABILITA':</p>	<p>Individua i possibili abbinamenti in relazione ad un menù, secondo un criterio logico. Sa servire un vino abbinandolo al piatto. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Utilizza correttamente la terminologia per la presentazione di un piatto tipico. Propone alcuni piatti regionali. Elabora un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. Sa promuovere un prodotto di nicchia della propria regione. Sa consigliare un vino abbinato ad un piatto, valorizzando il marchio di qualità. Progetta 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. Sa individuare i principali distillati per preparare cocktails di qualità. Sa individuare la differenza tra vino e Champagne. Sa "leggere" un'etichetta. Utilizza correttamente la terminologia dedicata al catering e banqueting. Progetta il menu e "carte", rispettando le regole gastronomiche. Sa organizzare, in collaborazione con l'insegnante, un banchetto. Esegue in linea generale un'analisi sensoriale del vino, con degustazione. Riconosce il sistema enografico nazionale, con i principali vini. Sa orientarsi nell'Italia enografica, dal punto di vista geografico. Applica le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita</p>

	e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. Applica efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP per garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili)
METODOLOGIE:	Lezione frontale, Lezione pratica in laboratorio, learning by doing, problem solving.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Conoscenza teorica, conoscenza pratica, utilizzo di terminologia specifica e capacità di produzione in laboratorio. Partecipazione e interesse alle attività proposte.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Dispense prodotte dalla docente, link ad articoli di settore, esempi pratici in laboratorio. Tecniche di sala - bar e vendita TOMO C Editore Alma plan

Griglia di valutazione specifica (disciplinare)

2-3	competenze inesistenti
4	I contenuti non sono appresi o sono appresi in modo confuso e frammentario; <ul style="list-style-type: none"> ●Non è in grado di applicare procedure, di effettuare analisi e sintesi; ●Ha difficoltà di riconoscimento di proprietà e classificazione; Espone in modo confuso. ●Comprende in modo frammentario testi, dati e informazioni; Non sa applicare conoscenze e abilità in contesti semplici
5	I contenuti sono appresi in modo assai limitato e disorganizzato; <ul style="list-style-type: none"> ●Applica procedure ed effettua analisi e sintesi in modo impreciso; ●Ha difficoltà di riconoscimento di proprietà e classificazione; Anche se guidato, non espone con chiarezza. ●Comprende in modo limitato e impreciso testi, dati e informazioni; Commette errori sistematici nell'applicare conoscenze e abilità in contesti semplici
6	I contenuti sono appresi in modo superficiale, parziale e/o meccanico <ul style="list-style-type: none"> ●Applica procedure ed effettua analisi e sintesi in modo parziale e solo in compiti noti; ●Guidato, riesce a riconoscere proprietà ed a classificare; Necessità di guida nell'esposizione. ●Comprende solo in parte e superficialmente testi, dati e informazioni; Se guidato, applica conoscenze e abilità in contesti semplici
7	I contenuti sono appresi in modo globale, nelle linee essenziali e con approfondimento solo di alcuni argomenti <ul style="list-style-type: none"> ●Applica procedure ed effettua analisi e sintesi in modo consapevole; ●Riconosce proprietà e regolarità e applica criteri di classificazione. Espone in modo semplice, ma chiaro. <ul style="list-style-type: none"> ●Comprende in modo globale testi, dati e informazioni. Sa applicare conoscenze e abilità in vari contesti in modo complessivamente corretto

8	<p>I contenuti sono appresi in modo ordinato, sicuro con adeguata integrazione alle conoscenze preesistenti, applica procedure ed effettua analisi e sintesi in modo consapevole, corretto e con assoluta autonomia</p> <p>Riconosce con sicurezza e precisione proprietà e regolarità, che applica nelle classificazioni; Sa esprimere valutazioni personali ed espone in modo preciso e ordinato.</p> <ul style="list-style-type: none"> ●Comprende a vari livelli testi, dati e informazioni; ●Sa applicare conoscenze e abilità in vari contesti in modo corretto; sa orientarsi nella soluzione di problemi complessi
9	<p>I contenuti sono appresi in modo completo, sicuro e autonomo</p> <ul style="list-style-type: none"> ●Applica procedure ed effettua analisi e sintesi con piena sicurezza e autonomia; ●Riconosce proprietà e regolarità, che applica autonomamente nelle classificazioni; <p>Sa esprimere valutazioni personali ed espone in modo chiaro, preciso e sicuro.</p> <ul style="list-style-type: none"> ●Comprende in modo completo e approfondito testi, dati e informazioni; ●Applica conoscenze e abilità in vari contesti in modo corretto e sicuro; <p>Sa orientarsi nella soluzione di problemi complessi</p>
10	<p>I contenuti sono appresi in modo completo, sicuro e organico, riuscendo autonomamente ad integrare conoscenze preesistenti</p> <ul style="list-style-type: none"> ●Applica procedure con piena sicurezza ed effettua analisi e sintesi corrette, approfondite e originali; ●Sa utilizzare proprietà e regolarità per creare idonei criteri di classificazione; ●Esprime valutazioni personali pertinenti e supportate da argomentazioni efficaci; ●Comprende in modo completo e approfondito testi, dati e informazioni; <ul style="list-style-type: none"> ●Applica conoscenze e abilità in vari contesti sicurezza e padronanza; <p>Sa orientarsi nella soluzione di problemi complessi</p>

8.1.9 Matematica

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</p>	<p>Coerentemente alla normativa attualmente vigente per il secondo biennio degli Istituti di Istruzione professionale, nella progettazione disciplinare si fa riferimento alle seguenti competenze disciplinari:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; 2. Utilizzare le strategie del pensiero razionale e lavorare per modelli per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni; 3. Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali, interpretare dati, organizzare le informazioni. 4. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio,
--	---

	<p>ricerca, approfondimento e progetti digitali condivisibili in Rete.</p> <p>5. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p>
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>Richiami ed approfondimenti di algebra e geometria analitica.</p> <p>Elementi di analisi funzionale: studio di funzione e analisi delle caratteristiche del grafico relativo.</p> <p>Il concetto di intorno e limite: lettura dei limiti da grafico per discutere una funzione agli estremi del dominio e in prossimità dei punti in cui non è definita.</p> <p>Interpretazione dei dati presenti in un grafico ed analisi del contesto problematico.</p> <p>Concetti generali di statistica: raccolta, organizzazione, analisi di dati e rappresentazione dei risultati.</p> <p>Interpretazione di testi e grafici a carattere statistico.</p> <p>Realizzazione di indagini statistiche in relazione alla simulazione di avvio di un'azienda (UDA).</p>
<p>ABILITA':</p>	<p>Saper utilizzare gli strumenti dell'algebra e della geometria analitica.</p> <p>Saper utilizzare gli strumenti dell'analisi per condurre lo studio di funzione.</p> <p>Saper discutere funzioni a partire dalla rappresentazione grafica.</p> <p>Saper individuare i dati inerenti un caso reale.</p> <p>Formalizzare problemi in contesti reali, saper analizzare il modello matematico individuando le soluzioni per gestire il caso.</p> <p>Saper raccogliere, organizzare e rappresentare insiemi di dati.</p> <p>Saper analizzare i dati raccolti attraverso i principali strumenti della statistica descrittiva.</p>
<p>METODOLOGIE:</p>	<p>Attività in laboratorio informatico: uso di strumenti e software specifici, utilizzo di servizi e ambienti di sviluppo in Rete per la realizzazione di progetti condivisi.</p> <p>Comunicazione contenuti e consegne attraverso registro elettronico.</p> <p>Lezioni frontali dialogate o partecipate, secondo le metodologie standard, in funzione delle specifiche esigenze della classe.</p> <p>Lavoro individuale e sviluppo di progetti in laboratorio.</p> <p>Comunicazione contenuti e consegne attraverso registro elettronico, bacheca condivisa, servizio e-mail.</p> <p>Pubblicazione sul sito della classe di materiali relativi a spiegazioni, mappe, eserciziari, approfondimento, progetti realizzati, correzione degli esercizi proposti.</p>
<p>CRITERI DI VALUTAZIONE:</p>	<p>TIPOLOGIA DI PROVE e GRIGLIA DI VALUTAZIONE DISCIPLINARE (griglia di valutazione di Istituto approvata per le prove orali e scritte (allegata sotto))</p> <p>1. Prove scritte/orali articolate come segue: interrogazione breve; prova semi-strutturata, prove di lettura grafico in contesto e grafici di funzioni.</p>

	<p>2. Richiesta di lavori individuali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sviluppo di relazioni per l'analisi di grafici nella realtà - rielaborazioni personali su alcune tematiche di attualità <p>Per l'assegnazione di valutazioni di lavori individuali si è tenuta traccia di un giudizio basato su alcuni indicatori:</p> <ul style="list-style-type: none"> - completezza e precisione del lavoro svolto - attenzione e partecipazione - rielaborazione personale
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<p>Autore Titolo Editore Leonardo Sasso</p> <p>La matematica a colori Ed. Gialla per il secondo biennio – vol. 4</p> <p>DeA Scuola - Petrini</p>

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLE PROVE ORALI /SCRITTE

INDICATORI	DESCRITTORI	Punti Max	
Conoscenze	Possiede una conoscenza degli elementi teorici e dei procedimenti risolutivi:	completa e approfondita.	4
		adeguata.	3.5
		essenziale. ¹	2.5
		parziale.	2
		pressoché nulla.	1
Competenze	L'esecuzione, rielaborazione e analisi del tema proposto è:	corretta e appropriata	2
		adeguata.	1.5
		essenziale. ¹	1
		disorganica, lacunosa e poco precisa.	0.5
		scorretta e con gravi errori.	0
Abilità	Esposizione, proprietà di linguaggio, organizzazione delle informazioni ricavate dal quesito:	chiara e efficace.	4
		adeguata.	3.5
		essenziale. ¹	2.5
		disorganica. errata e/o inappropriata.	2 1

8.1.10 Scienze e cultura dell'alimentazione

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	Coerentemente alla normativa attualmente vigente per il secondo biennio degli Istituti di Istruzione
---	--

	<p>professionale, nella progettazione disciplinare si fa riferimento alle seguenti competenze disciplinari:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. 2. Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche esigenze dietologiche. 3. Agire nel sistema qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse. 4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera. 5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. 6. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
--	---

<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>Le principali cause di contaminazione degli alimenti, le modalità di trasmissione e le possibili conseguenze sulla salute. Le condizioni ambientali più favorevoli per lo sviluppo dei microrganismi in un alimento. La classificazione sistematica e la valutazione dei fattori di rischio delle più comuni infezioni e intossicazioni alimentari.</p> <p>Le certificazioni di qualità degli alimenti. I principi fondamentali della sicurezza alimentare. Il sistema HACCP.</p> <p>Le principali caratteristiche strutturali e biologiche dei macronutrienti e micronutrienti. La classificazione dei macronutrienti e dei micronutrienti e le principali funzioni svolte dai macronutrienti e micronutrienti. I fabbisogni dei macronutrienti nell'ambito di una dieta equilibrata.</p> <p>Le linee generali per l'elaborazione di una dieta equilibrata. I principi di dietetica e le relative modalità operative di calcolo: peso corporeo reale e teorico, BMI, FET e MB.</p> <p>Le caratteristiche di una dieta equilibrata nelle diverse fasce di età, in condizioni fisiologiche e para fisiologiche. I principi di dietoterapia. Le principali indicazioni di una dieta razionale ed equilibrata in situazioni di obesità, dislipidemie, diabete mellito, ipertensione, allergie e intolleranze. Principali tipi di allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.</p> <p>I novel foods o alimenti innovativi: dagli alimenti light agli OGM.</p> <p>Le nuove tendenze di filiera: dalle nuove gamme alla filiera corta e sistemi produttivi sostenibili.</p>
<p>ABILITA':</p>	<p>Sapere Individuare i pericoli di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli. Identificare il ruolo dei fattori che concorrono alla trasmissione di agenti biologici delle malattie alimentari.</p>

	<p>Gestire i rischi e applicare un piano HACCP e saper creare un diagramma di flusso.</p> <p>Saper formulare o modificare menù in base ad esigenze patologiche o fisiologiche particolari.</p> <p>Leggere e utilizzare tabelle e formule per elaborare una dieta equilibrata in diverse situazioni fisiologiche o patologiche della clientela.</p> <p>Individuare le caratteristiche organolettiche, nutrizionali e merceologiche dei nuovi prodotti alimentari.</p>
METODOLOGIE:	<p>Lezione frontale o partecipata, lavori di gruppo, relazione degli allievi su documentari visti in classe o particolari argomenti trattati, problem solving, flipped classroom, presentazione di power point, analisi di documenti come LARN e Linee Guida per una Sana Alimentazione, analisi di importanti siti di riferimento per una sana alimentazione. Compresenza con Sala con attenzione ad applicazione di competenze tipiche della materia in possibili casi aziendali.</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<p>Indicatori per la valutazione declinati nei descrittori del piano di lavoro e "pesi" correlati all'argomento e tipologia di verifica: conoscenze teoriche; applicazione di metodi e conoscenze; rielaborazione personale; terminologia specifica.</p>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<p>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE per il 5^a anno Filomena Fuoco Editrice San marco</p> <p>Dispense e approfondimenti prodotti dal docente</p>

8.1.11 Laboratorio cucina

COMPETENZE RAGGIUNTE	<p>Organizzare all'interno di una realtà gastronomica tutto il processo lavorativo su assi trasversali riguardanti la approfondita conoscenza dei prodotti, le tecniche di lavorazione, l'utilizzo delle nuove tecniche di cottura, i punti critici, la tempistica del servizio, le esigenze alimentari, e la sostenibilità.</p>
CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI	<p>Conoscere le diverse realtà e proposte ristorative, riuscire a attuare adeguate strategie di marketing. Attuare le norme riguardanti la sicurezza alimentare e sul lavoro</p>
ABILITA'	<p>Realizzare preparazioni utilizzando prodotti d'eccellenza del territorio sapendo valorizzare ed esaltare le caratteristiche di sapore, tecniche di manipolazione e presentazione</p>

METODOLOGIE	Lezione frontale, lezione partecipata, lavoro di gruppo, discussione in classe, attività di laboratorio
CRITERI DI VALUTAZIONE	Conoscenza teorica, conoscenza pratica, utilizzo di terminologia specifica e capacità di produzione in laboratorio. Partecipazione e interesse alle attività proposte.
TESTI E MATERIALI UTILIZZATI	Sussidi audiovisivi, materiale fornito dal docente, internet

8.1.12 Educazione Civica

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	<p><u>Costituzione</u></p> <p>Maturare un comportamento quotidiano che trovi coerenza con i principi stabiliti dalla Costituzione comprendendo che essa rappresenta il fondamento della convivenza e del patto sociale del nostro Paese.</p> <p>Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano.</p> <p>Partecipare al dibattito culturale.</p> <p>Perseguire il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale</p> <p><u>Sviluppo sostenibile</u></p> <p>Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario per lo sviluppo sostenibile.</p> <p>Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</p> <p><u>Cittadinanza digitale</u></p> <p>Esercitare i principi della cittadinanza digitale con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di</p>
---	---

valori che regolano la vita democratica.

<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p><u>Costituzione</u></p> <p>Ripasso delle fonti del diritto</p> <p><u>Sviluppo sostenibile</u></p> <p>Approfondimenti relativi agli obiettivi contenuti nell'Agenda 2030</p> <p><u>Cittadinanza digitale</u></p> <p>La moneta elettronica - Il dark web - I bitcoin - Il cyberbullismo - La discriminazione di genere - L'inflazione - La ludopatia - La dipendenza da cellulare - I bitcoin e le cryptovalute - Il costo della benzina - Il caro bollette - Lo sfruttamento minorile - Lo spid - Il body shaming - La dipendenza da Internet – La fuga dei “cervelli”</p>
<p>ABILITA':</p>	<p><u>Costituzione</u></p> <p>Conoscenza della Costituzione Italiana, intesa non solo come norma cardine del nostro ordinamento, ma anche come criterio per identificare diritti, doveri, compiti, comportamenti personali e istituzionali, finalizzati a promuovere il pieno sviluppo della persona e la partecipazione di tutti i cittadini all'organizzazione politica, economica e sociale del Paese.</p> <p>Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.</p> <p>Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.</p> <p><u>Sviluppo sostenibile</u></p> <p>Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.</p>

	<p>Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.</p> <p>Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.</p> <p><u>Cittadinanza digitale</u></p> <p>Utilizzare consapevolmente e responsabilmente i mezzi di comunicazione virtuali</p> <p>Riconoscere i rischi e le insidie che l'ambiente digitale comporta Comprendere le conseguenze delle azioni sul web da un punto di vista giuridico, sociale ed economico.</p>
METODOLOGIE:	Lezione frontale, partecipata, discussione in classe, lavori di gruppo. La docente ha presentato gli argomenti durante le lezioni cercando di coinvolgere gli alunni, facendo domande, indagando sulle loro conoscenze in merito al tema trattato, cercando di indurli ad interagire anche fra loro. Durante le lezioni si è cercato, sovente, di fare riferimento ad uno o più articoli della Costituzione collegati all'argomento trattato; l'articolo è stato letto ed è stato occasione di ulteriore riflessione.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Per quanto riguarda la valutazione, questa è stata la risultante non solo della o delle prove scritte/orali ma anche e soprattutto della partecipazione attiva alle lezioni, degli apporti personali offerti nelle discussioni in classe, della curiosità dimostrata, della sensibilità dedicata a particolari argomenti, dell'impegno nella ricerca di informazioni per approfondire le tematiche trattate.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	La Costituzione italiana Non sono stati adottati testi specifici. Documenti e informazioni dalla rete

8.1.13 IRC

COMPETENZE RAGGIUNTE	Valutare il contributo della religione cristiana allo sviluppo della civiltà umana; valutazione critica dei valori della cultura contemporanea in una prospettiva etica
CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI	La bioetica nel dibattito culturale contemporaneo: l'impatto dei social media nella comunicazione; i valori della pace e del disarmo

	in un mondo pieno di conflitti e l'obiezione di coscienza; l'importanza dei valori etici nel progetto personale di vita
ABILITA'	Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita confrontandosi con la visione etica cristiana; impostare domande di senso sulle fondamentali esperienze della vita umana: nascita, morte, sofferenza, relazioni sociali e interpersonali, cultura e sviluppo
METODOLOGIE	Debate, confronti a classe aperta, documentazione sugli argomenti mediante materiale audiovisivo, sintesi orali personali o di gruppo
CRITERI DI VALUTAZIONE	Partecipazione attiva e costruttiva alle lezioni, approfondimenti personali, interesse critico e partecipato agli argomenti proposti
TESTI E MATERIALI UTILIZZATI	Video, documentari, film, schede fotocopiate, testi di autori scelti.

8.1.14 Scienze motorie

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:	Fondamentali individuali e di squadra pallavolo, pallacanestro, badminton. Mobilità articolare. Coordinazione. Forza. Resistenza. Elementi di Teoria: Le manovre di Primo Soccorso (Heimlich, RCP) BLS (Basic Life Support) BLSD (Uso del DAE). Benefici dell'attività fisica. La Dieta dello Sportivo.
---	---

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	Fondamentali individuali e di squadra pallavolo, pallacanestro, badminton. Mobilità articolare. Coordinazione. Forza. Resistenza. Elementi di Teoria: Le manovre di Primo Soccorso (Heimlich, RCP) BLS (Basic Life Support)
--	--

	<p>BLS (Uso del DAE).</p> <p>Benefici dell'attività fisica.</p> <p>La Dieta dello Sportivo.</p>
ABILITA':	<p>Eseguire in modo corretto esercizi, rispetto delle regole, degli altri, della propria sicurezza.</p> <p>Eseguire i fondamentali individuali e di squadra degli sport.</p> <p>Conoscere ed applicare basilari tecniche di primo soccorso.</p> <p>Conoscere nozioni basilari di educazione alimentare per il benessere e la propria salute.</p>
METODOLOGIE:	<p>Metodo globale e analitico.</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<p>Constatazione dei progressi ottenuti.</p> <p>Autovalutazione del processo di apprendimento.</p>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<p>Attrezzature della Palestra. Corpo Proprio.</p> <p>Appunti utilizzati dal Docente.</p>

9 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

9.1 Criteri di valutazione

La griglia di valutazione utilizzata durante l'Anno Scolastico per le prove scritte e orali è quella approvata dal Collegio Docenti e adattata per ogni Dipartimento.

CORRISPONDENZA TRA VOTO E GIUDIZIO

LIVELLI	VOTO	GIUDIZIO SINTETICO	DESCRITTORI
ELEVATO (Pieno e completo raggiungimento degli obiettivi)	10	Ottimo	Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> - padronanza completa e autonomo approfondimento dei contenuti. Abilità / Competenze: <ul style="list-style-type: none"> - abilità stabili, corrette ed autonome di comprendere, applicare organizzare; - utilizzo delle capacità logico-rielaborative e critico-valutative anche in situazioni di apprendimento nuove e complesse.
	9	Distinto	Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> - padronanza approfondita dei contenuti. Abilità / Competenze: <ul style="list-style-type: none"> - abilità stabili, corrette ed autonome di comprendere, applicare organizzare; - utilizzo delle capacità logico-rielaborative e critico-valutative anche in situazioni di apprendimento nuove e complesse.
	8	Buono	Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> - padronanza dei contenuti. Abilità / Competenze: <ul style="list-style-type: none"> - abilità stabili, corrette ed autonome di comprendere, applicare e argomentare; - utilizzo delle capacità logico-rielaborative in situazioni di apprendimento nuove e complesse.

LIVELLI	VOTO	GIUDIZIO SINTETICO	DESCRITTORI
SUFFICIENTE (Raggiungimento degli obiettivi)	7	Discreto	Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> - sicura assimilazione dei contenuti. Abilità / Competenze: <ul style="list-style-type: none"> - abilità acquisite di comprendere e applicare teorie, concetti e procedimenti in situazioni di apprendimento note di media complessità; - utilizzo delle capacità logico-rielaborative anche in situazioni di apprendimento nuove di media complessità.
	6	Sufficiente	Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> - essenziale assimilazione dei contenuti. Abilità / Competenze: <ul style="list-style-type: none"> - acquisizione delle abilità di applicazione di concetti e procedimenti in situazioni semplici di apprendimento; - utilizzo delle capacità rielaborative in situazioni di apprendimento note e/o semplici.

LIVELLI	VOTO	GIUDIZIO SINTETICO	DESCRITTORI
---------	------	--------------------	-------------

INSUFFICIENZA (Mancato raggiungimento degli obiettivi)	5	Insufficiente	Conoscenze: parziale e/o settoriale assimilazione dei contenuti. Abilità / Competenze: - incertezza nella comprensione e applicazione di concetti e procedimenti anche in situazioni semplici di apprendimento; - carenze a livello logico-rielaborativo.
	4	Insufficiente grave	Conoscenze: - carenze nella conoscenza dei contenuti. Abilità / Competenze: - carenza nella comprensione e applicazione di concetti e procedimenti anche in situazioni semplici di apprendimento; - limitato utilizzo della capacità logico-rielaborativa.
	3	Insufficiente molto grave	Conoscenze: - gravi carenze nella conoscenza dei contenuti. Abilità / Competenze: - gravi carenze nella comprensione e applicazione di concetti e procedimenti, anche in situazioni semplici di apprendimento.
	2 1	Insufficiente estremamente grave	Conoscenze: - carenze molto gravi nella conoscenza dei contenuti. Abilità / Competenze: - non ha consentito l'accertamento dei livelli.
NON CLASSIFICATO	A causa di assenze sistematiche, della mancanza di un congruo numero di verifiche (scritte, orali, scritto grafiche, pratiche) e di compiti eseguiti a casa, non ci sono elementi utili alla classificazione dei livelli di conoscenza, abilità, e competenze .		

9.2 Criteri attribuzione crediti

L'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della banda di oscillazione, è di competenza del Consiglio di Classe. In via ordinaria viene assegnato il punteggio più alto della banda di oscillazione solo in presenza di voto di condotta maggiore o uguale a 8/10.

Il punto di credito scolastico **non** sarà aggiunto al punteggio di base della banda d'oscillazione individuata dalla media aritmetica dei voti conseguita nello stesso scrutinio, nei casi seguenti:

- sospensione di giudizio;
- promozione per voto di Consiglio anche in una sola disciplina;
- promozione con più di due "carenze" presenti nei voti proposti;
- ammissione agli esami di stato per voto di Consiglio nello scrutinio finale in classi quinte.
- ammissione agli esami di stato con più di due "carenze" fra i voti proposti nello scrutinio finale in classi quinte.

Si sintetizzano le aree di interesse per l'applicazione del punto aggiuntivo durante gli scrutini di fine anno:

- Frequenza scolastica assidua
- Interesse ed impegno continuativi
- Partecipazione ad attività scolastiche aggiuntive
- Partecipazione all'IRC o alle Attività Alternative opzione A o B
- Partecipazione ad attività certificate da enti esterni: Artistico-culturale, Linguistico, Informatico, Didattico-Culturale, Sportivo, ...

9.3 Griglie di valutazione prove scritte

Ogni docente, per le valutazioni sia scritte sia orali, si è attenuto alla griglia di valutazione prodotta dal proprio dipartimento.

9.3.1 Griglie di correzione prima prova

GRIGLIA DI CORREZIONE DELLA PRIMA PROVA: TIPOLOGIA A			
INDICATORI	DESCRITTORI GENERALI DI PRIMA PROVA	PUNTI	DSA
1. Capacità di ideare e organizzare un testo	a. Scelta e organizzazione degli argomenti scarsamente pertinenti alla traccia	1-5	1-6
	b. Organizzazione degli argomenti inadeguata e/o disomogenea	6-9	7-10
	c. Organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo	10-11	11-14
	d. Ideazione e organizzazione del testo efficaci, adeguata articolazione degli argomenti	12-16	15-18
2. Coesione e coerenza testuale	a. Piano espositivo non coerente, nessi logici inadeguati	1-5	1-6
	b. Piano espositivo coerente, imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi testuali	6-9	7-10
	c. Piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi	10-11	11-14
	d. Piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato e vario dei connettivi	12-16	15-18
3. Correttezza grammaticale; uso adeguato ed efficace della punteggiatura; ricchezza e padronanza testuale	a. Gravi e diffusi errori formali, inadeguatezza del repertorio lessicale	1-3	
	b. Presenza di alcuni errori ortografici e/o sintattici, lessico non sempre adeguato	4-6	
	c. Forma complessivamente corretta dal punto di vista ortografico e sintattico, repertorio lessicale semplice, punteggiatura non sempre adeguata	7-8	
	d. Esposizione corretta, scelte stilistiche adeguate. Buona proprietà di linguaggio e utilizzo efficace della punteggiatura.	9-12	
4. Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici	a. Conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati, superficialità delle informazioni; giudizi critici non presenti	1-5	1-6
	b. Conoscenze e riferimenti culturali modesti, giudizi critici poco coerenti	6-9	7-10
	c. Conoscenze e riferimenti culturali essenziali, adeguata formulazione di giudizi critici	10-11	11-14
	d. Conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi, efficace formulazione di giudizi critici	12-16	15-18

INDICATORI	DESCRITTORI SPECIFICI DI TIPOLOGIA A	PUNTI	DSA
1. Rispetto dei vincoli posti nella consegna: lunghezza, forma parafrasata o sintetica della rielaborazione	a. Consegne e vincoli scarsamente rispettati	1-2	1-
	b. Consegne e vincoli adeguatamente rispettati	3-4	3
	c. Consegne e vincoli pienamente rispettati	5-6	4-
			5
			6-8

2. Capacità di comprendere il testo	a. Comprensione quasi del tutto errata o parziale b. Comprensione parziale con qualche imprecisione c. Comprensione globale corretta ma non approfondita d. Comprensione approfondita e completa	1-2 3-6 7-8 9- 12	1-3 4-7 8-10 11-14
3. Analisi lessicale, sintattica, stilistica ed eventualmente retorica	a. Analisi errata o incompleta degli aspetti contenutistici e formali, molte imprecisioni b. Analisi sufficientemente corretta e adeguata con alcune imprecisioni c. Analisi completa, coerente e precisa	1-4 5-6 7- 10	1-4 5-6 7-10
4. Interpretazione del testo	a. Interpretazione quasi del tutto errata b. Interpretazione e contestualizzazione complessivamente parziali e imprecise c. Interpretazione e contestualizzazione sostanzialmente corrette d. Interpretazione e contestualizzazione corrette e ricche di riferimenti culturali	1-3 4-5 6-7 8- 12	1-4 5-7 8-10 11-14

Punteggio grezzo	7-12	13-17	18-22	23-27	28-32	33-37	38-42	43-47	48-52	53-57	58-62	63-67	68-72	73-77	78-82	83-87	88-92	93-97	98-100
PUNTEGGIO ATTRIBUITO	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

GRIGLIA DI CORREZIONE DELLA PRIMA PROVA: TIPOLOGIA B			
INDICATORI	DESCRITTORI GENERALI DI PRIMA PROVA	DSA	
		PUNTI	
1. Capacità di ideare e organizzare un testo	a. Scelta degli argomenti scarsamente pertinente alla traccia b. Organizzazione degli argomenti inadeguata e/o disomogenea c. Organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo d. Ideazione e organizzazione del testo efficaci, adeguata articolazione degli argomenti	1-5 6-9 10-11 12- 16	1-6 7- 10 11-14 15-18
2. Coesione e coerenza testuale	a. Piano espositivo non coerente, nessi logici inadeguati b. Piano espositivo coerente, imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi logici c. Piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi d. Piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato e vario dei connettivi testuali	1-5 6-9 10-11 12- 16	1-6 7-11 12-14 15-18

3. Correttezza grammaticale; uso adeguato ed efficace della punteggiatura; ricchezza e padronanza testuale	a. Gravi e diffusi errori formali, inadeguatezza del repertorio lessicale b. Presenza di alcuni errori ortografici e/o sintattici, lessico non sempre adeguato c. Forma complessivamente corretta dal punto di vista ortografico e sintattico, repertorio lessicale semplice, punteggiatura non sempre adeguata d. Esposizione corretta, scelte stilistiche adeguate. Buona proprietà di linguaggio e utilizzo efficace della punteggiatura.	1-3 4-6 7-8 9-12	
4. Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici	a. Conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati, superficialità delle informazioni; giudizi critici non presenti b. Conoscenze e riferimenti culturali modesti, giudizi critici poco coerenti c. Conoscenze e riferimenti culturali essenziali, adeguata formulazione di giudizi critici d. Conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi, efficace formulazione di giudizi critici	1-5 6-9 10- 11 12- 16	1-6 7- 11 12- 14 15-18

INDICATORI	DESCRITTORI SPECIFICI DI TIPOLOGIA B	PUNTI	DSA
1. Capacità di individuare tesi e argomentazioni	a. Mancato riconoscimento di tesi e argomentazioni b. Individuazione parziale di tesi e argomentazioni c. Adeguate individuazione degli elementi fondamentali del testo argomentativo d. Individuazione di tesi e argomentazioni completa, corretta e approfondita	1-4 5-9 10- 11 12- 16	1-5 6- 10 11- 14 15-18
2. Organizzazione del ragionamento e uso dei connettivi	a. Articolazione del ragionamento non efficace, utilizzo errato dei connettivi b. Articolazione del ragionamento non sempre efficace, alcuni connettivi inadeguati c. Ragionamento articolato con utilizzo adeguato dei connettivi d. Argomentazione efficace con organizzazione incisiva del ragionamento, utilizzo di connettivi diversificati e appropriati	1-2 3-5 6-7 8-12	1-3 4-7 8- 10 11-14
3. Utilizzo di riferimenti culturali congruenti a sostegno della tesi	a. Riferimenti culturali errati e non congruenti per sostenere la tesi b. Riferimenti culturali a sostegno della tesi parzialmente congruenti c. Riferimenti culturali adeguati e congruenti a sostegno della tesi d. Ricchezza di riferimenti culturali a sostegno della tesi	1-3 4-5 6-7 8-12	1-4 5-7 8- 10 11-14

Punteggio grezzo	7-12	13-17	18-22	23-27	28-32	33-37	38-42	43-47	48-52	53-57	58-62	63-67	68-72	73-77	78-82	83-87	88-92	93-97	98-100
PUNTEGGIO ATTRIBUITO	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

GRIGLIA DI CORREZIONE DELLA PRIMA PROVA: TIPOLOGIA C			
INDICATORI	DESCRITTORI GENERALI DI PRIMA PROVA	PUNTI	DSA
Capacità di ideare e organizzare un testo	a. Scelta degli argomenti scarsamente pertinente alla traccia b. Organizzazione degli argomenti inadeguata e/o disomogenea c. Organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo d. Ideazione e organizzazione del testo efficaci, adeguata articolazione degli argomenti	1-5 6-9 10-11 12-16	1-6 7-10 11-14 15-18
2. Coesione e coerenza testuale	a. Piano espositivo non coerente, nessi logici inadeguati b. Piano espositivo coerente, imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi logici c. Piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi d. Piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato e vario dei connettivi testuali	1-5 6-9 10-11 12-16	1-6 7-11 12-14 15-18
3. Correttezza grammaticale; uso adeguato ed efficace della punteggiatura; ricchezza e padronanza testuale	a. Gravi e diffusi errori formali, inadeguatezza del repertorio lessicale b. Presenza di alcuni errori ortografici e/o sintattici, lessico non sempre adeguato c. Forma complessivamente corretta dal punto di vista ortografico e sintattico, repertorio lessicale semplice, punteggiatura non sempre adeguata d. Esposizione corretta, scelte stilistiche adeguate. Buona proprietà di linguaggio e utilizzo efficace della punteggiatura.	1-3 4-6 7-8 9-12	—
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici	a. Conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati, superficialità delle informazioni; giudizi critici non presenti b. Conoscenze e riferimenti culturali modesti, giudizi critici poco coerenti c. Conoscenze e riferimenti culturali essenziali, adeguata formulazione di giudizi critici d. Conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi, efficace formulazione di giudizi critici	1-5 6-9 10-11 12-16	1-6 7-11 12-14 15-18

INDICATORI	DESCRITTORI SPECIFICI DI TIPOLOGIA C	PUNTI	DSA
1. Pertinenza rispetto alla traccia, coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	a. Elaborato non pertinente alla traccia, titolo inadeguato, consegne disattese b. Elaborato parzialmente pertinente alla traccia, titolo inadeguato c. Elaborato adeguato alle consegne della traccia con titolo pertinente d. Efficace sviluppo della traccia, con eventuale titolo e parafrasi coerenti	1-4 5-8 9-10 11-16	1-5 6-10 11-14 15-18

2. Capacità espositive	a. Esposizione confusa, inadeguatezza dei nessi logici b. Esposizione non sempre chiara, nessi logici talvolta inadeguati c. Esposizione complessivamente chiara e lineare d. Esposizione chiara ed efficace, ottimo uso di linguaggi e registri specifici	1-2 3-5 6-7 8-12	1-3 4-7 8-10 11-14
3. Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	a. Conoscenze e riferimenti culturali prevalentemente errati e non pertinenti b. Conoscenze e riferimenti culturali parzialmente corretti c. Conoscenze e riferimenti culturali essenziali e corretti d. Ottima padronanza dell'argomento, ricchezza di riferimenti culturali frutto di conoscenze personali o di riflessioni con collegamenti interdisciplinari	1-2 3-5 6-7 8-12	1-4 5-7 8-10 11-14

Punteggio grezzo	7-12	13-17	18-22	23-27	28-32	33-37	38-42	43-47	48-52	53-57	58-62	63-67	68-72	73-77	78-82	83-87	88-92	93-97	98-100
PUNTEGGIO ATTRIBUITO	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

9.3.2 Griglie di correzione seconda prova

GRIGLIA DI VALUTAZIONE Seconda prova scritta tipologia A

N.	Indicatori (MIUR)	Descrittori	Punteggio
1	Comprensione del testo introduttivo sulla base di documenti, tabelle e dati	Comprende in modo completo il testo introduttivo sulla base dei documenti forniti	3
		Comprende in modo adeguato il testo introduttivo sulla base dei documenti forniti	2,5
		Comprende in modo basilare il testo introduttivo anche sulla base dei documenti forniti	2
		Comprende in modo parziale il testo introduttivo	1,5
		Comprende in modo non adeguato il testo introduttivo	1
2	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Possiede conoscenze disciplinari, relative ai nuclei tematici, complete e approfondite e le utilizza argomentando adeguatamente e con coerenza	6-5
		Possiede conoscenze disciplinari relative ai nuclei tematici, complete e adeguate e le utilizza argomentando con coerenza	4
		Possiede conoscenze disciplinari, relative ai nuclei tematici, essenziali e ne argomenta gli aspetti fondamentali	3

		Possiede conoscenze disciplinari, relative ai nuclei tematici, approssimative e ne argomenta in modo non sempre adeguato	2,5
		Possiede conoscenze disciplinari relative ai nuclei tematici semplici e frammentarie	1-2
3	Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nello sviluppo delle tematiche con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Comprende e analizza le tematiche compiendo collegamenti e scelte valide e originali con competenza professionale	8-7
		Comprende e analizza le tematiche compiendo collegamenti e scelte valide e appropriate	6,5-5,5
		Comprende e analizza le tematiche compiendo collegamenti e scelte valide ma approssimative	5
		Comprende e analizza le tematiche compiendo qualche collegamento e scelte superficiali	4,5-3
		Comprende e analizza le tematiche compiendo scelte confuse e frammentarie	1-2,5
4	Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Utilizza una forma corretta ed esprime le informazioni in modo chiaro, approfondito ed esauriente con linguaggio specifico rigoroso e pertinente	3
		Utilizza una forma sostanzialmente corretta ed esprime le informazioni in modo chiaro con linguaggio specifico pertinente	2,5
		Utilizza una forma semplice ed esprime le informazioni in modo essenziale e sufficiente con linguaggio specifico abbastanza appropriato	2
		Utilizza una forma non del tutto corretta ed esprime le informazioni in modo superficiale e disorganico con linguaggio specifico limitato	1,5
		Utilizza una forma non corretta ed esprime le informazioni in modo disorganico e frammentario con linguaggio specifico non sempre pertinente	1
		Totale/20	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE Seconda prova scritta tipologia B

N.	Indicatori (MIUR)	Descrittori	Punteggio
1	Comprensione del caso	Comprende in modo completo il caso aziendale proposto e i dati del contesto operativo	3

	aziendale proposto e dei dati del contesto operativo	Comprende in modo adeguato il caso aziendale proposto e i dati del contesto operativo	2,5
		Comprende in modo basilare il caso aziendale proposto e i dati del contesto operativo	2
		Comprende in modo parziale il caso aziendale proposto e i dati del contesto operativo	1,5
		Comprende in modo non adeguato il caso aziendale proposto e i dati del contesto operativo	1
2	Padronanza delle conoscenze relative alle problematiche relative al caso dell'area professionale di riferimento utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Possiede conoscenze disciplinari relative alle problematiche del caso aziendale complete, approfondite e professionali e le utilizza argomentando adeguatamente e con coerenza	6-5
		Possiede conoscenze disciplinari relative alle problematiche del caso aziendale complete e adeguate e le utilizza argomentando con coerenza	4
		Possiede conoscenze disciplinari relative alle problematiche del caso aziendale essenziali e ne argomenta gli aspetti fondamentali	3
		Possiede conoscenze disciplinari semplici relative alle problematiche del caso aziendale e ne argomenta in modo non sempre adeguato	2,5
		Possiede conoscenze disciplinari relative alle problematiche del caso aziendale semplici e frammentarie	1-2
3	Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Comprende e analizza le situazioni problematiche elaborando soluzioni valide e originali con competenza professionale e compiendo collegamenti concettuali e operativi opportuni e corretti	8-7
		Comprende e analizza le situazioni problematiche elaborando soluzioni adeguate e compiendo collegamenti concettuali e operativi corretti	6-5
		Comprende e analizza le situazioni problematiche elaborando soluzioni valide ma approssimative e con collegamenti concettuali e operativi essenziali	4
		Comprende e analizza le situazioni problematiche elaborando soluzioni superficiali e con qualche collegamento concettuale e operativo	2,5
		Comprende e analizza le situazioni problematiche elaborando soluzioni confuse e frammentarie con scarsi collegamenti concettuali e operativi	1-2
4	Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Utilizza una forma corretta ed esprime le informazioni in modo chiaro, approfondito ed esauriente con linguaggio specifico rigoroso e pertinente	3
		Utilizza una forma sostanzialmente corretta ed esprime le informazioni in modo chiaro con linguaggio specifico pertinente	2,5
		Utilizza una forma semplice ed esprime le informazioni in modo essenziale e sufficiente con linguaggio specifico abbastanza	2

		appropriato	
		Utilizza una forma non del tutto corretta ed esprime le informazioni in modo superficiale e disorganico con linguaggio specifico limitato	1,5
		Utilizza una forma non corretta ed esprime le informazioni in modo disorganico e frammentario con linguaggio specifico non sempre pertinente	1
		Totale/20	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE Seconda prova scritta tipologia C

N.	Indicatori (MIUR)	Descrittori	Punteggio
1	Comprensione del caso professionale proposto e il contesto operativo	Comprende in modo completo il caso professionale e il contesto operativo	3
		Comprende in modo adeguato il caso professionale e il contesto operativo	2,5
		Comprende in modo basilare il caso professionale e il contesto operativo	2
		Comprende in modo parziale il caso professionale e il contesto operativo	1,5
		Comprende in modo non adeguato il caso professionale e il contesto operativo	1
2	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Possiede conoscenze disciplinari, relative ai nuclei tematici, complete e approfondite e le utilizza argomentando adeguatamente e con coerenza	6-5
		Possiede conoscenze disciplinari relative ai nuclei tematici, complete e adeguate e le utilizza argomentando con coerenza	4
		Possiede conoscenze disciplinari, relative ai nuclei tematici, essenziali e ne argomenta gli aspetti fondamentali	3
		Possiede conoscenze disciplinari, relative ai nuclei tematici, approssimative e ne argomenta in modo non sempre adeguato	2,5
		Possiede conoscenze disciplinari relative ai nuclei tematici semplici e frammentarie	1-2
3	Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nell'individuazione e descrizione delle fasi e delle modalità operative con opportuni	Individua e descrive le fasi e le modalità operative con competenza professionale e compiendo collegamenti concettuali corretti e opportuni	8-7
		Individua e descrive le fasi e le modalità operative con discreta competenza professionale e compiendo collegamenti concettuali appropriati	6-5

	collegamenti concettuali	Individua e descrive le fasi e le modalità operative con sufficiente competenza professionale e compiendo alcuni collegamenti concettuali coerenti	4
		Individua e descrive le fasi e le modalità operative con competenza professionale superficiale e compiendo collegamenti concettuali approssimativi	2,5
		Individua e descrive le fasi e le modalità operative con competenza professionale confusa e compiendo frammentari collegamenti concettuali	1-2
4	Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Utilizza una forma corretta ed esprime le informazioni in modo chiaro, approfondito ed esauriente con linguaggio specifico rigoroso e pertinente	3
		Utilizza una forma sostanzialmente corretta ed esprime le informazioni in modo chiaro con linguaggio specifico pertinente	2,5
		Utilizza una forma semplice ed esprime le informazioni in modo essenziale e sufficiente con linguaggio specifico abbastanza appropriato	2
		Utilizza una forma non del tutto corretta ed esprime le informazioni in modo superficiale e disorganico con linguaggio specifico limitato	1,5
		Utilizza una forma non corretta ed esprime le informazioni in modo disorganico e frammentario con linguaggio specifico non sempre pertinente	1
		Totale/20	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE Seconda prova scritta tipologia D

N.	Indicatori (MIUR)	Descrittori	Punteggio
1	Comprensione del progetto professionale proposto e del contesto operativo	Comprende in modo completo il progetto professionale e il contesto operativo	3
		Comprende in modo adeguato il progetto professionale e il contesto operativo	2,5
		Comprende in modo basilare il progetto professionale e il contesto operativo	2
		Comprende in modo parziale il progetto professionale e il contesto operativo	1,5
		Comprende in modo non adeguato il progetto professionale e il contesto operativo	1
2	Padronanza delle conoscenze relative ai temi fondamentali del	Possiede conoscenze disciplinari inerenti ai temi del progetto e/o delle filiere d'indirizzo complete, approfondite e professionali e le utilizza argomentando adeguatamente e con coerenza	6-5

	progetto e/o delle filiere d'indirizzo, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Possiede conoscenze disciplinari inerenti ai temi del progetto e/o delle filiere d'indirizzo complete e adeguate e le utilizza argomentando con coerenza	4
		Possiede conoscenze disciplinari inerenti ai temi del progetto e/o delle filiere d'indirizzo negli aspetti essenziali e ne argomenta gli aspetti fondamentali	3
		Possiede conoscenze disciplinari inerenti ai temi del progetto e/o delle filiere d'indirizzo superficiali e ne argomenta in modo non sempre adeguato	2,5
		Possiede conoscenze disciplinari inerenti ai temi del progetto e/o delle filiere d'indirizzo frammentarie	1-2
3	Padronanza delle competenze tecnico - professionali nell'elaborazione del progetto e/o delle filiere d'indirizzo espresse attraverso adeguate soluzioni e/o innovazioni con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Comprende e analizza le linee essenziali del progetto e/o delle filiere d'indirizzo elaborando soluzioni e/o innovazioni valide e originali con competenza professionale e compiendo collegamenti concettuali e operativi opportuni e corretti	8-7
		Comprende e analizza le linee essenziali del progetto e/o delle filiere d'indirizzo elaborando soluzioni e/o innovazioni adeguate e compiendo collegamenti concettuali e operativi corretti	6-5
		Comprende e analizza le linee essenziali del progetto e/o delle filiere d'indirizzo elaborando soluzioni e/o innovazioni valide ma approssimative e con collegamenti concettuali e operativi essenziali	4
		Comprende e analizza le linee essenziali del progetto e/o delle filiere d'indirizzo elaborando soluzioni e/o innovazioni superficiali e con qualche collegamento concettuale e operativo	2,5
		Comprende e analizza le linee essenziali del progetto e/o delle filiere d'indirizzo elaborando soluzioni e/o innovazioni confuse e frammentarie con scarsi collegamenti concettuali e operativi	1-2
4	Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Utilizza una forma corretta ed esprime le informazioni in modo chiaro, approfondito ed esauriente con linguaggio specifico rigoroso e pertinente	3
		Utilizza una forma sostanzialmente corretta ed esprime le informazioni in modo chiaro con linguaggio specifico pertinente	2,5
		Utilizza una forma semplice ed esprime le informazioni in modo essenziale e sufficiente con linguaggio specifico abbastanza appropriato	2
		Utilizza una forma non del tutto corretta ed esprime le informazioni in modo superficiale e disorganico con linguaggio specifico limitato	1,5
		Utilizza una forma non corretta ed esprime le informazioni in modo disorganico e frammentario con linguaggio specifico non sempre pertinente	1

9.4 Griglie di valutazione colloquio

Per quanto riguarda il colloquio relativo all'Esame di Stato, si allega la griglia proposta dal Ministero.

Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione Contenuti e dei metodi delle diverse discipline e curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizzando in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
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	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	

	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità Argomentare In maniera critica personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche personali, con una corretta rielaborazione contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza Padronanza lessicale semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si Esprime In Modo Scorretto Ostentato, utilizzando un lessico adeguato	1	
	II	Si Esprime in Modo Sempre Corretto, utilizzando un lessico, anche settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico settoriale, vario e articolato	4	

	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
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	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di un'attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole delle proprie esperienze personali	5	
Punteggio Totale Della prova				