

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE - "GIOVANNI PAOLO II"-MARATEA
Prot. 0006455 del 14/05/2024
V (Entrata)

**ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"Giovanni Paolo II"**



-Istituti Associati -
Istituto Professionale dei servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera -
Liceo Scientifico - Liceo Artistico - Istituto Tecnico indirizzo: Trasporti e Logistica
Via San Francesco, 1685046 MARATEA (PZ) tel./fax 0973252297/0973302006 -
mail pzis016001@istruzione.it www.iismaratea.edu.it C.F. 91002170768



ESAME DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(ai sensi dell'art. 17, comma 1 del d.lgs. 62/2017 e dell'art.10 dell'O.M. 55 del 22 marzo 2024)

Approvato dal consiglio di classe nella seduta del 10 Maggio 2024

Classe Quinta Sez. A Enogastronomia

**ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI
INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'
ALBERGHIERA"
ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"**

Coordinatore

DIRIGENTE

Prof.ssa Omissis

Prof.ssa Omissis

INDICE

1. Riferimenti Normativi.	Pag. 1
2. Descrizione dell'istituto.	Pag. 7
3. Le Caratteristiche dell'indirizzo.	Pag. 8
4. Composizione del Consiglio di Classe.	Pag. 15
5. Variazione del Consiglio di Classe nel triennio.	Pag.16
6. Elenco commissari interni.	Pag. 17
7. Storia della classe	Pag. 18
Composizione della Classe.	Pag. 18
- Tutor assegnati agli alunni della classe per l'a.s. 2023/24	Pag. 19
- Profilo della classe.	Pag. 19
8. Metodologie didattiche.	Pag. 21
9. Verifiche e valutazione	Pag. 21
10. Prove effettuate durante l'anno in preparazione all'esame di stato.	Pag. 23
11. Prove INVALSI.	Pag. 23
12. Griglie di valutazione delle Prove Scritte.	
- Griglie di valutazione I Prova.	Pag. 24
- Griglie di valutazione II Prova.	Pag. 39
- Griglie di valutazione II Prova (BES)	Pag. 41
13. Griglia di valutazione della Prova Orale con O.M. 55/2024	Pag. 43
14. Griglia Colloquio per alunni Stranieri/ BES/DSA ob. Minimi	Pag.44
15. Temi sviluppati durante l'anno dal consiglio di Classe	
finalizzati all'accertamento del colloquio finale	Pag.45
16. Curricolo di Educazione Civica.	Pag. 61
17. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO).	Pag. 63
18. Progetto ARTES Attività PNRR	Pag. 64
19. Attività di ampliamento dell'offerta formativa svolte nel corso dell'anno.	Pag. 65
20. Criteri per l'attribuzione del Credito Scolastico.	Pag. 66
- Tabella dei crediti assegnati dal Consiglio di Classe (3°e 4° anno).	Pag. 67
21. Approvazione e Firma.	Pag. 68
22. Allegati	Pag. 69

RIFERIMENTI NORMATIVI

L' Ordinanza Ministeriale 55 del 22/03/2024 definisce l'organizzazione e le modalità di svolgimento dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2023/2024.

Articolo 10 (Documento del Consiglio di Classe)

Comma 1 Entro il 15 maggio 2024 il consiglio di classe elabora, ai sensi dell'art. 17, comma 1, del d. lgs. 62/2017, un documento che contiene i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi e i tempi del percorso formativo, icriteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti, nonché ogni altro elemento che lo stesso consiglio di classe ritenga utile e significativo ai fini dello svolgimento dell'esame. Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati gli obiettivi specifici di apprendimento ovvero i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione civica. Il documento indica inoltre, per i corsi di studio che lo prevedano, le modalità con le quali l'insegnamento di una disciplina non linguistica (DNL) in lingua straniera è stato attivato con metodologia CLIL. Per le classi o gli studenti che hanno partecipato ai percorsi di apprendimento di primo livello, per il conseguimento del titolo conclusivo dell'istruzione secondaria di secondo grado, il documento contiene dettagliata relazione al fine di informare la commissione sulla peculiarità di tali percorsi.

Comma 2 Nella redazione del documento i consigli di classe tengono conto, altresì, delle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota 21 marzo 2017, prot. 10719. Al documento possono essere allegati atti e certificazioni relativi alle prove effettuate e alle iniziative realizzate durante l'anno in preparazione dell'esame di Stato, ai PCTO, agli *stage* e ai tirocini eventualmente effettuati, alle attività, ai percorsi e ai progetti svolti nell'ambito dell'insegnamento di Educazione civica, nonché alla partecipazione studentesca ai sensi dello Statuto. Prima dell'elaborazione del testo definitivo del documento, i consigli di classe possono consultare, per eventuali proposte e osservazioni, la componente studentesca e quella dei genitori.

Comma 4 Il documento del consiglio di classe è immediatamente pubblicato all'albo *on-line* dell'istituzione scolastica. La commissione si attiene ai contenuti del documento nell'espletamento del colloquio.

Articolo 11 (Credito Scolastico)

Comma 1 Ai sensi dell'art. 15 del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo.

Comma 2 I docenti di religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento. Analogamente, i docenti delle attività didattiche e formative alternative all'insegnamento della religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del

consiglio di classe concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento.

Comma 3 Il consiglio tiene conto, altresì, degli elementi conoscitivi preventivamente forniti da eventuali docenti esperti e/o tutor, di cui si avvale l'istituzione scolastica per le attività di ampliamento e potenziamento dell'offerta formativa.

Articolo 19 (prima prova scritta)

Ai sensi dell'art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.

Articolo 20 (seconda prova scritta)

Comma 1 La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, comma 4, del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto una disciplina caratterizzante il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo.

Comma 2 Per l'anno scolastico 2023/2024, le discipline oggetto della seconda prova scritta per tutti i percorsi di studio, fatta eccezione per gli istituti professionali di nuovo ordinamento, sono individuate dal d.m. 26 gennaio 2024, n. 10. ^[1]_[5EP]

Comma 3 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.

Comma 4 Con riferimento alla prova di cui al comma 3, le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato (o agli specifici percorsi attivati) 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, con le modalità indicate di seguito, costruendo le tracce delle prove d'esame con le modalità di cui ai seguenti commi. La trasmissione della parte ministeriale della prova avviene tramite plico telematico, il martedì precedente il giorno di svolgimento della seconda prova. La chiave per l'apertura del plico viene fornita alle ore 8:30; le commissioni elaborano, entro il mercoledì 19 giugno per la sessione ordinaria ed entro il mercoledì 3 luglio per la sessione suppletiva, tre proposte di traccia. Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati.

Comma 5 La prova di cui al comma 3 è predisposta secondo le due seguenti modalità, alternative tra loro, in relazione alla situazione presente nell'istituto:

- A. Se nell'istituzione scolastica è presente, nell'ambito di un indirizzo, un'unica classe di un

determinato percorso, l'elaborazione delle proposte di traccia è effettuata dai docenti della commissione/classe titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nel documento del consiglio di classe.

- B. Se nell'istituzione scolastica sono presenti più classi quinte che, nell'ambito dello stesso indirizzo, seguono lo stesso percorso e hanno perciò il medesimo quadro orario ("classi parallele"), i docenti titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova di tutte le commissioni/classi coinvolte elaborano collegialmente le proposte di traccia per tali classi quinte, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nei documenti del consiglio di classe di tutte le classi coinvolte. In questo caso, poiché la traccia della prova è comune a più classi, è necessario utilizzare, per la valutazione della stessa, il medesimo strumento di valutazione, elaborato collegialmente da tutti i docenti coinvolti nella stesura della traccia in un'apposita riunione, da svolgersi prima dell'inizio delle operazioni di correzione della prova.

Comma 6 In fase di stesura delle proposte di traccia della prova di cui al comma 3, si procede inoltre a definire la durata della prova, nei limiti e con le modalità previste dai Quadri di riferimento, e l'eventuale prosecuzione della stessa il giorno successivo, laddove ricorrano le condizioni che consentono l'articolazione della prova in due giorni. Nel caso di articolazione della prova in due giorni, come previsto nei Quadri di riferimento, ai candidati sono fornite specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Le indicazioni relative alla durata della prova e alla sua eventuale articolazione in due giorni sono comunicate ai candidati tramite affissione di apposito avviso presso l'istituzione scolastica sede della commissione/classe, nonché, distintamente per ogni classe, solo e unicamente nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono gli studenti della classe di riferimento.

Comma 8 Nei percorsi di secondo livello dell'istruzione professionale che fanno riferimento al previgente ordinamento, la seconda prova d'esame è costituita da una prima parte nazionale della traccia, inviata tramite plico telematico, e da una seconda parte elaborata dalle commissioni, in coerenza con quanto previsto dai quadri di riferimento di cui al d.m. 769 del 2018. Pertanto, le commissioni:

- A. predispongono la seconda parte della seconda prova tenendo conto del piano dell'offerta formativa della scuola;
- B. in sede di riunione preliminare definiscono le modalità organizzative per lo svolgimento della prova, che può essere svolta lo stesso giorno o il giorno successivo tenendo conto della specificità dell'indirizzo e della disponibilità di attrezzature e laboratori. Le modalità organizzative e gli orari di svolgimento sono immediatamente comunicati alla scuola e ai candidati il giorno della prima prova;
- C. il giorno stabilito per lo svolgimento della seconda parte della seconda prova, elaborano il testo della parte di loro competenza tenendo in debito conto i contenuti e la tipologia della parte nazionale della traccia.

La commissione d'esame tiene conto, altresì, del percorso di studio personalizzato (PSP) formalizzato nel patto formativo individuale (PFI), privilegiando tipologie funzionali alla specificità dell'utenza.

Articolo 22 (colloquio)

Comma 1 Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.

Comma 2 Ai fini di cui al comma 1, il candidato dimostra, nel corso del colloquio:

- A. di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
- B. di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica;
- C. di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.

Comma 3 Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe ai sensi del comma 5.

Comma 4 La commissione/classe cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, valorizzandone soprattutto i nuclei tematici fondamentali evitando una rigida distinzione tra le stesse. I commissari possono condurre l'esame in tutte le discipline per le quali hanno titolo secondo la normativa vigente, anche relativamente alla discussione degli elaborati relativi alle prove scritte, cui va riservato un apposito spazio nell'ambito dello svolgimento del colloquio.

Comma 5 La commissione/classe provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la commissione/classe tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida.

Comma 6 Il colloquio dei candidati con disabilità e disturbi specifici di apprendimento si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 20 del d. lgs. 62/2017.

Comma 10 La commissione/classe dispone di venti punti per la valutazione del colloquio. La commissione/classe procede all'attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio viene espletato. Il punteggio è attribuito dall'intera commissione/classe, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato A.

Articolo 24 (esame dei candidati con disabilità)

Comma 1 Gli studenti con disabilità sono ammessi a sostenere l'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione secondo quanto disposto dall'articolo 3. Il consiglio di classe stabilisce la tipologia delle prove d'esame, se con valore equipollente o non equipollente, in coerenza con quanto previsto all'interno del piano educativo individualizzato (PEI).

Comma 2 Ai sensi dell'art. 20 del d. lgs. n. 62 del 2017, la commissione/classe, sulla base della documentazione fornita dal consiglio di classe relativa alle attività svolte, alle valutazioni effettuate e all'assistenza prevista per l'autonomia e la comunicazione, predispone una o più prove differenziate, in

linea con gli interventi educativo-didattici attuati sulla base del piano educativo individualizzato e con le modalità di valutazione in esso previste.

Comma 3 Le prove d'esame, ove di valore equipollente, determinano il rilascio del titolo di studio conclusivo del secondo ciclo di istruzione. Nel diploma non è fatta menzione dello svolgimento delle prove equipollenti.

Comma 7 La commissione può assegnare un tempo differenziato per l'effettuazione delle prove scritte da parte del candidato con disabilità. I tempi più lunghi nell'effettuazione delle prove scritte non possono di norma comportare un maggior numero di giorni rispetto a quello stabilito dal calendario degli esami. In casi eccezionali, la commissione, tenuto conto della gravità della disabilità, della relazione del consiglio di classe, delle modalità di svolgimento delle prove durante l'anno scolastico, può deliberare lo svolgimento di prove equipollenti in un numero maggiore di giorni. Il colloquio dei candidati con disabilità si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'art. 20 del d.lgs. 62 del 2017. A ciascun candidato la commissione sottopone i materiali di cui all'art. 22, comma 3, predisposti in coerenza con il piano educativo individualizzato, da cui prende avvio il colloquio.

Articolo 25 (esame dei candidati con DSA e con altri bisogni educativi Speciali)

Comma 1 Gli studenti con disturbo specifico di apprendimento (DSA), certificato ai sensi della legge 8 ottobre 2010, n. 170, sono ammessi a sostenere l'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione secondo quanto disposto dall'articolo 3, sulla base del piano didattico personalizzato (PDP).

Comma 2 La commissione/classe, sulla base del PDP e di tutti gli elementi conoscitivi forniti dal consiglio di classe, individua le modalità di svolgimento delle prove d'esame. Nello svolgimento delle prove d'esame, i candidati con DSA possono utilizzare, ove necessario, gli strumenti compensativi previsti dal PDP e possono utilizzare tempi più lunghi di quelli ordinari per l'effettuazione delle prove scritte. I candidati possono usufruire di dispositivi per l'ascolto dei testi delle prove scritte registrati in formato "mp3". Per la piena comprensione del testo delle prove scritte, la commissione può prevedere, in conformità con quanto indicato dal capitolo 4.3.1 delle Linee guida allegate al D.M. n. 5669 del 2011, di individuare un proprio componente che legga i testi delle prove scritte. Per i candidati che utilizzano la sintesi vocale, la commissione può provvedere alla trascrizione del testo su supporto informatico. Gli studenti che sostengono con esito positivo l'esame di Stato alle condizioni di cui al presente comma conseguono il diploma conclusivo del secondo ciclo di istruzione. Nel diploma non viene fatta menzione dell'impiego degli strumenti compensativi.

Comma 3 Le commissioni adattano, ove necessario, al PDP le griglie di valutazione delle prove scritte e la griglia di valutazione della prova orale di cui all'allegato A.

Comma 4 I candidati con certificazione di DSA che, ai sensi dell'articolo 20, comma 13, del d. lgs. 62/2017, hanno seguito un percorso didattico differenziato, con esonero dall'insegnamento della/e lingua/e straniera/e, che sono stati valutati dal consiglio di classe con l'attribuzione di voti e di un credito scolastico relativi unicamente allo svolgimento di tale percorso, in sede di esame di Stato sostengono prove differenziate coerenti con il percorso svolto, non equipollenti a quelle ordinarie, finalizzate al solo rilascio dell'attestato di credito formativo di cui all'articolo 20, comma 5, del d. lgs. 62/2017. Per detti candidati, il riferimento all'effettuazione delle prove differenziate è indicato solo nell'attestazione e non nei tabelloni dell'istituto, né nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono gli studenti della classe di riferimento.

Comma 5 Per i candidati con certificazione di DSA che, ai sensi dell'articolo 20, comma 12, del d. lgs. 62/2017, hanno seguito un percorso didattico ordinario, con la sola dispensa dalle prove scritte ordinarie di lingua straniera, la commissione, nel caso in cui la lingua straniera sia oggetto di seconda

prova scritta, sottopone i candidati medesimi a prova orale sostitutiva della prova scritta. La commissione, sulla base della documentazione fornita dal consiglio di classe, di cui al precedente articolo 10, stabilisce modalità e contenuti della prova orale, che avrà luogo nel giorno destinato allo svolgimento della seconda prova scritta, al termine della stessa, o in un giorno successivo, purché compatibile con la pubblicazione del punteggio delle prove scritte e delle prove orali sostitutive delle prove scritte nelle forme e nei tempi previsti nei precedenti articoli. Gli studenti che sostengono con esito positivo l'esame di Stato alle condizioni di cui al presente comma conseguono il diploma conclusivo del secondo ciclo di istruzione. Nel diploma non viene fatta menzione della dispensa dalla prova scritta di lingua straniera.

Comma 6 Per le situazioni di studenti con altri bisogni educativi speciali, formalmente individuate dal consiglio di classe, il consiglio di classe trasmette alla commissione/classe l'eventuale piano didattico personalizzato. Per tali studenti non è prevista alcuna misura dispensativa in sede di esame, mentre è assicurato l'utilizzo degli strumenti compensativi già previsti per le verifiche in corso d'anno o che comunque siano ritenuti funzionali allo svolgimento dell'esame senza che venga pregiudicata la validità delle prove scritte. Gli studenti che sostengono con esito positivo l'esame di Stato alle condizioni cui al presente comma conseguono il diploma conclusivo del secondo ciclo.

DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO

La Scuola, ubicata a Maratea, località a vocazione turistica conosciuta come “la Perla del Tirreno”, da sempre tende a conservare e approfondire la cultura del Gusto e dell’Arte culinaria locale e del Made in Italy, “coniugando” i profumi e i sapori dei prodotti della terra e del mare.

Nel 1974 fu attivato a Maratea l'Istituto Professionale Alberghiero di Stato (IPAS) come sede staccata dell'omologo Istituto di Potenza. Successivamente, ossia nel 1990, la sede di Maratea diventò indipendente, costituendosi come Istituto del tutto autonomo, con propria personalità giuridica e proprio organico. Quasi contemporaneamente, il nuovo Istituto Alberghiero di Maratea - in seguito ad un provvedimento di razionalizzazione della rete scolastica - aggregò il locale Istituto Professionale di Stato per il Commercio, formando - in questo modo - un'unica struttura educativa, capace di offrire ai propri studenti due percorsi formativi entrambi validi ed interessanti: il primo nel settore alberghiero-ristorativo ed il secondo in quello commerciale. L'istituto, costituito in questo modo e capace di due proposte formative efficaci, ha subito incisive trasformazioni nei curricoli didattici in seguito alla riforma degli istituti professionali che ha cominciato ad essere applicata dal 1993. Il D.M. 24 aprile 1992 e il successivo D.M. 15 aprile 1994 hanno, infatti, ridisegnato il profilo degli istituti professionali, modificando i contenuti delle materie, il numero delle ore di insegnamento e, perfino, il nome: alberghiero è così diventato Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione (riassunto con la sigla I.P.S.S.A.R.), mentre il commerciale è stato denominato Istituto Professionale di Stato per i Servizi Commerciali (I.P.S.S.C.).

Questo processo di trasformazione, però, non si conclude in questo modo. Infatti con il piano di dimensionamento delle scuole - adottato dal Consiglio Regionale della Basilicata (Bollettino Ufficiale della Regione Basilicata n. 50 del 6 settembre 1999) – viene formato a Maratea, a decorrere dal 1° settembre 2000, un unico polo scolastico, ovvero l'ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE (I.I.S.S.) con il contributo dell'ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE, dell'ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI COMMERCIALI, del LICEO PEDAGOGICO (ex Istituto magistrale) e del LICEO SCIENTIFICO STATALE. Ma l'articolazione dell'I.I.S.S. è destinata ancora a modificarsi. Nell'anno scolastico 2002-3 viene aperto anche il LICEO ARTISTICO che con la sua presenza sul territorio rende ancora più diversificata l'offerta formativa che l'I.S.I.S. di Maratea riesce a proporre ai suoi utenti, oltre 800 provenienti da un bacino che, comprendendo diverse aree, ricadenti nelle regioni Basilicata, Campania e Calabria, interessa ben 72 (settantadue) Comuni.

Poiché all'atto della sua costituzione (settembre 2000) l'ISIS di Maratea non ebbe alcuna intitolazione, recentemente il Consiglio di Istituto, colmando questa lacuna, ha provveduto in merito con propria delibera e, pertanto, oggi a Maratea è attivo l'Istituto Statale di Istruzione Superiore “Giovanni Paolo II.”

LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO

Dall'Allegato A (di cui all'articolo 2, comma 2) al D.P.R del 13 aprile 2017, n.61

Premessa

I percorsi degli istituti professionali sono parte integrante del sistema dell'istruzione secondaria superiore in cui si articola il secondo ciclo del sistema di istruzione e formazione di cui all'articolo 1

del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, come modificato dall'articolo 13 del decreto-legge 31 gennaio 2007, n. 7, convertito, con modificazioni, dalla legge 2 aprile 2007, n. 40. I percorsi di I.P. concorrono all'affermazione del ruolo centrale della scuola nella società della conoscenza, a norma dell'articolo 1, comma 1, della legge n. 107/2015, come «Scuole territoriali dell'innovazione», svolgendo una «funzione di cerniera» tra i sistemi di istruzione, formazione e lavoro, nel consolidare i livelli di istruzione e le competenze delle studentesse e degli studenti acquisiti nel primo ciclo e innalzarli progressivamente nel rispetto dei diversi tempi e stili di apprendimento, in coerenza con il profilo educativo, culturale e professionale di cui al presente Allegato. Ciò al fine soprattutto di contrastare le diseguaglianze socio-culturali, favorire l'occupazione giovanile anche in relazione a «nuovi lavori», prevenire e recuperare l'abbandono e la dispersione scolastica in una scuola aperta, quale laboratorio permanente di ricerca, sperimentazione e innovazione didattica, di partecipazione e di educazione alla cittadinanza attiva, che garantisce il diritto allo studio, le pari opportunità di successo formativo e di istruzione permanente. Le istituzioni scolastiche che offrono percorsi di I.P. possono ampliare, sulla base della programmazione delle Regioni, l'offerta formativa unitaria e integrata tra i percorsi di I.P. e i percorsi di IeFP per il conseguimento delle qualifiche professionali di cui all'articolo 17 del decreto legislativo 226/2005 come previsto dall'articolo 5 del decreto legislativo. 1. Identità dell'istruzione professionale e il P.E.Cu.P.

Il Profilo educativo, culturale e professionale (P.E.Cu.P.) dello studente a conclusione dei percorsi di Istruzione Professionale.

I percorsi di I.P. sono finalizzati al conseguimento di un diploma quinquennale di istruzione secondaria di secondo grado ed hanno un'identità culturale, metodologica e organizzativa riconoscibile dagli studenti e dalle loro famiglie, che si esprime attraverso: a) il profilo educativo, culturale e professionale dello studente, a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione, di cui all'articolo 1, comma 5, del decreto legislativo n. 226/2005, finalizzato: ad una crescita educativa, culturale e professionale; allo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio; all'esercizio della responsabilità personale e sociale. b) il profilo culturale, educativo e professionale specifico per i percorsi di I.P., comune ai relativi profili di uscita degli indirizzi di studio, che si basa su una dimensione connotata da uno stretto raccordo della scuola con il mondo del lavoro e delle professioni, ispirato ai modelli duali di apprendimento promossi dall'Ue per intrecciare istruzione, formazione e lavoro (Vocational Education and Training - VET) e da una personalizzazione dei percorsi resa riconoscibile e comunicabile dal Progetto formativo individuale, idonea a consentire a tutti gli studenti di rafforzare e innalzare le proprie competenze chiave di cittadinanza, a partire da quelle che caratterizzano l'obbligo di istruzione di cui al regolamento emanato con decreto del Ministro della pubblica istruzione 22 agosto 2007, n. 139 e, nel contempo, avere migliori prospettive di occupabilità. Il P.E.Cu.P. delle istituzioni scolastiche che offrono percorsi di I.P. ha lo scopo di integrare, in modo armonico, competenze scientifiche, tecniche ed operative, costitutive di figure professionali di livello intermedio, in grado di assumere adeguate responsabilità in relazione alle attività economiche di riferimento. I nuovi percorsi, in linea con le indicazioni europee, concorrono alla formazione del cittadino nella società della conoscenza e tendono a valorizzare, essenzialmente, la persona nel suo ruolo lavorativo. Il diplomato dell'istruzione professionale è, pertanto, una persona competente, consapevole delle potenzialità e dei limiti degli strumenti tecnici di trasformazione della realtà, attento ad un utilizzo sempre più ampio delle tecnologie, così da dialogare con tutte le posizioni in gioco e sviluppare un contributo cooperativo alla qualità del lavoro come fattore in grado di determinare il risultato dell'intero processo produttivo e la crescita economica. Il fattore «professionalità del lavoro» risiede, pertanto, nell'assumere responsabilità in riferimento ad uno

scopo definito e nella capacità di apprendere anche dall'esperienza, ovvero di trovare soluzioni creative ai problemi sempre nuovi che si pongono. Si tratta di una disposizione nuova, che supera la figura del «qualificato» del passato, per delineare un lavoratore consapevole dei propri mezzi, imprenditivo, che ama accettare le sfide con una disposizione alla cooperazione, che è in grado di mobilitare competenze e risorse personali per risolvere i problemi posti entro il contesto lavorativo di riferimento. Ciò, da un lato, comporta il superamento della tradizionale dicotomia tra formazione professionalizzante ed educazione generale, dall'altro, intende garantire il collegamento tra i sistemi formativi rispetto ai contesti territoriali ed alle loro vocazioni culturali ed economiche. Il P.E.Cu.P. si riferisce a tutti gli indirizzi di studio dei percorsi di I.P., di cui all'articolo 3, comma 1, del decreto legislativo di cui il presente allegato costituisce parte integrante.

1.1. Risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi. I percorsi di I.P. hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento. A conclusione dei percorsi di I.P., gli studenti sono in grado di: agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali; utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente; utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali; riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo; stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro; riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali; individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva, multimediale e digitale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete; utilizzare le reti e gli strumenti informatici per l'accesso ai web e ai social nelle attività di studio, ricerca e approfondimento; riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo; comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi; utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi; padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio; individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri; utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale; compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente; partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario; acquisire gli strumenti per la ricerca attiva del lavoro o di opportunità formative; valutare le proprie capacità, i propri interessi e le proprie aspirazioni (bilancio delle competenze) anche nei confronti del lavoro e di un ruolo professionale specifico; riconoscere i cambiamenti intervenuti nel sistema della formazione e del mercato del lavoro; sviluppare competenze metodologiche finalizzate alla presa di decisione e all'elaborazione di un piano d'azione per l'inserimento nel mondo del lavoro; individuare ed utilizzare le tecnologie

dell'automazione industriale e della robotica 4.0; conoscere ed utilizzare tecnologie innovative applicabili alla manifattura e all'artigianato; padroneggiare l'uso di strumenti tecnologico-digitali. La professionalità che gli studenti acquisiscono progressivamente nel corso del quinquennio tende a valorizzare la cultura del lavoro, intesa nella sua accezione più ampia, come l'insieme di operazioni, procedure, simboli, linguaggi e valori, ma anche l'identità e il senso di appartenenza ad una comunità professionale, che riflettono una visione etica della realtà, un modo di agire per scopi positivi in relazione ad esigenze non solo personali, ma collettive. Per corrispondere alle dinamiche evolutive degli assetti economici e produttivi e contribuire ad anticiparne i relativi sviluppi e fabbisogni è richiesta una preparazione caratterizzata da una fluida integrazione tra competenze culturali generali e competenze tecnico professionali specifiche. I risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale dello studente prevedono, quindi, una stretta integrazione tra la dimensione culturale-comunicativa e quella tecnico-operativa, tipica delle vocazioni dell'istruzione professionale. I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del quinquennio, consentono agli studenti di inserirsi rapidamente nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. Nel corso del quinquennio va assicurato, quindi, un orientamento permanente che favorisca scelte fondate e consapevoli da parte degli studenti.

2. Strumenti organizzativi e metodologici. I percorsi quinquennali di I.P. sono articolati in modo da garantire, ad ogni studente: a) la frequenza di un percorso personalizzato per acquisire, nel biennio, le competenze chiave di cittadinanza, i saperi e le competenze necessarie per l'assolvimento dell'obbligo di istruzione, gli strumenti per orientarsi in relazione all'indirizzo di studio scelto al momento dell'iscrizione alla prima classe. Per questo le istituzioni scolastiche che offrono percorsi di I.P. hanno la possibilità di articolare, nella loro autonomia, le classi in livelli di apprendimento e periodi didattici, come strumenti più efficaci di prevenzione della dispersione scolastica e di inclusione sociale; b) la reversibilità delle scelte, consentendo i passaggi, dopo il primo biennio, ai percorsi di qualifica professionale presso le istituzioni formative di IeFP, nonché i loro successivi rientri nei percorsi quinquennali di istruzione professionale. Il percorso è organizzato sulla base del «Progetto formativo individuale», redatto dal Consiglio di classe entro il 31 gennaio del primo anno di frequenza. In esso sono evidenziati i saperi e le competenze acquisiti dallo studente anche in modo non formale e informale, ai fini di un apprendimento personalizzato, idoneo a consentirgli di proseguire con successo, anche attraverso l'esplicitazione delle sue motivazioni allo studio, le aspettative per le scelte future, le difficoltà incontrate e le potenzialità rilevate. Le istituzioni scolastiche che offrono percorsi di I.P. possono utilizzare, nell'organizzazione didattica, la quota di autonomia e ampi spazi di flessibilità. Questi ultimi costituiscono lo strumento attraverso il quale attivare percorsi formativi, rispondenti alle vocazioni del territorio e alle esigenze poste dall'innovazione tecnologica e dai fabbisogni espressi dal mondo del lavoro e delle professioni, in coerenza con le priorità indicate dalle Regioni nella propria programmazione. Le istituzioni scolastiche che offrono percorsi di I.P. possono utilizzare la quota di autonomia entro il limite del 20% dell'orario complessivo, nel rispetto delle quote orarie attribuite all'area generale e all'area di indirizzo e degli insegnamenti obbligatori previsti nei profili di cui all'articolo 3, comma 3, del decreto legislativo di cui il presente allegato costituisce parte integrante. Al fine di preservare l'identità dell'istruzione professionale, le attività e gli insegnamenti scelti autonomamente dalle istituzioni scolastiche sono coerenti con il profilo educativo, culturale e professionale dello studente di cui al punto 1 e con quelli correlati agli indirizzi attivati. Le istituzioni scolastiche che offrono percorsi di I.P., nell'ambito del Piano triennale dell'offerta formativa, utilizzando tutti gli strumenti previsti dalla legge 107/2015, tenuto conto delle richieste degli studenti

e delle famiglie, progettano attività finalizzate al raggiungimento degli obiettivi formativi considerati prioritari dall'articolo 1, comma 7, della legge n. 107/2015, individuati tra quelli sotto richiamati: «a) valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning (CLIL); b) potenziamento delle competenze matematico logiche e scientifiche; c) potenziamento delle competenze nella pratica e nella cultura musicali, nell'arte e nella storia dell'arte, nel cinema, nelle tecniche e nei media di produzione e di diffusione delle immagini e dei suoni, anche mediante il coinvolgimento dei musei e degli altri istituti pubblici e privati operanti in tali settori; d) sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanz e di educazione all'autoimprenditorialità; e) sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali; f) alfabetizzazione all'arte, alle tecniche e ai media di produzione e diffusione delle immagini; g) potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica; h) sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro; i) potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio; l) prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese; n) apertura pomeridiana delle scuole e riduzione del numero di alunni e di studenti per classe o per articolazioni di gruppi di classi, anche con potenziamento del tempo scolastico o rimodulazione del monte orario rispetto a quanto indicato dal regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 20 marzo 2009, n. 89; o) incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione; p) valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti; q) individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti; r) alfabetizzazione e perfezionamento dell'italiano come lingua seconda attraverso corsi e laboratori per studenti di cittadinanza o di lingua non italiana, da organizzare anche in collaborazione con gli enti locali e il terzo settore, con l'apporto delle comunità di origine, delle famiglie e dei mediatori culturali; s) definizione di un sistema di orientamento». Le istituzioni scolastiche che offrono percorsi di I.P., nei limiti delle risorse disponibili, possono stipulare contratti di prestazioni d'opera di esperti del mondo del lavoro e delle professioni con una specifica e documentata esperienza professionale maturata nell'indirizzo di riferimento, soprattutto per l'ampliamento dell'offerta formativa, con particolare riguardo a profili professionali innovativi richiesti dal territorio. I percorsi di I.P. assumono modelli organizzativi e metodologie didattiche idonee a favorire l'integrazione tra area di istruzione generale e area di indirizzo, attraverso l'implementazione delle metodologie laboratoriali, non solo per

consentire l'acquisizione di strumenti concettuali e di procedure applicative funzionali a reali situazioni di lavoro da parte degli studenti, ma anche al fine di permettere il conseguimento di risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi.

I percorsi di I.P. consentono agli studenti di sviluppare, a partire dall'esperienza in laboratorio e in contesti operativi reali, le competenze, abilità e conoscenze richieste dal mondo del lavoro e delle professioni per assumere ruoli tecnici operativi in relazione all'area delle attività economiche di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica. E', quindi, necessaria l'adozione di una pluralità di attività didattiche in laboratorio, soprattutto nel biennio e, nel triennio, in misura crescente dal terzo al quinto anno, soprattutto in alternanza scuola/lavoro e, ove possibile, in apprendistato. Le istituzioni scolastiche che offrono percorsi di I.P. sono chiamate a cogliere l'evoluzione delle filiere produttive che richiedono nuovi fabbisogni in termini di competenze e ad offrire una risposta adeguata alle necessità occupazionali. L'impianto del nuovo ordinamento, in particolare del triennio, intende - in questo senso - favorire stabili alleanze formative con il sistema produttivo, anche per rispondere alle sollecitazioni che provengono dalla dimensione internazionale. L'interazione con il territorio e il mondo produttivo non e' solo un metodo di lavoro; è un fattore imprescindibile per l'elaborazione del Piano triennale dell'offerta formativa. Gli strumenti per intrecciare la progettazione didattica della scuola con i piani di sviluppo locali e le esigenze formative degli studenti sono quelli offerti dall'autonomia didattica e organizzativa, arricchiti dalle opportunità e dagli strumenti previsti dalla legge n. 107/2015, per superare gli stereotipi di un'interpretazione sequenziale del rapporto tra teoria e pratica e del primato dei saperi teorici, promuovendo una chiave di lettura che valorizzi i diversi stili di apprendimento degli studenti e offra risposte articolate alle domande del mondo del lavoro e delle professioni, tale da far percepire i saperi appresi come utili, significativi e riscontrabili nel reale. L'attività didattica, svolta prevalentemente in laboratorio, e l'apprendimento in alternanza scuola lavoro e in apprendistato valorizzano la cultura del lavoro, allo scopo di mettere lo studente in condizione di: apprendere in modo attivo, coinvolgente, significativo ed efficace; compiere scelte orientate al cambiamento; sviluppare attitudini all'auto-apprendimento, al lavoro di gruppo, alla formazione continua e all'auto-valutazione, valorizzando l'apporto scientifico e tecnologico per la costruzione del sapere; esercitare il rigore, l'onestà intellettuale, la libertà di pensiero, la creatività, la collaborazione, in quanto valori fondamentali per la costruzione di una società aperta e democratica. Tali valori, insieme ai principi ispiratori della Costituzione, sono alla base della convivenza civile. La metodologia laboratoriale consente di introdurre progressivamente lo studente ai processi e ai contesti produttivi e organizzativi aziendali, nonché alle attività economiche di riferimento. Questa metodologia, insieme all'alternanza scuola-lavoro, costituisce un elemento fondamentale del continuo processo di orientamento, teso a favorire la riflessione degli studenti sulle scelte operate e le rende più fondate e consapevoli. Le istituzioni scolastiche che offrono percorsi di I.P. partecipano al Sistema nazionale di valutazione attivando modalità per l'auto-valutazione dei risultati conseguiti, secondo quanto previsto dal decreto del Presidente della Repubblica n. 80/2013 e utilizzando gli strumenti adottati a livello nazionale.

Attività e insegnamenti dell'area generale comuni a tutti gli indirizzi dei nuovi Istituti Professionali

Primo Biennio

AREA GENERALE COMUNE A TUTTI GLI INDIRIZZI		
ASSI CULTURALI	MONTE ORE BIENNIO	DISCIPLINE DI RIFERIMENTO
Asse dei linguaggi	462 ore	Italiano- inglese
Asse matematico	264 ore	Matematica
Asse storico sociale	264 ore	Storia-Geografia-Diritto e economia
Scienze motorie	132 ore	Scienze motorie
RC o attività alternative	66 ore	RC o attività alternative
Totale ore Area Generale	1.188 ore	
AREA DI INDIRIZZO		
Asse scientifico, tecnologico e professionale	924 ore	Scienze integrate Tic- Discipline di indirizzo Laboratori di indirizzo (ITP)
di cui in compresenza	396 ore	
Totale ore di indirizzo	924 ore	
Totale BIENNIO	2112 ore	
Personalizzazione degli apprendimenti	264 ore	

Triennio (Terzo, Quarto e Quinto Anno)

AREA GENERALE COMUNE A TUTTI GLI INDIRIZZI				
ASSI CULTURALI	DISCIPLINE DI RIFERIMENTO	3 anno	4 anno	5 anno
Asse dei linguaggi	Italiano- inglese	198	198	198
Asse matematico	Matematica	99	99	99
Asse storico sociale	Storia	66	66	66
	Scienze motorie	66	66	66
	IRC o attività alternative	33	33	33
	Totale ore Area Generale	462	462	462
AREA DI INDIRIZZO				
ASSI CULTURALI	DISCIPLINE DI RIFERIMENTO	3 anno	4 anno	5 anno
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Laboratori di settore (ITP) Diritto e Tecniche Amministrative. Scienze e cultura degli alimenti	495	495	495
Asse dei linguaggi	Seconda Lingua Straniera	99	99	99
di cui in compresenza	132			
Totale ore di indirizzo		594	594	594

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DIRIGENTE SCOLASTICO - Prof.ssa (Omissis)

DISCIPLINA	DOCENTE
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Omissis
LINGUA E CIVILTÀ INGLESE	Omissis
LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE	Omissis
STORIA	Omissis
MATEMATICA	Omissis
SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI	Omissis
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	Omissis
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	Omissis
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Omissis
RELIGIONE CATTOLICA ATTIVITA' ALTERNATIVE	Omissis

VARIAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

DISCIPLINA	A.S. 2021/22	A.S. 2022/23	A.S. 2023/24
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Omissis	Omissis	Omissis
LINGUA E CIVILTA' INGLESE	Omissis	Omissis	Omissis
LINGUA E CIVILTA' FRANCESE	Omissis	Omissis	Omissis
STORIA	Omissis	Omissis	Omissis
SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI	Omissis	Omissis	Omissis
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	Omissis	Omissis	Omissis
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	Omissis	Omissis	Omissis
MATEMATICA	Omissis	Omissis	Omissis
SCIENZE MOTORIE	Omissis	Omissis	Omissis
RELIGIONE E ATTIVITA' ALTERNATIVE	Omissis	Omissis	Omissis

ELENCO COMMISSARI INTERNI (Approvato dal CdC nella seduta del 08/02/2023)

DISCIPLINA	DOCENTE	Impegnato in altra classe
Scienze e cultura dell'alimentazione	Omissis	V EA/ SV
Lingua e Civiltà Francese	Omissis	V EA/SV
Laboratorio Servizi Enogastronomici settore cucina	Omissis	V EA

STORIA DELLA CLASSE

Composizione della classe

N°	ALUNNO/ALUNNA
1	Omissis
2	Omissis
3	Omissis
4	Omissis
5	Omissis
6	Omissis
7	Omissis
8	Omissis
9	Omissis
10	Omissis
11	Omissis
12	Omissis
13	Omissis
14	Omissis
15	Omissis
16	Omissis

<i>TUTOR ASSEGNATI AGLI ALUNNI DI V ENOGASTRONOMIA</i>	
<i>ALUNNI DELLA CLASSE</i>	<i>TUTOR</i>
Omissis	Omissis

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V EA, articolazione Enogastronomia, è composta da 16 alunni, 11 femmine e 5 maschi, tutti provenienti dalla quarta del precedente anno scolastico. Solo il 18% di essi risiede a Maratea, la maggior parte proviene da paesi limitrofi e da fuori regione (Calabria e Campania). La fisionomia della classe è eterogenea per estrazione socio-culturale, personalità ed interessi. All'interno del gruppo classe sono presenti 4 alunni BES di cui due DSA certificati, che si avvalgono delle misure compensative e dispensative previste nei relativi PDP.

Gli alunni, nel complesso, hanno sviluppato un sufficiente grado di socializzazione. Il clima instauratosi tra docenti e discenti è stato sempre sereno e solo a volte poco collaborativo.

La frequenza alle lezioni è stata regolare per la maggior parte degli allievi, con alcuni casi di discontinuità relativi ad assenze per motivi di salute, documentati da apposita certificazione medica. Nel triennio, lo svolgimento delle attività ha rispettato, in linea di massima, quanto previsto dalle programmazioni iniziali, il Consiglio di Classe ha lavorato in sinergia, condividendo strategie, criteri e metodi di valutazione, con l'obiettivo di promuovere una conoscenza organica delle materie, consentire agli alunni di cogliere la trasversalità dei saperi e di favorire l'elaborazione di percorsi pluridisciplinari. In generale, si è cercato di valorizzare le attitudini specifiche di ciascuno, sia per quanto riguarda le competenze culturali che professionali, sostenendo e incoraggiando, in particolare, gli alunni più fragili, attraverso interventi mirati e strategie tali da favorire l'acquisizione delle competenze. La progettazione didattica per ciascuna materia è stata pertanto inserita in una cornice pedagogica e metodologica condivisa che favorisce i collegamenti con le altre discipline del

curricolo, in particolare quelli scientifici, tecnici e professionali di indirizzo. Per ogni UdA sono stati individuati i contenuti essenziali, i nodi interdisciplinari e gli apporti dei contesti formali e informali dell'apprendimento, al fine di porre gli alunni al centro del processo di insegnamento-apprendimento e di sviluppare quanto più possibile la loro autonomia e responsabilità.

Per quanto riguarda il profitto, in generale, la classe è riuscita a conseguire, in modi e gradi diversi, gli obiettivi programmati, sia dal punto di vista formativo-educativo che strettamente didattico-cognitivo. I risultati conseguiti sono diversi in relazione alle discipline e commisurati all'impegno, all'interesse, alle attitudini ed alle capacità proprie di ciascuno. In relazione alle competenze di base il gruppo classe risulta eterogeneo e si può inquadrare in tre fasce di livello: alcuni alunni dotati di buone abilità di base sono capaci di comprendere agevolmente messaggi vari ed esprimerli in modo sostanzialmente corretto; motivati ed interessati hanno seguito con attenzione lo svolgersi delle attività, il loro metodo di studio è stato proficuo; la maggior parte degli allievi ha mostrato un impegno accettabile, anche se talvolta limitato a uno studio occasionale, parziale o mnemonico in prossimità di verifiche, raggiungendo una preparazione prevalentemente poco organica;

altri hanno fatto rilevare una motivazione allo studio labile e bisognosa di continuo rinforzo, un metodo di studio, impegno e partecipazione non sempre del tutto adeguati conseguendo una preparazione sufficiente in quasi tutte le discipline.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Le metodologie utilizzate dai docenti del Consiglio di classe sono state finalizzate a valorizzare la centralità dell'alunno, a facilitare il processo di insegnamento-apprendimento, a rispondere alle esigenze espresse dagli allievi durante le attività didattiche. Si è fatto ricorso a tutti gli accorgimenti metodologici idonei alle esigenze didattiche del momento:

- la lezione frontale, arricchita dagli interventi degli allievi, continuamente stimolati alla riflessione, al confronto ed alla ricerca;
- discussioni guidate sulle tematiche più rilevanti, al fine di stimolare l'attenzione e la partecipazione degli alunni; ricerche on line per arricchirne le conoscenze;
- strategie più attive, imperniate sui processi di apprendimento: la scoperta guidata, la lezione interattiva, il lavoro di gruppo.

Come supporto all'insegnamento-apprendimento, i docenti e gli allievi si sono serviti di piattaforme online (Google Classroom), strumenti multimediali ed audiovisivi, oltre a manuali scolastici, dizionari, testi di consultazione, giornali, riviste, mappe concettuali e schemi riepilogativi, fotocopie.

VERIFICHE E VALUTAZIONE

Criteri di valutazione

Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto si è fondato su una pluralità di prove diversificate, riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico – didattiche adottate, come riporta la C.M. n.89 del 18/10/2012.

Il D. lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, art. 1, comma 2, recita: “La valutazione è coerente con l’offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curricolo e le Linee guida ai D.P.R. 15 marzo 2010, n.87, n.88 e n.89; è effettuata dai docenti nell’esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell’offerta formativa”.

L’art.1 comma 6 dl D. Lgs n.62 del 13 aprile 2017 recita: “L’istituzione scolastica certifica l’acquisizione delle competenze progressivamente acquisite anche al fine di favorire l’orientamento per la prosecuzione degli studi”.

Quello della valutazione è il momento in cui si sono verificati i processi di insegnamento/apprendimento. L’obiettivo è stato quello di porre l’attenzione sui progressi dell’allievo e sulla validità dell’azione didattica.

Tipologie di verifica

Tipologie	Numero prove per period
Prove scritte conformi alle tipologie previste per l'Esame di Stato; elaborati ed esercitazioni di varia impostazione etipologia; prove strutturate e semi- strutturate; relazioni; colloqui; esposizione con utilizzo di presentazioni multimediali; discussioni guidate con interventi individuali; prove pratiche; controllo del lavoro assegnato	Mediamente n°2 verifiche scritte/pratiche e n°2 orali perquadrimestre

Nel processo di valutazione quadrimestrale e finale per ogni alunno sono stati presi in esame:

- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al Pecup dell'indirizzo;
- i progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale;
- i risultati delle prove di verifica;
- il livello di competenze di Educazione civica acquisito attraverso l'osservazione nel medio e lungo periodo;
- le competenze acquisite attraverso i PCTO, relativamente alle discipline alle quali tali percorsi afferiscono e al comportamento.

Interventi di recupero e/o consolidamento e/o potenziamento

Nel corso dell'anno scolastico, ed in particolare nel periodo immediatamente successivo alla conclusione del primo quadrimestre, si è ritenuto opportuno attuare, durante le ore curricolari, a seconda delle esigenze rilevate, opportune strategie di sostegno per gli allievi che hanno evidenziato insuccesso formativo e attività di potenziamento e consolidamento per gli altri alunni della classe così come previsto dal D.M. 61/2017.

Si allega Verbale del Recupero

Nella seguente tabella si riassumono gli interventi di recupero effettuati.

Disciplina	Modalità di recupero	Tempi
STORIA	<i>Quanto previsto dal D.M 61/2017</i>	Febbraio - Marzo 2024
FRANCESE	<i>Quanto previsto dal D.M 61/2017</i>	Febbraio - Marzo 2024
SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI	<i>Quanto previsto dal D.M 61/2017</i>	Febbraio - Marzo 2024
INGLESE	<i>Quanto previsto dal D.M 61/2017</i>	Febbraio - Marzo 2024

Prove effettuate durante l'anno in preparazione dell'Esame di Stato

Simulazione prove Esame di Stato	
Prima prova scritta	24 aprile 2024
Seconda prova scritta	21 e 22 aprile 2024
Colloquio	6 e 7 maggio 2024

La prova di simulazione del Colloquio è stata svolta il 6 e 7 maggio per tutti gli alunni, al fine di chiarire eventuali dubbi in relazione alla modalità di esame.

La simulazione della seconda prova ha seguito le indicazioni già definite nell'OM 55/24 art.20 comma 8, e le indicazioni degli ispettori ascoltati nella conferenza di RENAIA in data 16 aprile 2024.

Le prove svolte dagli alunni, sia le prove scritte che la prova pratica, sono risultate rispondenti agli obiettivi.

Le tracce e i materiali proposti per la simulazione delle prove sono allegati al presente documento.

Simulazione Prove Invalsi	
Italiano	15/02/2024
Matematica	16/02/2024
Inglese	10/01/2024

Prove Invalsi classi campione	
Italiano	01 Marzo 2024
Inglese	06 Marzo 2024
Matematica	04 Marzo 2024

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA DI ITALIANO

TIPOLOGIA A: Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Argomenta in modo ben organizzato, logico e convincente; rielabora l'argomento con sicurezza e fornisce interpretazioni personali valide.	10
	Affronta l'argomento con discreta originalità e creatività	8
	Presenta un taglio personale nell'argomentazione e rielabora in modo semplice.	6
	Riesce a rielaborare solo parzialmente e non fornisce interpretazioni personali.	5
	Manca di originalità, creatività e capacità di rielaborazione.	4
Coesione e coerenza testuale	Discorso ben organizzato, coerente e coeso	10
	Discorso coerente e coeso	8
	Discorso non sempre coerente e coeso	6
	Discorso frammentario e non del tutto coeso	5,5
	Discorso confuso e /o non coeso.	4
Ricchezza e padronanza lessicale	Esposizione fluida e ricca nel lessico	10
	Esposizione fluida e lineare	8
	Esposizione abbastanza lineare	6
	Esposizione disorganica	5,5
	Esposizione molto difficoltosa	4
INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Corretta	10
	Con alcune improprietà	8
	Con alcuni errori	6
	Con frequenti errori	5,5
	Con gravi errori	4
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Complete, rispondenti e corrette	10
	Rispondenti e corrette anche se non del tutto complete	8
	Rispondenti, con alcune imprecisioni e non del tutto complete	6

	Poco rispondenti, incomplete e non del tutto corrette	5,5
	Non rispondenti, scorrette e incomplete	4
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Validi e originali	10
	Significativi	8
	Poco sviluppati	6
	Scarsi	5,5
	Non presenti / non pertinenti	4

DEL TESTO TIPOLOGIA A (MAX 40 pt) INDICATORI

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti- o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).	Il testo rispetta i vincoli.	10
	Il testo rispetta quasi tutti i vincoli	8
	Il testo rispetta in minima parte i vincoli	6
	Il testo non rispetta i vincoli	5
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Completa	10
	Essenziale	8
	Parziale	6
	Scarsa capacità di comprendere il testo	4
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Appropriata e ricca	10
	Corretta	8
	Semplice	6
	Inappropriata	5
Interpretazione corretta e articolata del testo	Personale e originale	10
	Personale	8
	Frammentaria	6
	Confusa e disarticolata	5
PUNTEGGIO TOTALE _____ / 100		

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

TIPOLOGIA B: Analisi e produzione di un testo argomentativo

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Argomenta in modo ben organizzato, logico e convincente; rielabora l'argomento con sicurezza e fornisce interpretazioni personali valide.	10
	Affronta l'argomento con discreta originalità e creatività	8
	Presenta un taglio personale nell'argomentazione e rielabora in modo semplice.	6
	Riesce a rielaborare solo parzialmente e non fornisce interpretazioni personali.	5
	Manca di originalità, creatività e capacità di rielaborazione.	4
Coesione e coerenza testuale		
Coesione e coerenza testuale	Discorso ben organizzato, coerente e coeso	10
	Discorso coerente e coeso	8
	Discorso non sempre coerente e coeso	6
	Discorso frammentario e non del tutto coeso	5,5
	Discorso confuso e /o non coeso.	4
Ricchezza e padronanza lessicale		
Ricchezza e padronanza lessicale	Esposizione fluida e ricca nel lessico	10
	Esposizione fluida e lineare	8
	Esposizione abbastanza lineare	6
	Esposizione disorganica	5,5
	Esposizione molto difficoltosa	4
INDICATORI		
DESCRITTORI		
PUNTI		
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Corretta	10
	Con alcune improprietà	8
	Con alcuni errori	6
	Con frequenti errori	5,5
	Con gravi errori	4
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Complete, rispondenti e corrette	10
	Rispondenti e corrette anche se non del tutto complete	8
	Rispondenti, con alcune imprecisioni e non del tutto complete	6
	Poco rispondenti, incomplete e non del tutto corrette	5,5

	Non rispondenti, scorrette e incomplete	4
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Validi e originali	10
	Significativi	8
	Poco sviluppati	6
	Scarsi	5,5
	Non presenti /non pertinenti	4

TIPOLOGIA B TESTO ARGOMENTATIVO (MAX 40 pt)

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Individuazioni di tesi e argomentazione corretta e precisa	14
	Parziale individuazione di tesi e argomentazioni	11
	Tesi e argomentazioni individuate in modo scorretto	8
	Tesi e argomentazioni non individuate	6
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	Elaborato organico e coerente	13
	Elaborato nel complesso organico	11
	Elaborato parzialmente organico	8
	Elaborato disorganico	6
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Corretta congruenza e precisione dei riferimenti culturali.	13
	Essenziale congruenza e precisione dei riferimenti culturali.	11
	Modesta congruenza e precisione dei riferimenti culturali.	8
	Scarsa congruenza e precisione dei riferimenti culturali	6
PUNTEGGIO TOTALE _____ / 100		

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

TIPOLOGIA C: Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Argomenta in modo ben organizzato, logico e convincente; rielabora l'argomento con sicurezza e fornisce interpretazioni personali valide.	10
	Affronta l'argomento con discreta originalità e creatività	8
	Presenta un taglio personale nell'argomentazione e rielabora in modo semplice.	6
	Riesce a rielaborare solo parzialmente e non fornisce interpretazioni personali.	5
	Manca di originalità, creatività e capacità di rielaborazione.	4
Coesione e coerenza testuale		
Coesione e coerenza testuale	Discorso ben organizzato, coerente e coeso	10
	Discorso coerente e coeso	8
	Discorso non sempre coerente e coeso	6
	Discorso frammentario e non del tutto coeso	5,5
	Discorso confuso e /o non coeso.	4
Ricchezza e padronanza lessicale		
Ricchezza e padronanza lessicale	Esposizione fluida e ricca nel lessico	10
	Esposizione fluida e lineare	8
	Esposizione abbastanza lineare	6
	Esposizione disorganica	5,5
	Esposizione molto difficoltosa	4
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura		
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Corretta	10
	Con alcune improprietà	8
	Con alcuni errori	6
	Con frequenti errori	5,5
	Con gravi errori	4
INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI
Ampiezza e precisione delle conoscenze e	Complete, rispondenti e corrette	10
	Rispondenti e corrette anche se non del tutto complete	8
	Rispondenti, con alcune imprecisioni e non del tutto complete	6

dei riferimenti culturali	Poco rispondenti, incomplete e non del tutto corrette	5,5
	Non rispondenti, scorrette e incomplete	4
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Validi e originali	10
	Significativi	8
	Poco sviluppati	6
	Scarsi	5,5
	Non presenti / non pertinenti	4

TIPOLOGIA C TESTO SPOSITIVO-ARGOMENTATIVO (MAX 40 pt)

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	Testo pertinente; formulazione del titolo e parafrasi corrette	14
	Testo complessivamente pertinente; formulazione del titolo e parafrasi appropriate	11
	Testo parzialmente pertinente; formulazione del titolo e parafrasi poco coerenti	8
	Testo scarsamente pertinente; formulazione del titolo e parafrasi incoerenti	6
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Esposizione fluida	13
	Esposizione nel complesso ordinata e coerente	11
	Esposizione semplice	8
	Esposizione incerta	6
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Corretta articolazione e precisione dei riferimenti culturali	13
	Essenziale articolazione e precisione dei riferimenti culturali	11
	Modesta articolazione e precisione dei riferimenti culturali	8
	Scarsa articolazione e precisione dei riferimenti culturali	6
PUNTEGGIO TOTALE		<u> </u> / 100

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA DI ITALIANO BES

TIPOLOGIA A: Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Argomenta in modo ben organizzato, logico e convincente; rielabora l'argomento con sicurezza e fornisce interpretazioni personali valide.	13
	Affronta l'argomento con discreta originalità e creatività	11
	Presenta un taglio personale nell'argomentazione e rielabora in modo semplice.	8
	Riesce a rielaborare solo parzialmente e non fornisce interpretazioni personali.	7
	Manca di originalità, creatività e capacità di rielaborazione.	6
Coesione e coerenza testuale	Discorso ben organizzato, coerente e coeso	12
	Discorso coerente e coeso	10
	Discorso non sempre coerente e coeso	8
	Discorso frammentario e non del tutto coeso	7
	Discorso confuso e /o non coeso.	6
Ricchezza e padronanza lessicale	Esposizione fluida e ricca nel lessico	10
	Esposizione fluida e lineare	8
	Esposizione abbastanza lineare	6

	Esposizione disorganica	5,5
	Esposizione molto difficoltosa	4
INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Corretta	
	Con alcune improprietà	
	Con alcuni errori	
	Con frequenti errori	
	Con gravi errori	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Complete, rispondenti e corrette	12
	Rispondenti e corrette anche se non del tutto complete	10
	Rispondenti, con alcune imprecisioni e non del tutto complete	8
	Poco rispondenti, incomplete e non del tutto corrette	7
	Non rispondenti, scorrette e incomplete	6
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Validi e originali	13
	Significativi	11
	Poco sviluppati	8
	Scarsi	7
	Non presenti /non pertinenti	6

ANALISI DEL TESTO TIPOLOGIA A (MAX 40 pt) INDICATORI

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad	Il testo rispetta i vincoli.	10

esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti- o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).	Il testo rispetta quasi tutti i vincoli	8
	Il testo rispetta in minima parte i vincoli	6
	Il testo non rispetta i vincoli	5
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici		
	Essenziale	8
	Parziale	6
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)		
	Corretta	10
	Semplice	7-8
Interpretazione corretta e articolata del testo	Inappropriata	5
	Personale e originale	12
	Personale	10
	Frammentaria	6-8
	Confusa e disarticolata	5
PUNTEGGIO TOTALE _____/ 100		

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

TIPOLOGIA B: Analisi e produzione di un testo argomentativo

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Argomenta in modo ben organizzato, logico e convincente; rielabora l'argomento con sicurezza e fornisce interpretazioni personali valide.	13
	Affronta l'argomento con discreta originalità e creatività	11
	Presenta un taglio personale nell'argomentazione e rielabora in modo semplice.	8
	Riesce a rielaborare solo parzialmente e non fornisce interpretazioni personali.	7
	Manca di originalità, creatività e capacità di rielaborazione.	6
Coesione e coerenza testuale	Discorso ben organizzato, coerente e coeso	12
	Discorso coerente e coeso	10
	Discorso non sempre coerente e coeso	8
	Discorso frammentario e non del tutto coeso	7
	Discorso confuso e /o non coeso.	6
Ricchezza e padronanza lessicale	Esposizione fluida e ricca nel lessico	10
	Esposizione fluida e lineare	8
	Esposizione abbastanza lineare	6
	Esposizione disorganica	5,5

	Esposizione molto difficoltosa	4
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Corretta	
	Con alcune improprietà	
	Con alcuni errori	
	Con frequenti errori	
	Con gravi errori	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Complete, rispondenti e corrette	12
	Rispondenti e corrette anche se non del tutto complete	10
	Rispondenti, con alcune imprecisioni e non del tutto complete	8
	Poco rispondenti, incomplete e non del tutto corrette	7
	Non rispondenti, scorrette e incomplete	6
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Validi e originali	13
	Significativi	11
	Poco sviluppati	8
	Scarsi	7
	Non presenti /non pertinenti	6

TIPOLOGIA B TESTO ARGOMENTATIVO (MAX 40 pt)

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Individuazioni di tesi e argomentazione corretta	14
	Parziale individuazione di tesi e argomentazioni	12
	Tesi e argomentazioni individuate in modo scorretto	8

	Tesi e argomentazioni non individuate	6
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	Elaborato organico e coerente	13
	Elaborato nel complesso organico	11
	Elaborato parzialmente organico	8
	Elaborato disorganico	6
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Corretta congruenza e precisione dei riferimenti culturali.	13
	Essenziale congruenza e precisione dei riferimenti culturali.	11
	Modesta congruenza e precisione dei riferimenti culturali.	8
	Scarsa congruenza e precisione dei riferimenti culturali	6
PUNTEGGIO TOTALE _____ / 100		

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

TIPOLOGIA C: Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Argomenta in modo ben organizzato, logico e convincente; rielabora l'argomento con sicurezza e fornisce interpretazioni personali valide.	13
	Affronta l'argomento con discreta originalità e creatività	11
	Presenta un taglio personale nell'argomentazione e rielabora in modo semplice.	8
	Riesce a rielaborare solo parzialmente e non fornisce interpretazioni personali.	7
	Manca di originalità, creatività e capacità di rielaborazione.	6
Coesione e coerenza testuale	Discorso ben organizzato, coerente e coeso	12
	Discorso coerente e coeso	10
	Discorso non sempre coerente e coeso	8
	Discorso frammentario e non del tutto coeso	7
	Discorso confuso e /o non coeso.	6
Ricchezza e padronanza lessicale	Esposizione fluida e ricca nel lessico	10
	Esposizione fluida e lineare	8
	Esposizione abbastanza lineare	6
	Esposizione disorganica	5,5
	Esposizione molto difficoltosa	4

Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Corretta	
	Con alcune improprietà	
	Con alcuni errori	
	Con frequenti errori	
	Con gravi errori	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Complete, rispondenti e corrette	12
	Rispondenti e corrette anche se non del tutto complete	10
	Rispondenti, con alcune imprecisioni e non del tutto complete	8
	Poco rispondenti, incomplete e non del tutto corrette	7
	Non rispondenti, scorrette e incomplete	6
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Validi e originali	13
	Significativi	11
	Poco sviluppati	8
	Scarsi	7
	Non presenti /non pertinenti	6

TIPOLOGIA C TESTO ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO (MAX 40 pt)

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	Testo pertinente; formulazione del titolo e parafrasi corrette	14
	Testo complessivamente pertinente; formulazione del titolo e parafrasi appropriate	11
	Testo parzialmente pertinente; formulazione del titolo e parafrasi poco coerenti	8
	Testo scarsamente pertinente; formulazione del titolo e parafrasi incoerenti	6
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione		
	Esposizione nel complesso ordinata e coerente	12
	Esposizione semplice	9
	Esposizione incerta	6
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Corretta articolazione e precisione dei riferimenti culturali	14
	Essenziale articolazione e precisione dei riferimenti culturali	11
	Modesta articolazione e precisione dei riferimenti culturali	8
	Scarsa articolazione e precisione dei riferimenti culturali	6
PUNTEGGIO TOTALE _____ / 100		

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE – 2ª PROVA SCRITTA ESAME DI STATO – A.S. 2023/2024

CLASSE Sez. Articolazione

CANDIDATO/A _____

Disciplina: Scienza e cultura dell'alimentazione

Indicatori ministeriali	Descrittori	Ripartizione punti Ministeriali
	Comprende la tematica proposta o la consegna operativa ed interpreta in modo autonomo, completo, approfondito i concetti chiave, le informazioni essenziali e le relazioni tra queste con contributi personali e critici.	3
COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operative	Comprende la tematica proposta o la consegna operativa ed interpreta in modo corretto, completo i concetti chiave, le informazioni essenziali e le relazioni tra queste con contributi personali.	2,5
	Comprende la tematica proposta o la consegna operativa, interpretando in modo adeguato i concetti chiave, le informazioni essenziali e le relazioni tra queste.	2
	Comprensione non sempre adeguata della tematica proposta e/o della consegna operativa con errori di interpretazione (non focalizza l'argomento e/o comprensione parzialmente errata del testo)	1,5
	Non comprende la tematica proposta o il contenuto della consegna operativa interpretando in modo acritico, illogico i concetti chiave e le informazioni essenziali nonché le relazioni tra queste.	1
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza ed adeguata argomentazione	Conoscenza completa e approfondita con riferimenti culturali interdisciplinari. Elaborazione autonoma e personale dei nuclei fondamentali delle discipline, con motivazioni convincenti e originali dei nuclei fondanti	6
	Padroneggia le principali conoscenze disciplinari dei nuclei fondamentali delle discipline. Dimostra abilità nel saper collegare i vari contenuti senza commettere errori significativi.	5
	Padroneggia alcune delle principali conoscenze disciplinari dei nuclei fondamentali delle discipline che espone con qualche incertezza .	4
	Conoscenza incompleta dei nuclei fondanti delle discipline con esposizione non sempre ordinata e con errori non gravi.	3
	Conoscenza lacunosa e padronanza generica dei nuclei fondanti delle discipline, mnemonica e superficiale e con errori significativi.	2
PADRONANZA delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e	Padroneggia con disinvoltura e in piena autonomia le competenze tecnico-professionali nella rilevazione delle problematiche proposte. Elabora e propone soluzioni operative congruenti, originali e creative.	8

nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali ed operativi.	Ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali nel rilevare le problematiche proposte. Elabora e propone soluzioni operative congruenti, originali e creative inerenti al caso.	7
	Buona padronanza delle competenze tecnico-scientifiche applicate ai casi e alle problematiche proposte con metodo e adeguatezza. Applica metodi e strumenti in modo specifico nella risoluzione dei problemi	6
	Padronanza delle competenze tecnico-scientifiche sufficientemente strutturate . Qualche lieve difficoltà ad individuare metodi, strategie e procedure operative per la risoluzione delle problematiche proposte.	5
	Padronanza delle competenze tecnico-scientifiche parziale e non sempre adeguata . Difficoltà ad individuare metodi e/o procedure operative per la risoluzione delle problematiche proposte.	4
	Padronanza delle competenze tecnico-scientifiche non ben strutturate . Difficoltà ad individuare i metodi, le strategie e/o le procedure operative per la risoluzione delle problematiche proposte.	3
	Padronanza delle competenze tecnico-scientifiche non strutturate . Difficoltà ad individuare i metodi, le strategie e/o le procedure operative per la risoluzione delle problematiche proposte.	2
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Argomenta le informazioni in modo completo, approfondito, chiaro, coerente ed esaustivo , con collegamenti efficaci e razionali. Sintetizza efficacemente utilizzando in modo appropriato i diversi registri linguistici.	3
	Argomenta le informazioni in modo completo, corretto , con collegamenti razionali. Sintetizza utilizzando in modo appropriato i diversi registri linguistici.	2,5
	Argomenta, collega e sintetizza in modo incoerente ma completo . Spiega la risposta, ma non le strategie risolutive adottate. Utilizza il linguaggio specifico delle discipline con qualche incertezza.	2
	Argomenta, collega e sintetizza in modo frammentario le informazioni. Utilizza un linguaggio tecnico-scientifico non sempre adeguato.	1,5
	Non argomenta, collega e sintetizza in modo errato e/o incompleto utilizzando i diversi linguaggi specifici in modo inappropriato.	1
TOTALE PUNTEGGIO teorico IN VENTESIMI		/20

Punteggio conseguito dal candidato/a in ventesimi

GRIGLIA DI VALUTAZIONE II PROVA (BES)

- ESAME DI STATO a. s. 2023/24

CANDIDATO: _____

INDICATORI	DESCRITTORI	Punteggio attribuito	Punteggio totale
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Comprensione nulla – non adeguata	0 - 1	
	Comprensione adeguata	2 – 2,5	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline	Padronanza nulla – carente - confusa - non adeguata	0 - 3	
	Padronanza adeguata - discreta	4,5 – 6	
	Padronanza buona – approfondita – completa e critica	7 – 8	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	Padronanza nulla – carente - confusa – minima - non adeguata	0 – 3	
	Padronanza adeguata – discreta	4,5 – 6	
	Padronanza buona – approfondita – completa	6,5 - 7	

CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando conpertinenza i diversi linguaggi specifici	Capacità nulla – non adeguata	0 - 1	
	Capacità adeguata	2 – 2,5	
Punteggio totale _____ /20 pt			

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE _____

Prof. _____ Prof. _____ Prof. _____

Prof. _____ Prof. _____ Prof. _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO O.M.. 55/2024

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50-2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50-2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50	
Punteggio totale della prova				

GRIGLIA COLLOQUIO PER ALUNNI STRANIERI/ BES/ DSA/DISABILI CON OBIETTIVI MINIMI

(in coerenza con il PEI/PDP)

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del 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, nonostante l'utilizzo degli strumenti compensativi usati in corso d'anno.	0,50-1,50	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato, anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi usati in corso d'anno.	2-3	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato, anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi usati in corso d'anno.	4	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi, anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi usati in corso d'anno.	4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi usati in corso d'anno.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato, nonostante l'utilizzo degli strumenti compensativi usati in corso d'anno.	0,50-1,50	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato, anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi usati in corso d'anno.	2-3	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra discipline, anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi usati in corso d'anno.	4	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata, anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi usati in corso d'anno.	4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita, anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi usati in corso d'anno.	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico, nonostante l'utilizzo degli strumenti compensativi e misure dispensative usati in corso d'anno.	0,50-1,50	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti, anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi e misure dispensative usati in corso d'anno.	2-3	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti, anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi e misure dispensative usati in corso d'anno. Si assegna lo stesso punteggio pur in assenza di una rielaborazione personale.	4	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti, anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi e misure dispensative usati in corso d'anno. Si assegna lo stesso punteggio pur in assenza di una rielaborazione personale.	4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti, anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi e misure dispensative usati in corso d'anno. Si assegna il punteggio massimo pur in assenza di una rielaborazione personale.	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto e stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o settore. Si assegna il punteggio massimo pur in assenza di padronanza semantica.	2,50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato, nonostante l'utilizzo degli strumenti compensativi e misure dispensative.	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato, anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi e misure dispensative usati in corso d'anno.	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali, anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi e misure dispensative usati in corso d'anno.	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali, anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi e misure dispensative usati in corso d'anno.	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali anche con l'utilizzo degli strumenti compensativi e misure dispensative usati in corso d'anno.	2,50	
Punteggio totale della prova				

**ESPERIENZE/TEMI SVILUPPATI NEL CORSO DELL'ANNO DAL
CONSIGLIO DI CLASSE FINALIZZATI ALL'ACCERTAMENTO DEL
COLLOQUIO FINALE**

N°1 L'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

TRAGUARDI DI COMPETENZA COMUNICATIVA TUTTI GLI ISTITUTI PROFESSIONALI PECUP	TRAGUARDI DI COMPETENZA SPECIFICI DEL SETTORE SERVIZI PECUP	DISCIPLINE	ESPERIENZE/TEMI SVILUPPATI NEL CORSO DELL'ANNO	CONTENUTI
<p>- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p> <p>- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente</p> <p>- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>- Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate al settore di riferimento</p> <p>- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti contesti di studio e di lavoro</p> <p>- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</p>	<p>Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, oltre a raggiungere i risultati di apprendimento comuni, sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; - cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; - essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di offrire un servizio il più possibile personalizzato; - sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione e comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo; - svolgere la propria attività operando in équipe integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; - contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; - applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e alla salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e 	ITALIANO	Pirandello e il tema dell'identità individuale	
		STORIA	Lacrime del '29	
		SCIENZA E CULTURA DELL'ALIM.	Nuovi prodotti alimentari Cibo e religioni	Alimenti light, alimenti arricchiti, alimenti funzionali Novel foods Integratori alimentari FSG (foods for specific groups) OGM Nanoalimenti Prodotti <i>kosher</i> e <i>halal</i> .
		DIRITTO E TECNICHE AMM.	Il Marketing	La pubblicità
		LAB: CUCINA	Fast food e Slow Food	
		INGLESE	Breakfast, lunch and dinner menus: innovative and traditional dishes.	
		FRANCESE	Slow Food	

	del territorio; - intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.			
--	--	--	--	--

N°2 NUTRIRE IL PIANETA: ENERGIA PER LA VITA

TRAGUARDI DI COMPETENZA COMUNITARI ISTITUTIVI PROFESSIONALI PECUP	TRAGUARDI DI COMPETENZA SPECIFICI DEL SETTORE SERVIZI PECUP	DISCIPLINE	ESPERIENZE/TEMIS VILUPPATI NEL CORSO DELL'ANNO	CONTENUTI
<p>-Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p> <p>-Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente</p> <p>-Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>-Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura e orientarsi agevolmente fra testie autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate al settore di riferimento</p> <p>-Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>— Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</p>	<p>Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, oltre a raggiungere i risultati di apprendimento comuni, sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; - cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; - essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di offrire un servizio il più possibile personalizzato; - sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione e comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo; - svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di offrire un servizio di qualità; - contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; - applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e alla salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; - intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità. 	ITALIANO	Il mistero della natura nella poesia di Pascoli	
		STORIA	Il "panismo" dannunziano	
		SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	L'Esposizione Universale di Parigi. <i>La Belle Époque</i>	
		DIRITTO E TECNICHE AMM	La qualità alimentare: prodotti di qualità in Italia e in UE Lo spreco alimentare	Prodotti da agricoltura integrata, PAT, De.Co., prodotti da agricoltura biologica
		LAB: CUCINA	Prodotta Km0 Turismo sostenibile	
		INGLESE	Enogastronomia del territorio	Cucina Regionale
		FRANCESE	Enogastronomic tour of Italy Les OGM en France	

		Educazione motoria	Benessereemantenim entodella salutenell'epocadellag lobalizzazioneedelpro gresso ,attraverso lapraticamotoria	
--	--	-----------------------	--	--

N°3 CIBO, TRADIZIONI, CULTURA E CLIMA

TRAGUARDI DI COMPETENZE A COMUNITA' TUTTI GLI ISTITUTI PROFESSIONALI PECUP	TRAGUARDI DI COMPETENZE SPECIFICI DEL SETTORE SERVIZI PECUP	DISCIPLINE	ESPERIENZE/TEM ISVILUPPATI NEL CORSO DELL'ANNO	CONTENUTI
<p>- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere ingrado di valutare e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p> <p>- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente</p> <p>- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento</p> <p>- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti contesti di studio e di lavoro</p> <p>- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</p>	<p>Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, oltre a raggiungere i risultati di apprendimento comuni, sono in grado di:</p> <p>- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;</p> <p>- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;</p> <p>- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;</p> <p>- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione e comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;</p> <p>- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;</p> <p>- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;</p> <p>- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e alla salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;</p> <p>- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.</p>	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIM.	Diete e stili alimentari	Dieta mediterranea: la piramide alimentare della dieta mediterranea e la piramide alimentare transculturale La dieta vegetariana; la dieta macrobiotica; la dieta eubiotica; la dieta nordica: la dieta sostenibile. Prodotti <i>kosher</i> e <i>halal</i>
		DIRITTO E TECNICHE AMM	Turismo esperienziale	
		LAB: CUCINA	Prodotti BIO	
		INGLESE	The Eatwell plate	
		FRANCESE	Les aliments bons pour la santé	
		ITALIANO	Il cibo nella narrativa verghiana: ricchi e povertà a tavola	
STORIA	Mussolini e la "Battaglia del grano"			

N°4 SICUREZZA E RISTORAZIONE

TRAGUARDI DI COMPETENZA A COMUNITÀ TUTTI ISTITUTI PROFESSIONALI PECUP	TRAGUARDI DI COMPETENZA SPECIFICI DEL SETTORE SERVIZI PECUP	DISCIPLINE	ESPERIENZE/TEM ISVILUPPATE NEL CORSO DELL'AN NO	CONTENUTI
<p>- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p> <p>- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente</p> <p>- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento</p> <p>- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca</p>	<p>Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, oltre a raggiungere i risultati di apprendimento comuni, sono in grado di:</p> <p>- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;</p> <p>- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;</p> <p>- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;</p> <p>- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione e comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;</p> <p>- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;</p> <p>- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;</p> <p>- applicare le normative che disciplinano i processi</p>	ITALIANO	Salute e malattia nella narrativa seicentesca	
		STORIA	Il progresso della chimica e l'industria alimentare	
		SCIENZA E CULTURA DELL'ALIM.	L'alimentazione nella ristorazione collettiva.	Ristorazione commerciale; ristorazione di servizio per le comunità.
			Contaminanti fisico-chimici e biologici degli alimenti.	Micotossine, agrofarmaci, zootossici, M.O.C.A. (materiali e oggetti a contatto con gli alimenti), metalli pesanti, radionuclidi; prioni, virus, batteri e relative tossinfezioni, funghi microscopici, parassitosi intestinali.
			Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici	I conservanti antimicrobici, gli antiossidanti, gli additivi ad azione fisica e sensoriale.
			Sistema HACCP.	HACCP: 5 fasi preliminari e 7 principi; manuali di buona prassi igienica.
		DIRITTO e TECNICHE AMM	L'industria del cibo	
LAB. CUCINA	HACCP	Diagrammi di flusso		
INGLESE	Food safety and food quality. HACCP			
FRANCESE	Santé et sécurité: risques et mesures préventives contre la contamination des aliments			

<p>eapprofondimentodisciplinare</p>	<p>deiservizi, con riferimento allariservatezza,allasicurezzaesalute sui luoghi di vita e dilavoro,allatutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; - intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumentitecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per laproduzione delladocumentazione richiesta e perl'esercizio del controllo di qualità.</p>			
-------------------------------------	--	--	--	--

N°5 EVOLUZIONE DELLA CUCINA E NUOVI STILI

TRAGUARDI DI COMPETENZE A COMUNITÀ TUTTI ISTITUTI PROFESSIONALI PECUP	TRAGUARDI DI COMPETENZA SPECIFICI DEL SETTORE SERVIZI PECUP	DISCIPLINE	ESPERIENZE/TEM ISVILUPPATI NEL CORSO DELL'AN NO	CONTENUTI
<p>- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p> <p>- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente</p> <p>- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento</p> <p>- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</p>	<p>Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, oltre a raggiungere i risultati di apprendimento comuni, sono in grado di:</p> <p>- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;</p> <p>- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;</p> <p>- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;</p> <p>- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione e comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;</p> <p>- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;</p> <p>- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;</p> <p>- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e alla salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;</p> <p>- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.</p>	ITALIANO	F.T. Marinetti: "Manifesto della cucina futurista"	
		STORIA	La Seconda Rivoluzione industriale	
		SCIENZA E CULTURA DELL'ALIM.	Diete e stili alimentari	Dieta macrobiotica, eubiotica, nordica, sostenibile.
		DIRITTO e TECNICHE AMM	La ristorazione moderna	
		LAB. CUCINA	Cucina Vegana, Crudista,	Ricetta a piacere
		INGLESE	Alternative diets	
FRANCESE	Les régimes alternatifs: Crudivore, régime fruitier, régime dissociés.			

N°6 PROMOZIONE DEL TERRITORIO NELLA RISTORAZIONE

TRAGUARDI DI COMPETENZA COMUNICATIVA TUTTI GLI ISTITUTI PROFESSIONALI PECUP	TRAGUARDI DI COMPETENZA SPECIFICI DEL SETTORE SERVIZI PECUP	DISCIPLINE	ESPERIENZE/TE MI SVILUPPATI NEL CORSO DELL 'ANNO	CONTENUTI
<p>- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali <p>Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate al settore di riferimento</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare 	<p>Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, oltre a raggiungere i risultati di apprendimento comuni, sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; - cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; - essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; - sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione e comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo; - svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; - contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; - applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e alla salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; - intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità. 	<p>ITALIANO</p> <p>STORIA</p>	<p>Il paesaggio nelle opere dei grandi autori del '900</p> <p>G. D'Annunzio: il "Vate" creatore del marketing</p> <p>Turismo popolare e consenso totalitario</p>	
		<p>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIM.</p>	<p>Qualità alimentare</p>	<p>Controllo ufficiale degli alimenti; frodi alimentari; sistema RASFF; certificazioni di qualità regolamentata e volontarie</p>
		<p>DIRITTO e TECNICHE AMM</p>	<p>Marketing territoriale</p>	<p>Prodotto di destinazione</p>
		<p>LAB. CUCINA</p>	<p>Menù e stagionalità dei prodotti</p>	
		<p>INGLESE</p>	<p>Food preservation</p>	
		<p>FRANCESE</p>	<p>Les aliments biologiques</p>	

N°7 RISTORAZIONE COLLETTIVA

TRAGUARDI DI COMPETENZA COMUNITA' TUTTI GLI ISTITUTI PROFESSIONALI PECUP	TRAGUARDI DI COMPETENZA SPECIFICI DEL SETTORE SERVIZI PECUP	DISCIPLINE	ESPERIENZE/TEMI SVILUPPATI NEL CORSO DELL'ANNO	CONTENUTI
<p>- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p> <p>- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente</p> <p>- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento</p> <p>- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</p>	<p>Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, oltre a raggiungere i risultati di apprendimento comuni, sono in grado di:</p> <p>- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;</p> <p>- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;</p> <p>- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;</p> <p>- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione e comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;</p> <p>- svolgere la propria attività operando in équipe integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;</p> <p>- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;</p> <p>- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e alla salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;</p> <p>- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.</p>	<p>STORIA</p> <p>ITALIANO</p>	<p>La Grande Guerra: mangiare in trincea</p> <p>Ungaretti e la poesia in trincea</p>	
		<p>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIM.</p>	<p>L'alimentazione nella ristorazione collettiva</p>	<p>Ristorazione commerciale; ristorazione di servizio per le comunità: servizio di gestione ed erogazione dei pasti; i diversi tipi di legumi; mensa scolastica; mensa aziendale; la ristorazione nelle case di riposo; la ristorazione ospedaliera. Allergie ed intolleranze alimentari.</p>
		<p>DIRITTO e TECNICHE AMM.</p>	<p>Nuove Tendenze nella ristorazione</p>	
		<p>LAB. CUCINA</p>	<p>Il servizio di catering</p>	
		<p>INGLESE</p>	<p>Special diets for food allergies and intolerances</p>	
		<p>FRANCESE</p>	<p>Régime et nutrition</p>	

N°9 MENU SU MISURA DEI CLIENTI

TRAGUARDI DI COMPETENZA COMUNICATIVA DEI TUTTI GLI ISTITUTI PROFESSIONALI PECUP	TRAGUARDI DI COMPETENZA SPECIFICI DEL SETTORE SERVIZI PECUP	DISCIPLINE	ESPERIENZE/TEMI SVILUPPATI NEL CORSO DELL'ANNO	CONTENUTI
<p>- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p> <p>- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente</p> <p>- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento</p> <p>- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</p>	<p>Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, oltre ad raggiungere i risultati di apprendimento comuni, sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; - cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei processi di servizio; - essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; - sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione e comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo; - svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; - contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; - applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e alla salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; - intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità. 	<p>ITALIANO</p> <p>STORIA</p>	<p>Pascoli e la poetica del "fanciullino"</p> <p>La società di massa</p>	
		<p>DIRITTO E TECNICHE AMM. M.</p>	<p>Le tendenze dei consumi alimentari in Italia</p>	
		<p>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIM.</p>	<p>Diete nelle diverse età e condizioni fisiologiche.</p> <p>Dieta nelle principali patologie</p>	<p>La dieta dell'età evolutiva, la dieta dell'adulto, la dieta nella terza età, la dieta dello sportivo.</p> <p>La dieta nelle malattie metaboliche, dell'apparato digerente; allergie ed intolleranze alimentari.</p>
		<p>LAB. CUCINA</p>	<p>Le diverse tipologie di dieta per fasce di età</p>	
		<p>INGLESE</p>	<p>Diet and nutrition</p>	
		<p>FRANCESE</p>	<p>Le régime alimentaire pour oelique</p>	

N°10 CULTURA E SOCIETÀ DEL NOVECENTO

TRAGUARDI DI COMPETENZA COMUNICATIVA TUTTI GLI ISTITUTI PROFESSORALI PECUP	TRAGUARDI DI COMPETENZA SPECIFICI DEL SETTORE SERVIZI PECUP	DISCIPLINE	ESPERIENZE/TEMI SVILUPPATI NEL CORSO DELL'ANNO	CONTENUTI
<p>-Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p> <p>- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente</p> <p>- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento</p> <p>- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</p>	<p>Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, oltre a raggiungere i risultati di apprendimento comuni, sono in grado di:</p> <p>- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;</p> <p>- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione e i bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;</p> <p>- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di offrire un servizio il più possibile personalizzato;</p> <p>- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione e comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;</p> <p>- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;</p> <p>- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;</p> <p>- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e alla salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;</p> <p>- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.</p>	ITALIANO	Il Decadentismo	
		STORIA	L'Italia del primo '900	
		DIRITTO E TECNICHE AMM.	Il Marketing nell'impresa turistica	
		SCIENZA E CULTURA DELL'ALIM.	Nuovi prodotti alimentari	Alimenti light, alimenti arricchiti, alimenti funzionali, novel foods, integratori alimentari; FSG (<i>foods for specific groups</i>), OGM; nanoalimenti.
		LAB. CUCINA	Dieta nelle principali patologie del benessere	La dieta nelle malattie cardiovascolari, metaboliche, dell'apparato digerente; allergie ed intolleranze; alimentazione e tumori; DCA (disturbi del comportamento alimentare). Ruolo della dieta mediterranea nella prevenzione delle patologie del benessere.
		LAB. CUCINA	La dieta mediterranea come prevenzione delle patologie del benessere	
INGLESE	Healthy eating			
FRANCESE	La santé vient en mangeant.			
		LAB DISALA	I giovani e l'alcol	Distillati e liquori Gli aperitivi Regolamentazione e problematiche

N°11 RUOLO E RESPONSABILITÀ PROFESSIONALE DEGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE

TRAGUARDI DI COMPETENZA COMUNICATIVA TUTTI GLI ISTITUTI PROFESSIONALI PECUP	TRAGUARDI DI COMPETENZA SPECIFICI DEL SETTORE SERVIZI PECUP	DISCIPLINE	ESPERIENZE/TEMI SVILUPPATI NEL CORSO DELL'ANNO	CONTENUTI
<p>- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p> <p>- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente</p> <p>- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento</p> <p>- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</p>	<p>Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, oltre a raggiungere i risultati di apprendimento comuni, sono in grado di:</p> <p>- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;</p> <p>- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;</p> <p>- essere sensibili alle differenze culturali e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;</p> <p>- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;</p> <p>- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;</p> <p>- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;</p> <p>- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e alla salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;</p> <p>- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.</p>	ITALIANO	<p>La figura dell'impiegato nelle opere di I. Svevo</p> <p>Stalin e i "Piani quinquennali"</p> <p>Il "New Deal" di Roosevelt</p>	
		DIRITTO E TECNICHE AMM.	Il processo decisionale e il controllo di gestione	
		SCIENZA E CULTURA DELL'ALIM.	<i>Food safety vs food security</i>	Igiene degli alimenti: Il "Pacchetto Igiene"; manuali di buona prassi igienica; sistema HACCP; il controllo ufficiale degli alimenti: il ruolo degli OSA; il sistema RASFF; le frodi alimentari
		INGLESE	Food contamination: risks and preventive measures	
		FRANCESE	Troubles du comportement alimentaire	
		LAB. CUCINA	La Responsabilità dello chef di cucina	

CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA

La Legge 20 agosto 2019 n. 92 ha previsto l'introduzione e la definizione del Curricolo di Educazione Civica nel sistema nazionale di istruzione nel rispetto delle Linee Guida contenute nella Nota Miur n. 35 del 22.06.2020

Il curricolo di Educazione civica, tenuto conto di quanto previsto dalla normativa di riferimento, ma anche in considerazione della sua articolazione in macro-temi e filoni tematici e delle sue finalità di ampliamento dell'offerta formativa e dell'attività progettuale dell'intero istituto, al fine di sviluppare e potenziare le competenze in materia di cittadinanza attiva di ogni studente, è stato sviluppato dal Consiglio di Classe attraverso percorsi di approfondimento trasversali e interdisciplinari.

DISCIPLINA	ARGOMENTO	ORE
STORIA	<ul style="list-style-type: none">- Il genocidio degli armeni- Le origini del conflitto israelo-palestinese- Le leggi razziali: dalla discriminazione alla persecuzione	3
FRANCESE	<ul style="list-style-type: none">- agenda 2030(structure e buts)- le mouvement Slow Food- l'union européenne et ses institutions (histoire, valeurs, symbolles, conseil de l'U.E, commission européenne et parlement europèen)	4
INGLESE	<ul style="list-style-type: none">- healthy eating- the 2030 AGENDA- gender equality- goal n.5- quality education – goal n.4	3
SC. DEGLI ALIMENTI	<ul style="list-style-type: none">- educazione alla salute e al benessere- sicurezza alimentare food safety e food security- sostenibilità: la produzione agroalimentare sostenibile, valutazione impatto ambientale(le impronte), doppia piramide alimentare, la dieta sostenibile, lo spreco alimentare.	6
LABORATORIO DI CUCINA	<ul style="list-style-type: none">- menu sostenibili- La cucina circolare	7

	- lotta allo spreco alimentare	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	- prodotti a km 0 vantaggi e svantaggi - giornata della memoria: visione del film Shindler's List - sicurezza stradale: prevenzione dell'incidentalità stradale - le fonti del diritto - le principali fonti primarie sul turismo - i principali organismi in materia turistica	12

Durante l'anno scolastico la classe ha partecipato:

- al terzo seminario promosso dall'ANDE in occasione della giornata contro la Violenza
- al progetto per la prevenzione dell'incidentalità stradale
- in diretta streaming alla cerimonia di candidatura di Maratea a capitale Italiana della Cultura 2026
- al webinar Campus: "Io penso positivo crescere verde esplorando la finanza sostenibile per un futuro equo ed ecologico"
- all' incontro con Donato Ricigliano dell'ANPI: conferenza su "Matteotti Antifascista"
- Incontro con i Carabinieri del NAS

Percorsi per le Competenze Trasversali e l'orientamento (PCTO)
secondo le modalità previste dalla normativa vigente

ATTIVITA SVOLTE NELL' A.S 2021 – 2022

EVENTI	DURATA
Corso di pizzeria	20 ore
Progetto Dieta Mediterranea “Dalle reti alla tavola”(tra passato e presente)	40 ore
Alla Corte della Miniera Urbino	40 ore

ATTIVITA SVOLTE NELL' A.S 2022 - 2023

Stage aziendale sul territorio locale	128 ore dal 25 maggio al 08 giugno
Viaggio d'istruzione a Barcellona (travel game)	40 ore
Corso di pasticceria	10 ore

ATTIVITA SVOLTE NELL' A.S 2023 – 2024

EVENTI	DURATA
Lavorazione del Marzapane	4 ore
recupero stage	per un allievo 90 ore
Partecipazione alla sagra della castagna	10 ore
Campionato mondiale di pizza piccante a Scalea	24 ore
Incontro con lo chef Diotiaiuti	5 ore
Incontro con la federazione cuochi italiani	5 ore
Corso online di approfondimento sul Sistema HACCP	5 ore

Progetto “ARTES”- ATTIVITA’ PNRR

Azioni di prevenzione e contrasto alla dispersione scolastica (D.M. 170/2022)

In questo anno scolastico gli studenti hanno partecipato alle attività del progetto “ARTES”- ATTIVITA’ PNRR finalizzato alle Azioni di prevenzione e contrasto alla dispersione scolastica (D.M. 170/2022), un progetto di prevenzione della dispersione scolastica , mirato allo sviluppo di attività di resilienza finalizzate alla promozione di azioni basate sulla cooperazione, sull'aiuto e sul rispetto reciproco. Le attività previste hanno realizzato attività concrete miranti a favorire l'assunzione di responsabilità e l'iniziativa personale degli studenti, delle famiglie e dei docenti coinvolti. Si è lavorato sul recupero delle competenze di base in maniera trasversale attraverso azioni mirate alla crescita personale e all'apprendimento, mediante laboratori (come la didattica teatrale, laboratori creativi) .Inoltre sono ancora in atto i progetti di mentoring (coaching scolastico.

<i>attività</i>	<i>Studenti partecipanti</i>
1041-ATT-782-E- - PERCORSI DI POTENZIAMENTO DELLE COMPETENZE DI BASE, DI MOTIVAZIONE E ACCOMPAGNAMENTO-ITALIANO	
1041-ATT-782-E-- PERCORSI DI POTENZIAMENTO DELLE COMPETENZE DI BASE, DI MOTIVAZIONE E ACCOMPAGNAMENTO - INGLESE	
1041-ATT-782-E - PERCORSI DI POTENZIAMENTO DELLE COMPETENZE DI BASE, DI MOTIVAZIONE E ACCOMPAGNAMENTO- MATEMATICA	Omissis
1041-ATT-766-E - PERCORSI DI MENTORING E ORIENTAMENTO	Tutti

AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA ATTIVITÀ SVOLTE NEL CORSO DELL'ANNO

- “DeepEn towards Invalsi”: corso di recupero e potenziamento delle competenze in lingua inglese in preparazione delle prove Invalsi

Attività di orientamento in uscita:

- Incontro con il referente “A.L.M.A.- Scuola internazionale di cucina italiana”
- Incontro con il referente “In Cibus – Scuola di alta Formazione Gastronomica”
- Visite guidate alle aziende del territorio: “Pasta e pasta”, “Agrocarne”, “Sveva”, “Evra”
- Viaggio d’Istruzione a Praga
- Teatro di Inglese e visita presso la scuola di alta formazione In Cibus
- Progetto “Scuola Verso” ciclo di webinar sulle professioni del futuro

Documento di sintesi attività di orientamento a.s. 2023/2024 (allegato)

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Il credito scolastico è attribuito (ai candidati interni) dal consiglio di classe in sede di scrutinio finale.

Il consiglio procede all'attribuzione del credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno, attribuendo sino ad un massimo di 40 punti, così distribuiti:

12 punti (al massimo) per il III anno;

13 punti (al massimo) per il IV anno;

15 punti (al massimo) per il V anno.

L'attribuzione del credito avviene in base alla tabella A allegata al Decreto legislativo 62 del 2017:

TABELLA
Attribuzione credito scolastico

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$M < 6$	-	-	7-8
$M=6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

Nella definizione del credito scolastico si tiene conto anche della partecipazione ai Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PTCO).

In conformità con quanto deliberato in sede di Collegio dei Docenti, il Consiglio di Classe ha adottato i seguenti criteri nell'assegnazione dei crediti scolastici:

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

- **Media dei voti inferiore** al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più basso della banda di appartenenza. Tale punteggio viene incrementato, nei limiti previsti dalla banda di oscillazione di appartenenza, quando lo studente produce documentazione attestante competenze acquisite in contesti educativi, formali ed informali.

<i>Alunno</i>	<i>Credito 3 anno</i>	<i>Credito 4 anno</i>	<i>Totale Credito</i>
Omissis	10	10	20
Omissis	7	9	16
Omissis	10	11	21
Omissis	10	12	22
Omissis	10	11	21
Omissis	9	9	18
Omissis	9	10	19
Omissis	10	11	21
Omissis	10	11	21
Omissis	10	9	19
Omissis	7(a.s.20/21)	9	16
Omissis	11	11	22
Omissis	11	11	22
Omissis	9	10	19
Omissis	10	10	20
Omissis	11	12	23

Allegati:

- VERBALE N°3 SCRUTINIO I QUADRIMETRE e INDIVIDUAZIONE COMMISSARI INTERNI
- VERBALE N°4 RECUPERI
- VERBALE SCRUTINIO FINALE
- RELAZIONI FINALI DOCENTI CON PROGRAMMI
- GRIGLIE DI VALUTAZIONE
- GRIGLIE DI VALUTAZIONE BES/DSA
- TRACCE PROVE SIMULAZIONI E DOCUMENTO DI COLLOQUIO
- DOCUMENTO DI SINTESI ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO A.S. 2023/24

DISCIPLINA	DOCENTI	FIRMA
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Omissis	Omissis
LINGUA E CIVILTÀ INGLESE	Omissis	Omissis
LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE	Omissis	Omissis
STORIA	Omissis	Omissis
MATEMATICA	Omissis	Omissis
SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI	Omissis	Omissis
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	Omissis	Omissis
LAB. DI SERVIZI ENOGASTR. SETT. CUCINA	Omissis	Omissis
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Omissis	Omissis
RELIGIONE CATTOLICA ATTIVITA' ALTERNATIVE	Omissis	Omissis